

## 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 возрастаёт 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 задаче.

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.

кафедры технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет». Научная ценность работы подкрепляется активной публикационной деятельностью (21 научная статья, в том числе 8 в изданиях ВАК) и регистрацией разработанной программы для ЭВМ.

Автореферат полностью отражает содержание диссертационного исследования, однако представляется необходимым уточнить ряд моментов, которые изложены ниже:

1) Для повышения наглядности представления результатов исследования и более полного понимания потребительских свойств разработанных шоколадных изделий представляется целесообразным дополнить автореферат фотографиями образцов. Кроме того, было бы полезно визуализировать органолептические профили сравнения трёх исследуемых рецептур, на основании которых был выбран финальный образец. Это позволило бы более наглядно продемонстрировать преимущества выбранной рецептуры и обоснованность сделанного выбора

2) В качестве рекомендации к представленной работе - целесообразно было включить данные об условиях хранения и сроках годности разработанного соискателем купажа растительных масел.

Указанные замечания к автореферату диссертации Шамилова Ш.А. не являются существенными и не ставят под сомнение основные научные выводы и практические рекомендации. Диссертационная работа «Формирование потребительских свойств и разработка технологии шоколадных изделий для населения Арктической зоны РФ» соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям в соответствии с «Положением о порядке присуждения учёных степеней» утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842 (в действующей редакции). Считаю, что Шамилов Шамиль Асхабович заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Давыденко Наталия Ивановна  
д-р техн. наук (05.18.15/4.3.3), доцент  
Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания  
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»  
номер телефона +79059658122  
эл. почта: nat1861@yandex.ru  
25.08.2025 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Кемеровский государственный университет»  
Адрес: 650000 г. Кемерово, ул. Красная, 6  
номер телефона: 8 (384-2) 58-38-85  
эл. почта: rector@kemsu.ru

