

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Шаилова 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,

Главной функциональной направленностью здоровьесберегающей деятельности государственных органов управления в области улучшение качества жизни и здоровья населения России, является обеспечение продовольственного суверенитета страны, а также наполнение продовольственного сектора безопасными и качественными продуктами питания. Арктическая зона Российской Федерации является одним из стратегически регионов и играет важнейшую роль для обеспечения национальной безопасности и обладает существенным экономическим потенциалом. Для эффективного развития данного региона необходимо обеспечение увеличение продолжительности жизни населения, проживающего в сложных климатических условиях. Данное требование приведено в указе Президента РФ от 26 октября 2020 г. № 645 «О Стратегии развития Арктической зоны Российской Федерации и обеспечения национальной безопасности на период до 2035 г». Для обеспечения выполнения данных требований необходимым условием является разработка эффективных способов повышения адаптационного потенциала организма человека за счет коррекции нутриентного статуса с учетом низкотемпературных климатических факторов проживания, а также восполнения дефицита необходимых питательных веществ, что возможно прежде всего за счёт разработки и внедрения в рацион специализированных продуктов питания, в том числе функциональных шоколадных кондитерских изделий.

Диссертация Шаилова Ш.А. обладает научной и практической ценностью. Выводы основаны на фундаментальных закономерностях и подтверждены эмпирическими данными.

Диссертационное исследование Шаилова Шамиля Асхабовича представляет практический интерес, проблема и научные задачи, поставленные в диссертации, решены. Автореферат диссертации является информативным, иллюстрирован графическими изображениями и табличными данными. Результаты выполненных исследований прошли промышленную апробацию и подтверждены необходимыми документами.

По форме, значению для науки и практики, содержанию, актуальности и новизне темы, сделанным выводам диссертационная работа является законченной научно-квалификационной работой.

Замечания по автореферату и тексту диссертации:

1. Автором предложены разные соотношения выбранных гидрофильных добавок в начинках-ганашах с целью снижения активности воды в них и как следствие – повышения хранимоспособности конфет. Однако не обосновано внесение 12% комплекса гидрофильных добавок к массе фруктового пюре при производстве начинок. Необходимо пояснить, были-ли проведены исследования по определению наиболее предпочтительной дозировки комплекса гидрофильных добавок в начинке и является -ли выбранная дозировка оптимальной.

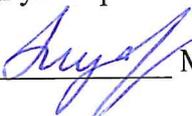
2. На стр. 15 автореферата приведен пример моделирования начинки конфет с заданными свойствами на примере шоколадной конфеты «Вкус тундры». Рецепт №3 выбирается наилучшей только на основании органолептической оценки образцов. При этом соотношение в рецептуре инвертного сиропа, декстрозы и сорбитола (впрочем, как и в рецептурах №1, №2) значительно отличаются от наилучшего (1:1:1,5), что отмечено на стр. 13.

3. В таблице 4 автореферата, необходимо привести в соответствие с ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый» название ингредиента в рецептуре. Т.е. «сахар-песок» заменить на «сахар-белый кристаллический».

4. В таблице 3 приведен ассортимент, разработанного Автором шоколадной продукции, однако в автореферате отсутствует материал по изучению влияния яблочного пектина, сыра твердого, сливок, экстракта перца чили с капсаицином, ядер орехов кедрового и фундука на свойства изделий. В качестве пожелания, предлагается кратко дополнить автореферат диссертации соответствующими данными.

Диссертационная работа выполнена на актуальную тему, имеет научную и практическую значимость, соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а её автор, **Шамилов Шамиль Асхабович**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

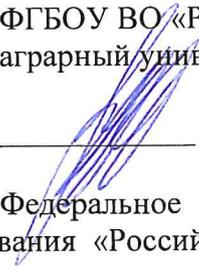
Кандидат технических наук, доцент,
Специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции»,
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева»

 Мустафина Анна Сабирдзяновна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский Государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»

Адрес: 127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д. 4а,
корпус №1, каб. 330
Контактный телефон: (499) 977-92-73;
e-mail: mustafina@rgau-msha.ru
Дата 6 августа 2025 г.

Кандидат технических наук,
Специальность 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств
Доцент кафедры «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева»

 Журавлёв Михаил Валентинович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский Государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»

Адрес: 127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д. 4а,
корпус №1, каб. 330
Контактный телефон: (499) 977-92-73;
e-mail: zyravlev@rgau-msha.ru
Дата 6 августа 2025 г.



ЗАВЕРЯЮ
СЛУЖБЫ КАДРОВОЙ
ПЕРСОНАЛА
О.В. ДОГУТОВ
2025 г.