

## **Отзыв**

**на автореферат диссертации Миннихановой Екатерины Юрьевны  
на тему: «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с  
использованием методов органолептического анализа », представленную на соискание  
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и  
товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного  
назначения и общественного питания**

Диссертационная работа Миннихановой Екатерины Юрьевны посвящена решению весьма актуальной проблемы всех развитых стран, как проблема высокого потребления рафинированного сахара, что ведет к росту смертности от таких заболеваний, как сердечно-сосудистые, онкологические, развитием ожирения, сахарного диабета. Одной из мер, направленных на решение этой проблемы, является разработка национальных программ по улучшению здоровья населения, включающих меры по снижению содержания рафинированного сахара в продуктах питания, увеличение производства низкокалорийных продуктов.

Автор достаточно инновационно подошла к созданию улучшенного флейвора разрабатываемых низкокалорийных блюд - использовала целый спектр органолептических методов анализа, в том числе комплексный дескрипторно-профильный.

Согласно анализу автореферата, автором научно обоснованы рецептуры и технологии производства низкокалорийных сладких блюд, позволяющие обеспечить не только высокие потребительские свойства, но и снизить калорийность данной категории блюд, повысить пищевую ценность. Также на основании проведенных исследований разработана базовая сухая смесь «Комплетта» с целью использования на предприятиях общественного питания для производства сладких блюд. Практическая значимость подтверждена разработанной нормативно-технической документацией, а также актами внедрения разработанного продукта, на пищевом производстве и предприятиях общественного питания г.Екатеринбурга и г. Первоуральска.

Автореферат составлен в четкой логической последовательности, а его материал отображает конкретные результаты экспериментальных исследований, автор достаточно хорошо аргументирует выводы, вытекающие из них.

Исследования выполнены на современном теоретическом и методическом уровнях с привлечением статистической обработки полученных данных и компьютерной техники.

Апробация работы достаточно широкая-имеется публикация в международной базе данных, 5 статей из перечня ВАК РФ, получено свидетельство о регистрации программы ЭВМ.

Считаю, что диссертационная работа Миннихановой Екатерины Юрьевны является законченной научной работой и соответствует требованиям Положения ВАК РФ «О порядке

присуждения учёных степеней», а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специального назначения и общественного питания.

Мусина Ольга Николаевна  
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),  
главный научный сотрудник, руководитель «Сибирского  
научно-исследовательского института сыроделия»  
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологий»  
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,  
тел. 8-3852-564505  
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com



10.11.2021 г

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю  
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА



В.Н. Апасова