

ОТЗЫВ

научного руководителя, профессора кафедры технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», доктора технических наук, доцента **Заворохиной Натальи Валерьевны** на соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания **Минниханову Екатерину Юрьевну**

Минниханова Екатерина Юрьевна в 1987 г. окончила Свердловский институт народного хозяйства по специальности «Технология и организация общественного питания». С ноября 2018 г. по настоящее время Минниханова Е. Ю. прикреплена к кафедре технологии питания Уральского государственного экономического университета для подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук без освоения программ научно-педагогических кадров в аспирантуре.

Минниханова Е. Ю. с 2011 г. по настоящее время работает в должности старшего преподавателя кафедры технологии питания и зарекомендовала себя как ответственный и трудолюбивый специалист, способный сформулировать цели и задачи исследований, анализировать полученные результаты.

Минниханова Е. Ю. является практиком с многолетним опытом работы на предприятиях общественного питания, знает проблемы отрасли изнутри. Научную работу успешно совмещает с преподавательской деятельностью, проведением мастер-классов и курсов повышения квалификации для поваров; принимает активное участие в деятельности кафедры, пользуется авторитетом у коллег по кафедре и студентов.

Представленная диссертационная работа «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа» выполнена Миннихановой Е.Ю. самостоятельно и является логичным результатом проведенных научных исследований.

При работе над диссертацией соискателем был изучен большой объем литературных источников отечественных и зарубежных авторов, посвященных разработке низкокалорийных сладких блюд, что позволило автору четко определить основные задачи исследования и сформулировать его цель.

Тема исследования, безусловно, актуальна, поскольку обеспечение населения РФ низкокалорийными продуктами питания, в основе которых лежит отечественное сельскохозяйственное сырье, способствующее профилактике ожирения, и как следствие, сахарного диабета, отвечает интересам нашего государства. Разработка низкокалорийных сладких блюд

улучшенного флейвора для предприятий общественного питания является важной народнохозяйственной задачей.

Научная новизна диссертационной работы Миннихановой Е. Ю. соответствует пп. 4, 9, 13 Паспорта специальности ВАК 05.18.15. Соискателем сделаны обоснованные выводы, диссертационная работа имеет практическую значимость: разработан пакет нормативно-технической документации на «Смесь подсластителей Дольчетта - Люкс «Смесь подсластителей Дольчетта»; комплексную смесь для низкокалорийных сладких блюд «Комплетта», результаты диссертации внедрены на производстве.

Основные научные выводы, сформулированные по результатам диссертационного исследования, обсуждались и получили положительную оценку на международных и всероссийских научно-практических конференциях. По теме диссертационного исследования опубликовано 20 научных работ в т. ч. 5 в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки России; 1 в издании, входящем в международную базу научного цитирования Web of Science, зарегистрирована программа ЭВМ «Программа для моделирования низкокалорийных пищевых продуктов» (НК-2020)».

Таким образом, полученные Миннихановой Е. Ю. результаты, сформулированные выводы, уровень выполненных исследований, позволяют положительно охарактеризовать теоретическую подготовку и практические навыки соискателя.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа» является самостоятельным, законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, 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.

Научный руководитель,
доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

Н. В. Заворохина

« 25 » августа 2021 г.

Подпись д-ра техн. наук, доцента Заворохиной Н. В. удостоверяю:

*Подпись Заворохиной Н. В. удостоверяю
ведущий специалист отдела кадров
с первоначальной*

