

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 выбранной Шамиловым Ш.А. темой диссертационного исследования обусловлена стратегическими задачами социально-экономического развития Арктической зоны Российской Федерации, закреплёнными в Указе Президента РФ № 645 «О Стратегии развития Арктической зоны Российской Федерации и обеспечения национальной безопасности на период до 2035 года», а также необходимостью разработки специализированных рационов для улучшения адаптации населения к экстремальным условиям, что отражено в Программе фундаментальных научных исследований. В условиях повышенного спроса на шоколадные изделия и ограниченного предложения функциональных продуктов, обогащённых дикорастущим сырьём Арктики, исследование направлено на создание новых рецептур шоколадных изделий, в которых используются уникальные свойства арктических ягод с высоким содержанием биологически активных веществ для поддержания здоровья и адаптации населения к суровым климатическим условиям.

Исходя из информации, которая отображена в автореферате можно выделить следующие научные результаты, полученные Шамиловым Ш.А.:

1. Уточнены и систематизированы данные о химическом составе ягод, произрастающих в Тюменской области и Ямало-Ненецком автономном округе, обоснована целесообразность использования исследуемого арктического ягодного сырья для повышения содержания биологически активных веществ (БАВ) в шоколадных изделиях;

2. Получены новые сведения о вкусовой и обонятельной чувствительности коренного и пришлого населения Арктической зоны РФ, которые были использованы для моделирования шоколадных изделий с заданными потребительскими свойствами;

3. Экспериментально доказано увеличение срока хранения шоколадных конфет (на 28,0%) с сохранением потребительских характеристик, благодаря контролю активности воды в начинке, путем включения в состав рецептуры комплекса гидрофильных компонентов (инвертного сиропа, декстрозы и сорбита) в оптимальном соотношении;

4. Разработан алгоритм моделирования шоколадных изделий, разработаны панели дескрипторов и сенсорные профили разработанных шоколадных изделий с целью контроля, и идентификации.

Достоверность научных положений, выводов и рекомендаций, содержащихся в диссертационном исследовании, подтверждается результатами исследований, выполненных автором на высоком научно-методическом уровне.

Основные результаты диссертации Шамилова Ш.А., опубликованы в рецензируемых научных изданиях, прошли апробацию на многочисленных конференциях, форумах и семинарах различного уровня, используются в учебном процессе Уральского государственного экономического университета.

Полученные акты апробации, подтверждающие успешное применение

разработанных изделий в условиях реального производства, указывают на практическую значимость исследования.

Несмотря на то, что содержание диссертации полностью отражено в автореферате, представляется целесообразным рассмотреть следующие вопросы и замечания:

– В рамках диссертационного исследования соискателем было предложено использовать комплекс гидрофильных компонентов (инвертный сироп, декстрозу и сорбитол) для повышения срока хранения шоколадных конфет. В связи с этим возникает вопрос о том, рассматривались ли альтернативные гидрофильные добавки, и если да, то какие?

– В целях повышения практической значимости и обеспечения воспроизводимости полученных результатов представляется целесообразным отразить в автореферате основные технологические аспекты приготовления разработанных начинок.

Указанные замечания к автореферату диссертации Шамилова Ш.А. не являются существенными и не ставят под сомнение основные научные выводы и практические рекомендации.

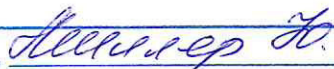
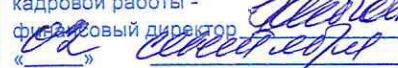
Таким образом, считаю, что диссертация на тему **«Формирование потребительских свойств и разработка технологии шоколадных изделий для населения Арктической зоны РФ»** представляет собой завершённую научно-квалификационную работу, обладающую внутренним единством, содержащую новые научные результаты и положения, и соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, установленным Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842. Соискатель **Шамилов Шамиль Асхабович**, безусловно, заслуживает присуждения **учёной степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы**.

Д-р. техн. наук, доцент,
профессор кафедры товароведения и
экспертизы товаров

Миллер Юлия Юрьевна

02.09.2025

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования
Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской
кооперации» 630087, г. Новосибирск, пр. Карла Маркса, 26,
Тел.: +7(383)346-17-53 e-mail: expertis@sibupk.nsk.su

Подпись 
удостоверяю начальник управления финансов
кадровой работы -
финансовый директор
«»

