

Отзыв

на автореферат диссертации **Шаamilова Шамили 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 обусловлена стратегической значимостью Арктической зоны Российской Федерации в контексте национальной безопасности и экономического развития. Интенсивное промышленное освоение территорий Арктической зоны, характеризующееся повышенными экологическими и климатическими рисками, оказывает негативное воздействие на здоровье населения, провоцируя дисфункции иммунной, пищеварительной, сердечно-сосудистой и других систем организма человека. В связи с этим важной задачей является разработка и внедрение в рацион питания населения Арктической зоны продуктов массового потребления, обогащенных и адаптированных по составу к условиям специфического климата этих регионов нашей страны. Решение этой задачи представляется возможным за счёт рационального использования местных ягодных ресурсов, характеризующихся высоким содержанием биологически активных веществ. Разработка новых продуктов питания с целенаправленным обогащением такими видами растительного сырья может обеспечить их высокую пищевую ценность и соответствие нутриентного состава физиологическим потребностям населения арктических регионов.

Научная новизна диссертационного исследования Шаamilова Ш.А. подтверждается разработкой научно обоснованных рецептур шоколадных изделий, предназначенных для оптимизации питания населения Арктической зоны Российской Федерации. Она соответствующая пунктам 10, 11 и 15 паспорта специальности 4.3.3. Пищевые системы и заключается в уточнении данных о химическом составе арктических ягод, получении новых сведений о вкусовой и обонятельной чувствительности населения арктических регионов, обосновании целесообразности использования гидрофильных компонентов для увеличения срока хранения шоколадных конфет и разработке алгоритма моделирования шоколадных изделий с заданными потребительскими свойствами на основе сенсорного анализа.

Результатом проведенных исследований стала разработка линейки шоколадных изделий, направленных на компенсацию негативного влияния климатогеографических, социальных и психологических факторов, характерных для Арктической зоны, за счет целенаправленного формирования их потребительских свойств, а именно: ускорения адаптации к суровым климатическим условиям, восполнения дефицита полиненасыщенных жирных кислот, улучшения эмоционального фона и снижения холодового стресса.

Практическая значимость проведенного исследования подтверждается его успешной апробацией на базе действующего производства (ООО «БК», г. Тюмень); соискателем опубликована 21 научная статья, в том числе 8 работ в рецензируемых научных изданиях, входящих в перечень ВАК РФ.

Представленные в автореферате материалы позволяют сделать вывод о том, что диссертационная работа Шаamilова Ш.А. является завершённым научным

исследованием, отличающимся новизной, теоретической и практической значимостью.

При этом представляется возможным обратить внимание на следующие вопросы и замечания:

1) Учитывая потенциал арктических территорий в части биоразнообразия флоры, богатой биологически активными веществами, рассматривались ли в рамках диссертационного исследования, помимо арктических ягод, другие виды местного растительного сырья (например, травы) в качестве перспективных компонентов для обогащения пищевых продуктов?

2) Каковы были критерии и методология отбора дескрипторов (идентификационных признаков), представленных в сенсорных профилях (рис. 6, стр. 17 автореферата), для разработанных изделий?

Представленные вопросы и замечания носят уточняющий характер и не оказывают существенного влияния на достоверность научных результатов и практическую ценность диссертационной работы.

Таким образом, диссертационная работа «Формирование потребительских свойств и разработка технологии шоколадных изделий для населения Арктической зоны РФ» представляет собой завершённое научное исследование, содержащее научно обоснованные результаты, обладающее теоретической и практической ценностью. Данная работа полностью соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата технических наук, установленным Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842. Соискатель Шамилов Шамиль Асхабович заслуживает присуждения искомой учёной степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры пищевых
технологий и инжиниринга
Федерального государственного
автономного образовательного
учреждения высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный
университет»

доктор технических наук, доцент



Борисенко Александр Алексеевич

25.08.2025 г.

ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет»
355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
8 (8652) 95-68-00, доб. 51-06
e-mail: alaborisenko@ncfu.ru



ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:

начальник отдела по
работе с сотрудниками УКА

А.С. ГОРБАЧЕВА