

## 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.

Здоровье нации является одной из приоритетных задач. По разным оценкам, более 50% взрослого населения страны страдает избыточным весом в силу неправильного питания и низкой физической активности. По данным Росстата среднестатистическое потребление сахара в 2020 году составило 31 килограмм на душу населения, включая сладкие блюда и кондитерские изделия. В рекомендациях Минздрава отмечается, что требованиям здорового питания соответствует потребление в год в среднем на человека 8 килограммов сахара. Причем в данных Росстата речь идет только о домашнем питании и не учитывается потребление еды на предприятиях общественного питания. В этой связи актуальность диссертационного исследования Миннихановой Екатерины Юрьевны на тему «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа» является актуальной.

Приоритетным становится производство продуктов питания специализированной направленности с особым подбором рецептурного состава, ориентированного на создание не только безопасных продуктов питания для людей с социально значимыми заболеваниями, но и сбалансированных по пищевой ценности. Все перечисленные факторы определяют актуальность проведённых исследований.

Автором представлено последовательное решение задач: изучен и проанализирован достаточный объем отечественной и зарубежной научно-технической литературы по данной тематике; на основании анализа потребительских предпочтений в отношении сладких блюд приведены критерии подбора различных подсластителей с учетом коэффициента значимости и исследован их синергизм в триадах; приведены рецептуры и себестоимость смесей подсластителей «Дольчетта-Люкс» и «Дольчетта»; комплексной смеси «Комплетта», в составе которой низкоэтерифицированный яблочный пектин, цитрат кальция, цитрат натрия; установлены регламентированные показатели качества данных смесей; приведены данные о пищевой и энергетической ценности низкокалорийных сладких блюд, а также технология, качественные характеристики, себестоимость разработанных блюд.

