

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 функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Здоровое питание на протяжении всей жизни – важнейший элемент сохранения и укрепления здоровья нынешних и будущих поколений, а также непременное условие достижения активного долголетия. Рост производства переработанных продуктов, быстрая урбанизация и изменяющийся образ жизни привели в настоящее время к опасным для здоровья изменениям в моделях питания людей во всем мире.

Сегодня люди потребляют избыточное количество продуктов с высоким содержанием калорий, жиров, свободных сахаров и соли, и в то же время, очень мало фруктов, овощей и других видов клетчатки, таких как цельные злаки. Согласно последним исследованиям, низкий уровень употребления свободных сахаров снижает риск развития кариеса, сердечно-сосудистых заболеваний, ожирения, благотворно влияет на липидный состав крови.

Именно поэтому разработка низкокалорийных сладких блюд для предприятий общественного питания является актуальной, а диссертационная работа Е. Ю. Миннихановой – своевременной.

Хотелось бы отметить несколько моментов, выявленных в ходе анализа автореферата, которые являлись основанием для заявленной автором научной новизны: п. 2, 4, 9, 13 Паспорта специальности ВАК 05.18.15:

- доказано, что максимальный синергетический эффект для усиления сладкого вкуса имеют триады подсластителей;
- уточнены закономерности влияния лимонной, молочной, яблочной, янтарной кислот на скорость студнеобразования и длительность послевкусия различных загустителей полисахаридной природы;
- по результатам исследований доказана целесообразность применения растительного сырья, произрастающего в Уральском регионе, для увеличения содержания биологически активных веществ в разработанных низкокалорийных сладких блюдах для предприятий общественного питания;
- приведены данные о пищевой и энергетической ценности низкокалорийных сладких блюд, а также технология, качественные характеристики, себестоимость разработанных блюд с использованием базовой сухой смеси «Комплетта».

Полученные результаты могут быть использованы для дальнейших исследований, связанных с разработкой рецептур, а также расширением ассортимента низкокалорийных сладких блюд для предприятий общественного питания.

Разработан пакет технической документации, получено авторское свидетельство на программу для ЭВМ. Работа прошла достаточно хорошо

апробацию. Материалы диссертации опубликованы в отечественных и зарубежных изданиях, в т.ч. входящих в перечень ВАК РФ.

Диссертационная работа, является законченной научно-квалификационной работой, выполнена на высоком научном уровне и соответствует критериям, установленным Положением о присуждении ученых степеней, предъявляемым ВАК РФ 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 и функционального и специального назначения и общественного питания.

Заведующий кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции,
доцент, доктор сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования Санкт-Петербургский
государственный аграрный университет
196601, Россия, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин,
Петербургское шоссе, дом 2
+7 (911) 976-78-08
e-mail: anatolij-spiridonov@yandex.ru

Анатолий Михайлович
Спирidonov

Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции,
доцент, кандидат технических наук
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования Санкт-Петербургский
государственный аграрный университет
196601, Россия, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин,
Петербургское шоссе, дом 2
+7 (921) 582-30-26
e-mail: ritaalexfedorova@gmail.com

Рита Александровна
Фёдорова

«15» ноября 2021 г.

*Подписи Спиридонова Анатолия Михайловича и
Фёдоровой Риты Александровны заверяю
ВРИО проректора по научной и инновационной
работе ФГБОУ ВО СПбГАУ
Колесников Р.О.*

