

## 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 (технические науки)

Технический прогресс обуславливает значительное снижение физической нагрузки, определяющей необходимость уменьшения калорийности потребляемой пищи. В настоящее время большинство сладких блюд и кондитерских изделий характеризуются большим содержанием калорий и незначительным содержанием таких веществ, как пищевые волокна, пектины, витамины и минеральные вещества. В современном мире эта проблема остро стоит не только в России, но и в развитых странах мира и перешла из ряда медицинских в общегосударственные. Одним из основных направлений государственной политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации является осуществление мер повышения экономической доступности пищевых продуктов для всех групп населения, направленных на организацию здорового питания. Это определяет необходимость увеличения содержания нутриентов и балластных веществ в десертах, снижения их энергетической ценности, разработке рецептур низкокалорийных сладких блюд массового потребления с сохранением отличного флейвора.

Именно поэтому, разработка рецептур низкокалорийных сладких блюд с использованием комплекса методов органолептического анализа является актуальной.

Автореферат диссертации достаточно полно отражает основные положения и содержание диссертационного исследования. Основные положения работы отражены в 20 публикациях, в том числе в 5 статьях в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 статье в изданиях, индексируемых в международной базе данных Skopus; получено 1 свидетельство о государственной регистрации Программы для ЭВМ.

Новизна полученных положений, выводов, и рекомендаций базируется на новых данных, полученных путем экспериментальных исследований: автором доказано, что максимальный синергетический эффект для усиления сладкого вкуса имеют триады подсластителей аспартам – сахаринат – сукралоза 3:2:1 и аспартам – сукралоза – стевиозид 3:1:2; уточнены закономерности влияния пищевых кислот на скорость студнеобразования и длительность послевкусия различных загустителей полисахаридной природы; разработана рецептура комплексной базовой смеси для изготовления низкокалорийных сладких блюд для предприятий общественного питания; доказана целесообразность применения растительного сырья Уральского региона с целью повышения пищевой ценности разработанных низкокалорийных сладких блюд для предприятий общественного питания; смоделированы рецептуры и предложены технологии низкокалорийных сладких блюд улучшенного флейвора с заданной пищевой ценностью для предприятий общественного питания.

Практическая значимость подтверждена актами внедрения и производственной апробацией на предприятиях общественного питания - ООО «Про-питание» (г. Екатеринбург), ООО «Олимп» (г. Первоуральск)

