

Отзыв

на автореферат диссертации Миннихановой Екатерины Юрьевны «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа», 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.

Сладкие блюда, приготавливаемые на предприятиях питания, отличаются нежной консистенцией; хорошо усваиваются организмом; быстро дают чувство насыщения при небольшом весе; отличаются высокими вкусовыми достоинствами, что определяет высокий спрос у потребителей. Однако основу сладких блюд составляют легкоусвояемые сахара, за счет которых организм потребляет 1/3 всех углеводов. Снижение калорийности в сочетании с приданием сладким блюдам новых вкусов является актуальной задачей и имеет практическое значение для совершенствования питания населения.

В оценке качества холодных сладких блюд приоритетными методами являются органолептические, в связи с чем автор рассматривает в работе разработку низкокалорийных сладких блюд с применением инструментария органолептического анализа. Экспериментальные данные, полученные в ходе исследований, грамотно и последовательно представлены в работе, сопровождаются наглядными таблицами и рисунками, согласуются с опубликованными по теме печатными работами в рецензируемых изданиях. Для определения оптимального соотношения ингредиентов с учётом их пищевой ценности автором была разработана программа для моделирования рецептур низкокалорийных пищевых продуктов. При выполнении работы последовательно разработаны рецептуры и технологии изготовления смесей «Дольчетта» и «Дольчетта-Люкс», изучено влияние различных видов кислот на скорость студнеобразования, реологические свойства при комбинации с полисахаридами, осуществлен выбор загустителя полисахаридной природы, на основании чего разработана рецептура базовой смеси для низкокалорийных сладких блюд «Комплетта». Для используемого плодоовощного сырья, произрастающего в Уральском регионе, были

уточнены данные о химическом составе, что является положительным моментом диссертационной работы.

Проведенные научные исследования можно характеризовать как научно обоснованные технологические разработки, обеспечивающие решение задач в области разработки низкокалорийных сладких блюд для предприятий питания.

В качестве замечания необходимо отметить следующее: нет объяснения, почему при исследовании синергизма подсластителей в тройных смесях изучали степень соответствия воспринимаемой сладости именно к 7,5% раствору сахарозы.

В целом замечание не снижает ценность работы, а носит лишь уточняющий характер и может быть учтено автором при подготовке доклада, представляемого к защите.

Диссертационная работа Миннихановой Екатерины Юрьевны является завершенной научно-квалификационной работой, выполненной на высоком научном и методическом уровне, соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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.

Доцент кафедры «Пищевые производства»
ФГБОУ ВО «Пензенский государственный
технологический университет»,
кандидат технических наук, доцент


Верно _____ Бочкарева Зенфира Альбертовна
(подпись) _____
09 ноября 2021 г. «09» ноября 2021 г.

Россия, 440039, г. Пенза, проезд Байдукова/ ул.Гагарина, д. 1а/11, корпус 2
Тел.: 8 (8412) 495699
E-mail: bochkarievaz@mail.ru