

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

Проблемы снижения калорийности рационов питания, вопросы создания инновационных технологий для производства специализированных и функциональных продуктов являются предметом обсуждения ученых всего мира. Зачастую включение в рецептуры сладких блюд низкокалорийных компонентов ведет к ухудшению органолептических характеристик, снижает степень удовольствия, которую потребитель получает от их употребления. В этой связи актуальность диссертационной работы Миннихановой Екатерины Юрьевны является очевидной, и не вызывает сомнений.

Автором хорошо спланирована экспериментальная часть. Поставленные научно-исследовательские задачи решаются гармонично, используя современную методологию и лабораторную технику. Объем выполненных автором исследований, используемые методы адекватны поставленным задачам. Рассмотрены результаты исследования ассортимента сладких блюд на предприятиях общественного питания. Доказан максимальный синергетический эффект для усиления сладкого вкуса, выявлены и уточнены закономерности влияния лимонной, молочной, яблочной, янтарной кислот на скорость студнеобразования и длительность послевкусия различных загустителей полисахаридной природы. Разработана рецептура, технологии комплексной базовой смеси для низкокалорийных сладких блюд «Комплетта». Изучены результаты исследований сенсорной сопоставимости и функционально-технологических характеристик полисахаридов различной природы с пищевыми кислотами.

Результаты исследований нашли практическую реализацию в разработке рецептуры, технологии НТД на смеси подсластителей (ТУ 10.89.19.150-015-02069214-2019 «Смесь подсластителей «Дольчетта-Люкс», ТУ 10.89.19.150-016-02069214-2019 «Смесь подсластителей «Дольчетта»). Результаты диссертационной работы используются в учебном процессе при обучении бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания». Результаты исследований нашли практическую реализацию в разработке рецептур, технологии, технико-технологических карт на низкокалорийные кремы, муссы, желе для общественного питания.

Основные положения работы и результаты исследований достаточно полно опубликованы в изданиях, рекомендованных перечнем ВАК РФ и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

В целом, диссертационная работа имеет научное и практическое значение, отвечает требованиям ВАК РФ, 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

Заведующий кафедрой Биотехнология, технология общественного питания и товароведение ФГБОУ ВО «Омский государственный технический университет», к.т.н. (05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»), доцент

Шадрин Максим Александрович

Адрес: 644043, г. Омск, ул. Красногвардейская 9, УЛК 14, кабинет 323

Телефон: (3812) 23-43-77

Эл. почта: shadrin_maxim@list.ru

15 ноября 2021 год.

