

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)

Целью диссертационной работы Корпачевой Светланы Михайловны, являлась разработка рецептур продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи.

Рассмотрены основные направления использования вторичных ресурсов и отходов агропромышленного комплекса (АПК), пищевой и перерабатывающей промышленности в производстве пищевых продуктов. Представлен отечественный и зарубежный опыт применения лузги гречихи и продуктов ее переработки, перспективы их использования в производстве продуктов питания. Возросший в настоящее время интерес к безотходным технологиям и вовлечение в них вторичных сырьевых ресурсов в мукомольно-крупяной отрасли пищевой промышленности обусловил актуальность разработки рецептур продукции с использованием отходов переработки гречихи как одного из перспективных направлений расширения ассортимента и повышения пищевой ценности продукции для предприятий общественного питания.

Представленная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие п. 2, 4 и 5 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15. – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

О теоретической ценности свидетельствует внедрение результатов исследований в учебный процесс на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» при проведении лекций, практических и лабораторных занятий, а также выполнении выпускных квалификационных работ по направлению «Технология продукции и организации общественного питания»

О практической ценности свидетельствуют разработанные технологии, новизна которых подтверждается патентом РФ, техническая документация на разработанный ассортимент продукции общественного питания, а также производственная апробация в ООО «Фуд-Мастер-Фабрика» (г. Новосибирск).

Основные положения диссертации опубликованы и апробированы автором в 14 научных работах, в том числе 4 журналах, рекомендованных ВАК и 1 статьей в базе данных Web of Science. Представленный в автореферате и публикациях материал позволяет в полной степени ознакомиться с результатами проделанный работы.

Вместе с тем, при прочтении автореферата имеются следующие замечания и предложения:

1. В автореферате не приводятся данные об объемах производства выбранного сорта гречихи «Дикуль», произрастающего в Новосибирской области. Почему выбран именно этот сорт?

2. В работе не раскрыты вопросы влияния вида упаковки, на сохранение качества полученного порошка из лузги гречихи.

Тем не менее, замечание не снижает ценности выполненной работы, а достоверность полученных автором исследований не вызывает сомнения, так как они базируются на большом объеме экспериментального материала. Общая структура и изложение работы представлены в соответствии с предложенной общей схемой исследования и характеризуется логичностью и ясностью повествования.

В целом считаю, что диссертационные исследования Корпачевой Светланы Михайловны являются законченной научной работой, выполненной автором лично на современных методическом и теоретическом уровнях, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заведующий кафедрой Биотехнология, технология общественного питания и товароведение ФГБОУ ВО «Омский государственный технический университет», к.т.н. (05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодаильных производств»), доцент

Шадрин Максим Александрович

Адрес: 644043, г. Омск, ул. Красногвардейская 9, УЛК 14, кабинет 323

Телефон: (3812) 23-43-77

Эл. почта: shadrin_maxim@list.ru

03 июня 2022 год

Подпись
М.А. Шадрин
засвітилося
личаським персоналом
Ф.И.П. Погашено 03.06.2022