

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **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,

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

Диссертационное исследование Шамилова 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 хранимостпособности 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.

