

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Миннихановой Екатерины Юрьевны* на тему:
«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 (технические науки)

Анализ состояния здоровья населения, проводимый в последние несколько десятилетий ведущими специалистами в области здравоохранения, свидетельствует о неуклонном росте числа лиц, страдающих или склонных к различным заболеваниям, и, прежде всего к таким, которые получили название «болезни цивилизации». В мировом масштабе идет постоянная работа по созданию новых продуктов диабетического и функционального питания, обладающих как широким спектром применения, так и точечной направленностью на конкретный орган, биотип, систему, заболевание. Создание и внедрение диабетических и функциональных продуктов, снижение количества рафинированных сахаров в рационе питания является одним из направлений гуманистической программы питания человека, провозглашенной ООН. Вышесказанное подтверждает, что диссертационное исследование Миннихановой Екатерины Юрьевны на тему «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа» является актуальным и имеет научное и практическое значение.

В диссертационной работе Миннихановой Е.Ю. рассмотрены вопросы снижения калорийности сладких блюд без ухудшения органолептических характеристик продукта, при этом органолептические показатели коррелируют с высокой пищевой ценностью разработанных десертов.

Автором экспериментально доказана целесообразность применения растительного сырья Уральского региона, установлен максимальный синергетический эффект триады подсластителей, смоделирован оптимальный состав комплексной базовой смеси «Комплетта» для разработки рецептур сладких блюд пониженной калорийности, с использованием дескрипторно-профильного метода органолептического анализа смоделированы рецептуры низкокалорийных сладких блюд улучшенного флейвора с заданной пищевой ценностью для предприятий общественного питания. Данная диссертационная работа содержит элементы научной новизны по пп. 2,4,9,13 Паспорта научной специальности ВАК РФ – 05.18.15.

Разработанные рецептуры на сладкие блюда со сниженной калорийностью позволяют расширить ассортимент низкокалорийных сладких блюд на предприятиях питания Свердловской области.

Автором широко апробированы результаты исследований на научных конференциях различного уровня, отражены в 5 статьях в журналах из перечня ВАК РФ; разработана программа ЭВМ для моделирования рецептур низкокалорийных пищевых продуктов (НК-2020). Практическая значимость работы подтверждена актами внедрения на предприятиях общественного питания в городах – Екатеринбурге и Первоуральске.

По автореферату имеются замечания, не влияющие на ценность работы, не снижающие актуальность и обоснованность результатов:

1. В автореферате следовало бы указать, на чем основывается выбор ассортимента сладких блюд для моделирования:

- кремы (тыквенный, яблочный, кофейный, панакотта),
- муссы (клюквенный, клубничный, облепиховый, морковный),
- желе (ягодное, апельсиновое, молочно-миндальное).

2. Следовало бы представить обоснование, принцип, по которым осуществлялся отбор дескрипторов для эталонных продуктов (табл.1, с. 11).

Заключение. Считаю, что диссертационная работа **Минихановой Е.Ю.** по актуальности, направленности, научной новизне и практической значимости соответствуют требованиям ВАК Российской Федерации, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор **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 (технические науки).

Пушмина Ирина Николаевна,
доктор технических наук, доцент,

профессор кафедры «Технология и организация общественного питания»
Федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования
«Сибирский Федеральный университет»

Российская Федерация, 660041, г. Красноярск, пр. Свободный, 79

Тел. +7 (391) 206-24-46

e-mail: IPushmina@sfu-kras.ru

10 ноября 2021 года

