

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 Шамилова Ш. А. обусловлена стратегической значимостью социально-экономического развития Арктической зоны РФ и необходимостью разработки специализированных продуктов питания, адаптированных к экстремальным условиям проживания. В условиях ограниченного предложения функциональных продуктов и повышенного спроса на шоколадные изделия исследование направлено на разработку новых рецептур с использованием дикорастущего сырья Арктики (ягод), обладающего высоким содержанием биологически активных веществ, для поддержания здоровья населения в суровых климатических условиях.

Разработка и внедрение шоколадных изделий с заданными свойствами, учитывающих факторы, влияющие на качество жизни населения Арктики, обусловленное проживанием при экстремально низких температурах с применением арктического сырья с целью улучшения рациона и поддержания здоровья населения Арктической зоны представляют собой актуальную научную и практическую задачу.

Результаты, представленные в автореферате, свидетельствуют о качественном и глубоком анализе выбранной области для исследования, проведенном соискателем. Определены ключевые факторы, влияющие на потребительские свойства разрабатываемых шоколадных изделий, предназначенных для населения Арктической зоны. Проведенные исследования позволили обоснованно смоделировать шоколадные изделия с заданными потребительскими характеристиками.

Научная новизна диссертационной работы Шамилова Ш. А. подтверждается вкладом в разработку шоколадных изделий функционального назначения, ориентированных на потребности населения Арктической зоны РФ, что соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Научная ценность диссертационного исследования подтверждается обширной апробацией в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Разработка соискателем шести новых рецептур функциональных шоколадных изделий и технологии быстрозамороженного ягодного шоре, прошедших апробацию на действующем предприятии в г. Тюмени, свидетельствует о существенном расширении ассортимента специализированных продуктов питания, адаптированных к потребностям населения Арктической зоны. Факт апробации разработанных технологий в промышленных условиях подчёркивает практическую значимость исследования, а включение разработанных шоколадных конфет в коллекцию подарочного набора «Сияние Арктики», одобренного Ассоциацией коренных народов Севера «Кедр», подтверждает их социальную значимость и соответствие потребностям целевой аудитории.

Представленные в автореферате материалы позволяют заключить, что диссертационная работа Шамилова Ш. А. представляет собой завершённое научное исследование, характеризующееся научной новизной, теоретической и практической значимостью. Вместе с тем в ходе ознакомления с авторефератом диссертационного исследования возникли следующие

вопросы:

1. На каких научных положениях базируется выбор компонентов для шоколадных изделий с учетом особенностей метаболизма населения Арктической зоны?
2. В автореферате представлен подробный ингредиентный состав модельного образца начинки. Чем обусловлен выбор представления информации именно в виде ингредиентного состава, а не в форме традиционной рецептуры?
3. Проводились ли исследования динамики изменения биологически активных веществ, а также других ключевых показателей качества в процессе приготовления и хранения разработанных образцов пюре, что позволило бы оценить влияние технологических параметров на сохранение БАВ?
4. На странице 17 автореферата представлена себестоимость шоколадных изделий по прямым затратам, но не представлен расчет экономической эффективности. Скажите, пожалуйста, как оценивалась рентабельность предложенных изделий?

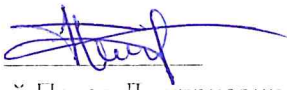
Высказанные замечания и вопросы не имеют принципиального характера, что позволяет сделать вывод о полном соответствии диссертационной работы Шамилова Ш. А. на тему «Формирование потребительских свойств и разработка технологии шоколадных изделий для населения Арктической зоны РФ» критериям, установленным ВАК РФ для диссертаций на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы. На основании изложенного соискатель Шамилов Шамиль Асхабович заслуживает присуждения искомой учёной степени кандидата технических наук.

И.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции «ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева»

Доктор технических наук (05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств), профессор


Нугманов Альберт Хамед-Харисович

Доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции «ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева»
Кандидат сельскохозяйственных наук (05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)


Осмоловский Павел Дмитриевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А.Тимирязева»
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева.

127434, г. Москва, Тимирязевская ул., 49; +7(499) 976-0480; +7(499) 976-2050. E-mail: info@rgau-msha.ru

127550, г. Москва, Лиственничная аллея д.16Ак2 (учебный корпус №3)
тел: +7 (499) 976-33-13. E-mail: nugmanov@rgau-msha.ru



ЗАВЕРЯЮ
ПОДПИСЬ
И.О. РУКОВОДИТЕЛЯ СЛУЖБЫ КАДРОВОЙ
ПОЛИТИКИ И ПРИЕМА ПЕРСОНАЛА
О.В.ЛОГУТОВ
29.08.2025 г.