

## **ОТЗЫВ**

на автореферат диссертации Корпачевой Светланы Михайловны на тему «Разработка и оценка качества продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Вопросы совершенствования рецептур продукции общественного питания, создания новых подходов к производству продуктов функциональной направленности являются предметом обсуждения многих ученых. Использование природных ресурсов растительного происхождения в качестве обогащающих компонентов, является одним из приоритетных направлений, обозначенных в Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 г.

В этой связи, диссертационная работа Корпачевой С. М., посвященная разработке продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи, а именно порошка из лузги гречихи, а также изучение показателей качества полученной продукции является актуальной.

Признакам научной новизны отвечают следующие результаты диссертационной работы: исследован химический состав и пищевая ценность лузги гречихи посевной сорта «Дикуль» (содержание флавоноидов (61 мг) и пищевых волокон (45,6 г) на 100 г), определены ее показатели качества и безопасности; разработана технология производства порошка из лузги гречихи механохимическим способом; установлено, что дисперсность порошка из лузги гречихи составляет 56 мкм, что соответствует размеру частиц тонкодисперсных порошков, и является оптимальной для включения в пищевую матрицу; на основе 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.

Практическая значимость диссертационного исследования подтверждается актами внедрения и промышленной пробации на предприятии общественного питания ООО «Фуд-Мастер-Фабрика» (г. Новосибирск). Разработан пакет нормативно-технической документации на продукты переработки лузги гречихи и ассортимент продукции

общественного питания (ТУ и ТИ, ТТК), получен патент.

Замечания по работе:

1. В тексте автореферата не представлено обоснование оптимальных режимов процесса производства порошка из лузги гречихи с применением механохимической обработки, полученные значения приведены только в выводе 2.

2. С. 10 – на графике на рис. 4 идет сравнение порошка из лузги гречихи с мукой пшеничной 1-го сорта, в тексте идет сравнение сходимости гранулометрического состава порошка с мукой пшеничной высшего сорта. С каким сортом пшеничной муки шло сравнение?

Актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о том, что представленная работа отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Корпачева Светлана Михайловна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав. кафедрой технологии  
переработки продукции  
животноводства ФГБОУ ВО  
«Дальневосточный государственный  
аграрный университет»  
д-р.техн.наук, профессор

Решетник Екатерина Ивановна

675005, Амурская обл., Благовещенск,  
ул. Политехническая, 86  
8(4162)99-51-70  
[soia-28@yandex.ru](mailto:soia-28@yandex.ru)

Подпись заверяю  
Проректор по научной работе ФГБОУ  
ВО «Дальневосточный государственный  
аграрный университет», канд. с-х. наук

23.05.2022



Науменко Александр Валерьевич