

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)

Основные виды вторичного сырья мукомольно-крупяной отрасли – зерновые отходы, мучка, лузга, зародыш и отруби. Уровень использования вторичных ресурсов крупяного производства, несмотря на проводимую работу, не достаточно высок. Проблемой утилизации вторичного сырья крупяной промышленности занимаются недостаточно. Отсутствуют сведения о химическом составе и биохимических свойствах вторичного сырья крупяной промышленности. В связи с этим диссертационная работа Корпачевой Светланой Михайловной является актуальной.

В работе проведены исследования по определению химического состава лузги гречихи посевной, произрастающей в Новосибирской области, из нее получен тонкодисперсный порошок, который в дальнейшем использовали в производстве пищевых продуктов. Определены новые данные о пищевой ценности порошка из лузги гречихи, полученного механохимической обработкой (МХО). На основе математического моделирования разработаны рецептуры продукции общественного питания: кремов и мучных кондитерских полуфабрикатов творожного и бисквитного с использованием порошка из лузги гречихи, содержащего пищевые волокна и флавоноиды.

При решении поставленных задач и проведении испытаний применялись общепринятые, стандартные и специальные методы: анализ, синтез, обобщение, математическое моделирование, органолептические, микробиологические, инструментальные.

Результаты работы обсуждены на конференциях различного уровня. Имеется 14 научных работ по итогам исследований, в том числе в журналах, рекомендованных ВАК, – 4; в изданиях, индексируемых в базах данных Web

of Science и Scopus, – 1; в сборниках и трудах международных и всероссийских конференций – 8. По теме исследований получен 1 патент РФ. Сделанные в работе выводы полностью соответствуют целям и задачам исследований.

Работа имеет выраженную практическую значимость, для чего автор привела апробацию продукции общественного питания в ООО «Фуд-Мастер-Фабрика» (г. Новосибирск).

Имеются следующие вопросы и замечания по диссертационному исследованию:

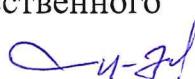
1. В таблице 4 не указана погрешность для флавоноидов в порошке из лузги гречихи МХО.

2. С. 16, таблица 6 – чем обосновывается снижение содержания сухих веществ в опытных образцах кремов?

Замечания не снижают ценности научного труда. Работа обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение проблемы снижения неиспользуемых отходов в мукомольно-крупяной отрасли пищевой промышленности и использования их в производстве продуктов питания, что позволяет констатировать соответствие диссертации критериям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», 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.

Доктор технических наук, профессор

Заведующий кафедрой общественного
питания и сервиса



Тамова Майя Юрьевна

Кубанский государственный технологический университет.

350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2, корп. «Г», ауд. 619, 6-й этаж.

Телефоны: (861) 274-67-45, местн. 4-95.

Эл. почта: tamova_maya@mail.ru



Подпись Майевой М.Ю. удостоверяю
Начальник отдела
кадров сотрудников
Руссу Е.И. 20.01.2011
«06» 06