

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Латкова Николая Юрьевича
**«НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ, ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА И ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОДУКТОВ СПОРТИВНОГО
ПИТАНИЯ»**, представленной на соискание ученой степени доктора техниче-
ских наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения и общественно-
го питания»

Продукты специального питания для спортсменов становятся все более востребо-
ванными на мировом рынке, однако в Российской Федерации этим вопросом
уделяется недостаточное внимание и потому в нашей стране превалирует товарная
продукция импортного производства, что особо негативно в рамках существования
санкционной зарубежной политики. Автором в этом аспекте научно обоснованы
принципы создания специализированных продуктов для спортсменов с заданными
функциональными свойствами, включая биологически активные добавки. Соиска-
телем для достижения поставленной цели корректно решен ряд задач, среди
которых, особенно интересны, на мой взгляд, разработка и обоснование ориги-
нальных рецептур специализированных продуктов в зависимости от их целевого
назначения и технологии таблетированных и капсулированных форм биологически
активных добавок. В работе явно прослеживается ее научная новизна и практиче-
ская значимость, логическое построение и завершенность исследования.

Автором, с целью обоснования необходимости разработки и производства
продуктов спортивного питания, рассмотрены методологические основы питания
спортсменов, роль пищевого фактора в обеспечении спортивных результатов и
сохранения здоровья. Особое внимание уделено природным адаптогенам на основе
местного растительного и животного сырья, а также эссенциальным микронутри-
ентам и их комплексам. Полученные в диссертационной работе результаты,
безусловно, являются новыми и соответствуют принципам и направлениям
государственной политики в области спортивного питания.

Замечание по автореферату:

1. В автореферате автор утверждает, что сушка объектов исследования (стр. 21
и 29) реализуется при 60°C (рис. 6), даже не в диапазоне, и при 60±5°C (рис. 8) до
конечной влажности 8÷9% (рис. 6) и не более 3,5% (рис. 8). Не ясно, чем обуслов-
лены такие значения температур и влажности, последнее из которых обычно
обосновываются на основе изучения гигроскопических характеристик и их
термодинамического анализа?

Учитывая достаточный теоретический уровень диссертационной работы, ее логическую последовательность, считаю, что диссертация **Латкова Н.Ю.** представляет научно-квалификационную работу, в которой на основании выполненных автором исследований научно обоснованы технические и технологические решения, внедрение которых вносит значительный вклад в развитие индустрии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, и соответствует критериям п.п. 9, 10 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013г. №842 (ред. от 01.10. 2018г., с изм. от 26.05.2020г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук, а ее автор **Латков Николай Юрьевич** заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры «Технологические машины и оборудование»
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
технический университет»

доктор технических наук, доцент

Нугманов Альберт Хамед-Харисович

специальность: 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»; 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»
414006, г. Астрахань, переулок Бакинский, 52/60
тел. +7(927)282-43-07, e-mail: albert909@yandex.ru

Адрес организации: 414056, Южный федеральный округ, Астраханская обл., г. Астрахань, улица Татищева, д. 16.

Общий отдел: тел./факс (8512) 61-43-66; e-mail: astu@astu.org

