

ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ

ШАМИЛОВА ШАМИЛЯ АСХАБОВИЧА

на тему: «ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ АРКТИЧЕСКОЙ ЗОНЫ РФ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. пищевые системы.

Актуальность диссертационного исследования соискателя, представленного в автореферате, обусловлена стратегической значимостью развития Арктической зоны Российской Федерации, занимающей обширную территорию и включающей в себя 9 субъектов с разной степенью вовлечённости. Суровые климатические условия, характеризующиеся продолжительной зимой, коротким световым днём и другими экстремальными факторами, оказывают негативное влияние на здоровье населения, приводя к дефициту жизненно важных нутриентов и росту заболеваемости. В связи с этим возрастает потребность в разработке функциональных и обогащённых продуктов питания, способных компенсировать дефицит витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и полиненасыщенных жирных кислот. Перспективным решением является использование растительного сырья, произрастающего в Арктике, в частности дикорастущих ягод, обладающих уникальным составом биологически активных веществ, обусловленным коротким вегетационным периодом и экстремальными условиями произрастания. Таким образом, разработка и внедрение технологий создания продуктов питания на основе арктического сырья, способных улучшить качество питания и состояние здоровья населения, проживающего в Арктической зоне, является актуальной научной и практической задачей.

В качестве объекта для включения дикорастущих ягод, соискателем обоснованно выбран шоколад, что представляется перспективным решением. Высокая энергетическая ценность шоколада особенно важна для населения, занятого в энергозатратных отраслях и проживающего в суровых климатических условиях Арктики. Важность выбора заключается в разработке продуктов, адаптированных к потребностям населения Арктики и изготовленных с использованием местных ресурсов. Разработанные шоколадные изделия, обогащённые арктическими ягодами и выполняющие различные функции, направлены на улучшение адаптации к климату и восполнение дефицита питательных веществ, что вносит значительный вклад в решение проблемы обеспечения здоровья населения Арктической зоны.

Разработка соискателем шести различных шоколадных изделий, согласно данным автореферата, свидетельствует о значительном расширении ассортимента специализированных продуктов питания, адаптированных для населения Арктической зоны. Такое расширение ассортимента позволяет более полно учитывать разнообразные потребности и предпочтения потребителей, обеспечивая возможность выбора оптимального продукта для поддержания здоровья и улучшения качества жизни в условиях экстремального климата.

Научная новизна диссертационной работы, соответствующая пунктам 10, 11 и 15 паспорта специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки), заключается в уточнении данных о химическом составе ряда арктических ягод, обосновании целесообразности их использования для обогащения шоколадных изделий, получении новых данных о сенсорной чувствительности населения Арктической зоны, доказательстве увеличения срока хранения шоколадных конфет за счет внесения комплекса гидрофильных компонентов, а также в разработке идентификационных показателей на основе сенсорного анализа.

Значимость результатов диссертационного исследования подтверждается их внедрением в производственную практику (ООО «БК», г. Тюмень) и учебный процесс

