

ОТЗЫВ

научного руководителя, заведующего кафедрой технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,
доктора технических наук, профессора **Чугуновой Ольги Викторовны**
на соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной
специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Бикбулатова Павла Станиславовича

Бикбулатов Павел Станиславович в 2023 г. окончил магистратуру ФГБОУ
ВО «Уральский государственный экономический университет» по
направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания».

В 2025 г. окончил аспирантуру ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет» по направлению подготовки 19.06.01
Промышленная экология и биотехнологии, по научной специальности 4.3.3
«Пищевые системы». Все годы обучения в магистратуре и аспирантуре
Бикбулатов П.С. активно участвовал в научных мероприятиях всероссийского и
международного уровня, успешно представляя результаты своих исследований
на различных конкурсах.

Бикбулатов П.С. зарекомендовал себя как ответственный, сложившийся
исследователь, способный самостоятельно вести научно-исследовательскую
деятельность, ставить и решать научные задачи, организовать эксперимент,
объективно оценивать свои результаты.

Представленная диссертационная работа «Разработка технологии и
рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных
белковых гидролизатов» написана Павлом Станиславовичем. самостоятельно, и
является логичным, обоснованным и закономерным итогом проведённых
исследований.

Личный вклад соискателя в проведение исследований заключается в
непосредственном участии на всех этапах работы над диссертацией:
проведение патентного поиска и аналитического обзора по теме исследования и
выявлению степени разработанности проблемы; определение цели и задач

исследования, анализ научных результатов и формулирование выводов, с дальнейшей их апробацией в научных статьях.

В период работы над диссертацией им подготовлено 23 научных работы, из них 5 статей в журналах, входящих в перечень ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации; 3 публикации в изданиях, входящих в базу данных RSCI. Получено одно свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Тема исследования является актуальной, поскольку разработка технологий получения белковых гидролизатов из растительного сырья (гороха и подсолнечного шрота) и создание на их основе аналогов мясных рубленых изделий соответствует стратегическим задачам импортозамещения, снижения продовольственных потерь и обеспечения населения доступными источниками полноценного белка.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Разработка технологии и рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных белковых гидролизатов» является самостоятельным, законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, а ее автор Бикбулатов Павел Станиславович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки).

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

О.В. Чугунова

06.05.2026г

Подпись Чугуновой О.В. удостоверено:

Вед. спец. упр. Абушкин, Исабалиева О.В.

