

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Корпачевой Светланы Михайловны, выполненной на тему: «Разработка и оценка качества продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

В последние годы резко изменилось восприятие и отношение потребителей к представлению о ежедневном питании и его значению, поэтому они все чаще обращают внимание на функциональные и специализированные продукты с высокой пищевой и биологической ценностью.

Соискателем было предложено актуальное направление исследований, основанное на разработке рецептур продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи. Направление является перспективным, так как связано с необходимостью внедрения на всех этапах производственных процессов безотходных технологий и вовлечения в них вторичных сырьевых ресурсов.

Автором работы проведен анализ способов получения функциональных и специализированных пищевых продуктов и обоснована актуальность производства продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи.

Научная новизна работы подтверждена исследованием химического состава, пищевой ценности, качества и безопасности лузги гречихи (гречиха сорта «Дикуль» произрастающей в Новосибирской области) и перспектив ее применения в рецептурах продукции общественного питания. Доказана целесообразность применения механохимической обработки в технологии получения порошка из лузги гречихи, установлены оптимальные режимы. Получены новые данные о пищевой ценности порошка лузги гречихи, полученного механохимической обработкой. На основании математического моделирования разработаны рецептуры продукции общественного питания: кремов и мучных кондитерских полуфабрикатов творожного и бисквитного с использованием порошка из лузги гречихи, обеспечивающим заданное содержание пищевых волокон, флавоноидов и антиоксидантной активности. Установлены регламентируемые показатели качества и сроки годности продукции. Микробиологические показатели соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011.

Расчеты технико-экономических показателей свидетельствуют об экономической целесообразности внедрения предложенных в работе технологий продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи, это подтверждается себестоимостью эквивалентной показателям аналогов и социальной значимостью продуктов.

На основании проведенных исследований установлены регламентируемые показатели качества и разработана нормативно-техническая документация (пакеты ТУ,

ТИ и ТТК), кремы и мучные кондитерские полуфабрикаты внедрены в сети предприятий «Фуд-Мастер-Фабрика».

Основные результаты работы доложены и обсуждены на международных, всероссийских и региональных научно-технических конференциях. По тематике исследований опубликовано 14 работ, в том числе 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 статья в изданиях международных реферативных баз данных и систем цитирования, 1 патент.

Замечания и вопросы, возникшие при ознакомлении с авторефератом:

1. Чем обоснован выбор ягодного пюре (жимолости) в технологии крема ягодного? На каком этапе, в каком состоянии и какой шоколад используется в технологии крема шоколадного?
2. Масло сливочное с какой массовой доли жира используется в технологии МКП «Творожный полуфабрикат», чем обоснован выбор?

Высказанные замечания и предложения не снижают значимости работы, выполненной соискателем. По структуре и содержанию работа соответствует требованиям, предъявляемым ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор работы, Корпачева Светлана Михайловна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доцент кафедры пищевых
технологий и инжиниринга
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет»,
кандидат технических наук

О.Одеско
Олешкевич Ольга Игоревна

Профессор кафедры пищевых
технологий и инжиниринга
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет»,
доктор технических наук, доцент

Борисенко Александр Алексеевич

10.06.2022 г.

355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
Тел.: 8 (8652) 33-08-57
e-mail: foodtech@ncfu.ru



ДОСТОВЕРЯЮ:
УПРАВЛЕНИЕ
КАДРОВОГО ЗАЧАЛА
отдела по
АДМИНИСТРИРОВАНИЮ СОТрудниками УКА

КОРПАЧЕВА Л. С.