

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Шаamilова Шамили Асхабовича**
«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

Диссертация Шаamilова Шамили Асхабовича по своим актуальности соответствует Указу Президента Российской Федерации от 28 февраля 2024 г. № 145 «О Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации» (подпункт «г» пункта 21), Указу Президента Российской Федерации от 18 июня 2024 г. № 529 «Об утверждении приоритетных направлений научно-технологического развития и перечня важнейших наукоемких технологий» (пункт 3 приоритетных направлений научно-технического развития), Постановлению Правительства РФ от 30 марта 2021 г. № 484 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Социально-экономическое развитие Арктической зоны Российской Федерации», Приказу Министерства науки и высшего образования РФ от 6 февраля 2023 г. № 107 «Об утверждении Порядка определения уровней готовности разрабатываемых или разработанных технологий, а также научных и (или) научно-технических результатов, соответствующих каждому уровню готовности технологий» поскольку обеспечивает расширение области знаний для совершенствования теоретических и практических основ в области создания пищевой продукции для населения, проживающего в Арктике, учитывающей условия экстремального климата, фотопериодичность, недостаток кислорода, воздействия магнитных бурь, повышенные энергетические затраты при выполнении любой физической работы и пр., предусматривающих как разработку инновационных технологий для получения новых продуктов питания, в том числе обогащенных эссенциальными соединениями, но и развитие отечественной, в том числе местной, сырьевой базы.

Диссертация имеет научную новизну, заключающуюся в получении новых данных: о биохимическом составе ягод брусники, водяники черной, клюквы болотной, княженики арктической, морошки, облепихи крушиновидной, черной смородины, произрастающих в Тюменской области и ЯНАО, свидетельствующем о целесообразности их использования при изготовлении новой продукции; о вкусовой и ольфакторной чувствительности населения Арктической зоны РФ, использованные в последствии при формировании органолептических характеристик качества шоколадных изделий; о возможности увеличения срока годности шоколадных конфет за счет использования комплекса гидрофильных компонентов (инвертного сиропа, декстрозы и сорбитола в соотношении 1:1:1,5, подтверждено свидетельством о регистрации программы для ЭВМ RU 2024663113, 2024; о целесообразности использования новых сенсорных профилей для идентификации шоколадных изделий, предназначенных для населения, проживающего в Арктике.

Практическая значимость работы Шаamilова Ш.А. не вызывает сомнений, результаты исследований интегрированы: в область создания пищевой продукции для населения, проживающего в Арктике путем разработки для нее нормативно-технической документации (технических условий и технологических инструкций на пюре, конфеты, шоколад), апробации в условиях производства (ООО «БК», г. Тюмень) и потребителями (ТООО КМН народов «Кедр», г. Тюмень), внедрении панели дескрипторов и вкусоароматических профилей для оценки качества и идентификации шоколадных изделий (ООО «Центр Дегустатор», г. Екатеринбург); в учебный процесс при подготовке магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

Для получения экспериментальных результатов Шаamilовым Ш.А. использованы современные методы и оборудование. Достоверность полученных результатов диссертации подтверждается логичностью построения работы и проведения исследований, методами

обработки и представления полученных данных, а также их апробацией на научных мероприятиях различных уровней.

Необходимо отметить однозначную положительную оценку диссертации Шамилова Ш.А. Вместе с тем имеются некоторые вопросы, замечания и рекомендации:

1) При оформлении результатов исследований целесообразно использовать стандартизированные термины, например, соискатель использует «хранимospособность», а лучше «сохранность» /«сохраняемость» согласно ГОСТ Р 51740-2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению», не «спелость», а «зрелость» согласно ГОСТ 6829-2015 «Смородина черная свежая. Технические условия».

2) На стр. 13-14 автореферата представлены данные исследований влияния активности воды в начинках-ганашах на хранимospособность конфет, однако отсутствует информация о критериях, послуживших основанием для установления срока годности продукции в 60 сут.

По результатам анализа автореферата Шамилова Шамяля Асхабовича можно сделать вывод, что диссертация соответствует требованиям пп. 9 и 10 Постановления РФ от 24.09.2013 № 842 «О порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 - Пищевые системы.

Главный научный сотрудник отдела пищевых систем и биотехнологий,
доктор технических наук (05.18.15), профессор

Голуб Ольга Валентиновна

19.08.2025 г.

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук

630501, Новосибирская область, Новосибирский район, р.п. Краснообск, ул. Центральная, 26

Тел.: +7 (383) 348-14-40

e-mail: office@sfsca.ru

Подпись заверяю, заместитель директора по научно-организационной работе, кандидат технических наук

Шаповалов Денис Владимирович

