

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации Миннихановой Екатерины Юрьевны на тему «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Представленная диссертация посвящена актуальной теме по разработке рецептуры низкокалорийных сладких блюд в рамках объемного производства с сохранением органолептических свойств и получением продукта с высокими потребительскими характеристиками.

Научная новизна работы и личный вклад диссертанта не вызывают сомнений: доказанный максимальный синергетический эффект для усиления сладкого вкуса триады подсластителей, уточненные закономерности влияния органических кислот на скорости студнеобразования и длительность послевкусия различных полисахаридов и др. Отдельно следует отметить высокую публикационную активность Е.Ю. Миннихановой. При разработке рецептуры, технологии, и нормативно-технической документации на низкокалорийных сладкие блюда применялись современные методы исследования. Проведен качественный анализ ассортимента сладких блюд, представленных в ресторанах, столовых и кафе. Для выявления основных потребностей в потреблении сладких блюд был проведен сравнительный анализ мужской и женской аудитории, что является важным фактором для определения основных критериев по изготовлению десертов.

По содержанию и оформлению материалов автореферата имеются отдельные вопросы и замечания, а именно:

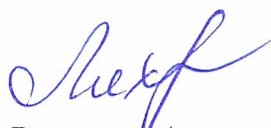
- на стр.9 автореферата указан объем выборки в количестве 434 чел. Каким методом определяли объем выборки респондентов?

- при определении оптимальных соотношений смесей подсластителей приведено мало данных математической обработки, которые могли бы оценить весь вклад диссертанта в определение синергизма в тройных смесях.

Приведенные замечания не являются принципиальными и не снижают научную и прикладную значимость представленной диссертационной работы.

Диссертационная работа носит законченный характер, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор работы Минниханова Екатерина Юрьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заместитель директора по учебной и воспитательной работе
Института Мирового океана (Школы),
доцент Департамента пищевых наук и технологии Института
наук о жизни и биомедицины (Школы)
ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»
Кандидат технических наук, специальность 05.18.15 –
Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и
общественного питания


Лях Владимир Алексеевич
«18» ноября 2021 г.

Почтовый адрес: 690922, Приморский край, г. Владивосток,
о. Русский, п. Аякс, 10, ФГАОУ ВО «Дальневосточный
федеральный университет»
Тел. +7(423)265-24-24 доб. 1007, e-mail: lyah.va@dvfu.ru

