

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кокоревой Ларисы Анатольевны на тему «Разработка рецептур и товароведная оценка полуфабриката из какао-веллы и его практическое применение», 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.

Актуальность диссертационной работы Кокоревой Л.А. не вызывает сомнений, так как в современных условиях жизни и при больших эмоциональных и стрессовых нагрузках у детей возникает все большая потребность в разнообразных, качественных и полезных для организма продуктах питания. Продукты, содержащие растительное сырье являются важной составной частью рациона питания, так как обеспечивают человеческий организм набором физиологически ценных веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности. В настоящее время особый интерес представляет разработка и внедрение на предприятиях продукции с использованием растительного сырья.

Научная новизна представленной работы заключается в изучении пищевой ценности какао-веллы, полученной разными способами помола, влияния дисперсности порошка для приготовления напитков высокого качества, снижения микробного числа полуфабриката из какао-веллы путем кратковременного воздействия на него токами высокой частоты (СВЧ), разработке рецептур холодных и горячих напитков с использованием комплексного порошка из какао-веллы и какао-порошка, сбалансированного по химическому составу и биологической ценности, для расширения ассортимента меню школьных столовых; товароведной оценке полуфабриката из какао-веллы, установлении регламентированных показателей качества, режимов и сроков хранения.

Практическая значимость диссертационной работы Кокоревой Л.А. заключается в разработке и утверждении технической документации на продукцию, внедрении на школьных предприятиях питания г. Екатеринбурга. Результаты исследований внедрены в учебный процесс, опубликованы в 17 печатных работах, в т.ч. 6-х изданиях, рекомендованных ВАК.

К автору имеются следующие замечания:

1. Почему в качестве объекта использования комплексного порошка из какао-веллы РКТ и какао-порошка были выбраны напитки школьных столовых.

2. По каким критериям осуществлялся выбор способов измельчения какао-веллы?

Приведенные замечания не снижают общую ценность и значимость представленной работы.

Можно заключить, что диссертационная работа на тему «Разработка рецептур и товароведная оценка полуфабриката из какао-веллы и его практическое применение» соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, ее автор, Кокорева Лариса Анатольевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат биологических наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания Частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» Глебова Светлана Юрьевна



630087, Сибирский федеральный округ, Новосибирская область,
г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26; (383) 346-16-20;
e-mail: equippit@sibupk.nsk.su

