

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.287.05,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ» МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ ДОКТОРА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от «24» сентября 2021 года №17

О присуждении Тохириён Боисджони, гражданство – Российская Федерация, ученой степени доктора технических наук.

Диссертация «Научно-практические аспекты разработки и применения специализированных продуктов системного действия» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания принята к защите 29 апреля 2021 г., протокол заседания № 6, диссертационным советом Д 212.287.05, созданным на базе ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки России, 620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта / Народной Воли, 62/45, приказ Минобрнауки России № 107/нк от 08.02.2021 г.

Соискатель Тохириён Боисджони, 13 ноября 1988 года рождения, диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания на тему: «Разработка нового вида комбинированного растительного масла и его использование в национальной восточной кухне» защитил в 2015 г. в диссертационном совете Д 212.089.02, созданном на базе ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности».

Работает в должности доцента кафедры управления качеством и экспертизы товаров и услуг ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Диссертация выполнена на кафедре товароведения и экспертизы ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Научный консультант – заслуженный деятель науки РФ, д-р биол. наук, проф. Позняковский Валерий Михайлович, ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный медицинский университет», научно образовательный центр «Прикладная биотехнология и нутрициология», руководитель; ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», кафедра технологии питания, профессор.

Официальные оппоненты:

Елисеева Людмила Геннадьевна – д-р техн. наук, проф., ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова», г. Москва, кафедра товароведения и товарной экспертизы, профессор;

Мезенова Ольга Яковлевна – д-р техн. наук, проф., ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», г. Калининград, кафедра пищевой биотехнологии, заведующий;

Прахин Ефим Исаакович – д-р мед. наук, проф., ФГБОУ ВО «Красноярский государственный медицинский университет имени профессора В.Ф. Войно-Ясенецкого», г. Красноярск, медико-психолого-фармацевтический факультет, специалист; Научно-исследовательский институт медицинских проблем Севера ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр «Красноярский научный центр Сибирского отделения Российской академии наук», г. Красноярск, лаборатория клинической патофизиологии, главный научный сотрудник

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет», Приморский край, о. Русский, пос. Аякс, в своем положительном заключении, подписанном Каленик Татьяной Кузьминичной, д-ром биол. наук, проф., профессором департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины, утвержденном Самардаком Александром Сергеевичем, д-ром физ.-мат. наук, доц., проректором по научной работе, указала, что диссертация Тохириён Боисджони на тему: «Научно-практические аспекты разработки и применения специализированных продуктов системного действия» является законченной научно-квалификационной работой, в которой решена научная проблема, имеющая большое социально-экономическое значение в товароведении специализированных продуктов питания, заключающееся в научном обосновании новых рецептурных формул и технологий их получения, оценке качества и эффективности, что способствует созданию конкурентоспособной продукции системного действия для коррекции питания и сохранения здоровья.

Диссертационная работа соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013 г., предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук, а ее автор Тохириён Боисджони заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Соискатель имеет 72 опубликованные работы, в том числе по теме диссертации опубликовано 50 работ объемом 35,2 п. л. (авторских – 20,27 п. л.), из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 14 работ (8,11 п. л., в т.ч. авторских – 5,2 п. л.), 8 статей в изданиях, индексируемых в международных базах данных и системах цитирования Web of Science и Scopus (4,5 п. л., в т.ч. авторских – 2,12 п. л.), 2 монографии (13,8 п. л., в т.ч. авторских – 7,26 п. л.), 5 патентов на изобретение РФ.

Наиболее значимые работы: Тохириён, Б. Рецептурный состав и технология производства нового вида инновационной формы БАД / Б. Тохириён, Д. А. Челнакова, В. П. Ермакова, В. М. Позняковский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – № 1 (42). – С. 38-43. – 0,4/0,2 п. л.; Вековцев, А. А. Научное обоснование и клиническая апробация новой формулы БАД у больных с деформирующим остеоартрозом / А. А. Вековцев, Б. Тохириён, Д. А. Челнакова, В. М. Позняковский // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2017. – Т. 5, № 1. – С. 59-65. – 0,5/0,25 п. л.; Тохириён, Б. Разработка и определение регламентируемых показателей качества специализированного продукта - БАД «Энергия» / Б. Тохириён, А. А. Челнаков, В. М. Позняковский // АПК России. – 2017. – Т. 24, № 2. – С. 461-466. – 0,5/0,25 п. л.; Vekovtsev, A. A. Evidence for effectiveness and functional properties of specialized product in clinical trial / A. A. Vekovtsev, B. Tokhiriyon, A. A. Chelnakov, V. M. Poznyakovsky // Человек. Спорт. Медицина. – 2017. – Т. 17, № 3. – С. 94-101. – 0,6/0,22 п. л.; Тохириён, Б. Инновационная технология липосомирования в производстве БАД полифункционального действия [Текст] / Б. Тохириён, Е. В. Вялых, А. Н. Австриевских, В. М. Позняковский // Ползуновский вестник. – 2018. – № 3. – С. 52-56 – 0,4/0,23 п. л.; Тохириён, Б. Регулируемые технологические параметры производства БАД «София» - как фактор формирования качества инновационного продукта / Б. Тохириён, А. Н. Австриевских, В. М. Позняковский // Новые технологии. – 2018. – № 1. – С. 88-93. – 0,4/0,2 п. л.; Тохириён, Б. Технология производства инновационной формы функционального продукта - БАД «Энергия» / Б. Тохириён, А. А. Челнаков, В. М. Позняковский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – Т. 53, № 6. – С. 43-47. – 0,5/0,3 п. л.; Тохириён, Б. Специализированный продукт в форме БАД для коррекции обменных нарушений нервной системы / Б. Тохириён, В. М. Позняковский // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80, № 3 (77). – С. 185-189. – 0,5/0,3 п. л.; Tokhiriyon, B. Innovative technology of natural raw materials processing and biologically active

complexes with systemic effect development / B. Tokhiriya, E. V. Vyalyh, V. M. Poznyakovsky, S. Andrievskikh // International Scientific and Practical Conference «Digital agriculture - development strategy». – 2019. – Vol. 167. – P. 455-458. – 0,6/0,3 п. л.; Tokhiriya, B. Industrialization issues in the production of specialized products for complex body metabolism support / B. Tokhiriya, V. M. Poznyakovsky, S. Andrievskikh // 2nd International Scientific conference on New Industrialization - Global, National, Regional Dimension (SICNI). – Advances in Social Science Education and Humanities Research. – 2019. – Vol. 240. – P. 115-118. – 0,5/0,2 п. л.; Tokhiriya, B. Biologically active complex for functional support of connective tissue: Scientific substantiation, clinical evidence / B. Tokhiriya, V. M. Poznyakovsky, N. M. Beliaev // International Journal of Pharmaceutical Research & Allied Sciences. – 2019. – Vol. 8(1). – P. 115-122. – 0,5/0,25 п. л.; Tokhiriya, B. Full-Scale Testing of Functional Product in Patients with Vegetative-Vascular Dysfunction and Chronic Cerebrovascular Disorder / B. Tokhiriya, V. M. Poznyakovsky // International Journal of Pharmaceutical Research & Allied Sciences. – 2019. – Vol. 8(3). – P. 91-97. – 0,5/0,25 п. л.; Tokhiriya, B. Biologically active complex for multifactorial support of the central nervous system: new composition, efficacy / B. Tokhiriya, V. M. Poznyakovsky, S. Andrievskikh // Carpathian journal of food science and technology. – 2020. – Vol. 12(1). – P. 52-60. – 0,4/0,2 п. л.; Тохириён, Б. Рецептура и товароведная характеристика специализированного продукта для профилактики и комплексного лечения травматических повреждений опорно-двигательной системы / Б. Тохириён, А. Н. Австриевских, В. М. Позняковский // Ползуновский вестник. – 2019. – № 2. – С. 64-68. – 0,4/0,2 п. л.; Вековцев, А. А. Клинические испытания витаминно-минерального комплекса для лечения детей с травматологическим профилем [Текст] / А. А. Вековцев, Б. Тохириён, Г. В. Слизовский, В. М. Позняковский // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – Т. – 81, № 2 (80). – С. 147-153. – 0,7/0,3 п. л.; Тохириён, Б. Информативные показатели качества и функциональной направленности БАД для комплексной нутриетивно-метаболической поддержки организма /

Б. Тохириён, Е. В. Вялых, Н. Г. Челнакова, В. М. Позняковский // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2019. – Т. 7, № 3. – С. 77-84. – 0,5/0,25 п. л.; Тохириён, Б. Определение индикаторных показателей и функциональных свойств ингредиентного состава специализированного продукта для обеспечения резервных сил организма / Тохириён Б., Вялых Е. В., Челнакова Н. Г., Позняковский В. М. // АПК России. – 2019. – Т. 26, № 2. – С. 285-289. – 0,4/0,2 п. л.; Тохириён, Б. Технология производства и функциональная направленность биологически активной добавки для регуляции метаболических нарушений при костном травматизме [Текст] / Тохириён Б., Вековцев А. А., Позняковский В. М. // Новые технологии. – 2019. – № 2. – С. 108-117. – 0,8/0,4 п. л.; Тохириён, Б. Биотехнологическая программа в форме БАД для поддержки индигенной микрофлоры кишечника / Б. Тохириён, А. А. Вековцев, О. Н. Булашко и др. // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2020. – Т. 8, № 2. – С. 65-73. – 0,6/0,32 п. л.; Vekovtsev, A. A. Specialized food product with directed systemic action: innovative technological solutions, performance evaluation / A. A. Vekovtsev, B. Tokhiriyon, B. Bayambaa, V. G. Shelepov // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5, № 1. – С. 58-64. – 0,5/0,25 п. л.

В диссертационной работе отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных соискателем учёной степени работах.

На диссертацию и автореферат поступило 11 отзывов. Все отзывы положительные, отмечается актуальность, научная новизна исследования и практическая значимость полученных результатов. Высказан ряд замечаний, в большинстве носящих рекомендательный характер.

1. Д-р с.-х. наук, профессор, чл.-корр. РАН, руководитель лаборатории разработки продуктов функционального питания Сибирского научно-исследовательского и проектно-технологического института животноводства ФГБУН Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий РАН Шелепов Виктор Григорьевич (Новосибирская обл., р.п. Краснообск). Замечания: 1. В тексте автореферата не указано, какие технологические параметры производства разработанных БАД являются контролируруемыми. 2. Не

представлено математическое обоснование оптимизации рецептур специализированных продуктов.

2. Д-р биол. наук, профессор, чл.-корр. РАН, главный научный сотрудник, руководитель научного направления Сибирского научно-исследовательского и технологического института переработки сельскохозяйственной продукции ФГБУН Сибирский федеральный научный центр агробιοтехнологий РАН Мотовилов Константин Яковлевич (Новосибирская обл., р. п. Краснообск). Замечания: 1. На стр. 10 автореферата целесообразно представить результаты маркетинговых исследований в виде диаграмм, а не посредством текста. 2. Автор утверждает, что сушка объектов исследования реализуется при $60 \pm 5^\circ\text{C}$ до остаточной влажности 3-5 % (рис. 7, стр. 15). Не ясно, чем обусловлен подбор температуры и влажности.

3. Д-р техн. наук, проф., зав. кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» Максимова Светлана Николаевна (г. Владивосток). Замечаний нет.

4. Д-р техн. наук, доц., проф. кафедры технологических машин и оборудования ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет» Нугманов Альберт Хамед-Харисович (г. Астрахань). Замечания: 1. В автореферате (стр. 19, рис. 11) представлена технологическая схема производства БАД «Новомегин Power». Считаю, что для общего понимания сути вопроса данная технология должна быть описана более детально с акцентами на существующие в подобных технологиях проблемы, которые надо снять. 2. На стр. 20 автореферата отмечено, что разработанная соискателем технология обладает конкурентным преимуществом, заключающимся в том, что активные вещества биокомплекса заключены в мягкую желатиновую капсулу. Это априори очевидно. Интересно было бы, если автор, упоминая о капсуле, дополнительно привел бы ее технологические возможности, связанные с эффективным продвижением по желудочно-кишечному тракту в аспекте доставки активных биокомпонентов на его различных участках.

5. Д-р техн. наук, проф. кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» Шеламова Светлана Алексеевна (г. Воронеж). Замечания: 1. Желательно было бы расширить период маркетинговых исследований и показать динамику изменений потребительских предпочтений за несколько лет. 2. Элементы модификации хроматографических методов определения биологически активных соединений необходимо указать более подробно.

6. Д-р техн. наук, проф., проф. кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет им. П. А. Столыпина» Гаврилова Наталья Борисовна (г. Омск). Замечание: хотелось бы увидеть четкое определение, что соискатель подразумевает под выражением «специализированные продукты системного действия».

7. Д-р техн. наук, проф., директор НИИ Биотехнологии и сертификации пищевой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина» Донченко Людмила Владимировна (г. Краснодар). Вопросы: 1. Разработанные БАД предназначены для коррекции нарушений конкретных органов и систем, или они могут иметь более широкое применение? 2. В чем заключаются преимущества предложенной в диссертации пеллетной технологии таблетирования?

8. Д-р техн. наук, проф., ректор, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров АНОО ВО Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» Бакайтис Валентина Ивановна; канд. биол. наук, доц., зав. кафедрой технологии и организации общественного питания Глебова Светлана Юрьевна (г. Новосибирск). Вопросы и замечания: 1. В автореферате недостаточно четко раскрыто понятие (системное действие БАД). 2. Из автореферата неясно, в чем суть инновации липосомированной технологии с использованием желатиновых капсул? Автор отмечает только одно конкурентное преимущество: активные вещества биоконплекса заключены в мягкую желатиновую капсулу, что не может сегодня считаться инновацией. 3. Как отражены инновационные технологии на маркировке готовой продукции?

9. Д-р техн. наук, проф., зав. кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров» ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» Хамагаева Ирина Сергеевна (г. Улан-Уде). Замечание: пояснить, каким образом БАД защищает индигенную микрофлору, т.к. бифидобактерии, входящие в её состав, подвержены действию антибиотиков и угнетаются ими (рис. 14, стр. 23). После антибиотикотерапии необходима коррекция микрофлоры с использованием пробиотиков.

10. Д-р с.-х. наук, доц., проф. кафедры пищевых технологий и индустрии питания ФГБОУ ВО «Арктический государственный агротехнологический университет» Степанов Константин Максимович (Республика Саха, г. Якутск). Замечаний нет.

11. Д-р техн. наук, доц., проф. кафедры менеджмента и агробизнеса ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия» Латков Николай Юрьевич (г. Кемерово). Вопросы и замечание: 1. Чем определяется выбор именно специализированных продуктов в качестве объектов исследования? Какую долю они занимают в питании россиян? Сколько от этой доли составляет БАД? 2. Не понятно, учтена ли автором разрабатываемых в главе 5 рецептур БАД системного действия возможность биохимического и фармакологического взаимодействия комбинируемых ингредиентов. На наш взгляд, правильно было бы предусмотреть предварительное инкапсулирование некоторых из них.

Выбор официальных оппонентов (д-ра техн. наук, проф. Елисеевой Л. Г., д-ра техн. наук, проф. Мезеновой О. Я., д-ра мед. наук, проф. Прахина Е. И.) обосновывается их достижениями в научной деятельности, подтвержденными научно-исследовательскими работами и публикациями по проблематике научного исследования. Выбор ведущей организации (ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», Приморский край, о. Русский, п. Аякс) обосновывается ее широкой известностью научными достижениями в области разработки научных подходов к разработке специализированных

продуктов, проводимыми научными исследованиями и наличием диссертационного совета по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана научная концепция формирования качества, безопасности и функциональной направленности специализированных продуктов с учетом анализа рынка, потребительских предпочтений и синергических свойств биологически активных веществ;

предложен методологический подход к разработке специализированных продуктов, заключающийся в анализе биохимических, фармакологических и функциональных свойств исходных ингредиентов и их действующих начал с оценкой эффективности в клинических исследованиях;

доказана эффективность разработанных специализированных продуктов в эксперименте и натурных исследованиях;

введено новое понятие «специализированные продукты системного действия».

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказана целесообразность и эффективность использования разработанных специализированных продуктов в питании для нутриентно-метаболической поддержки различных систем организма;

применительно к проблематике диссертации результативно использованы общепринятые и специальные методы оценки качества и безопасности разработанной продукции, а также ее эффективности;

изложены положения, доказательства и результаты экспериментальных исследований в отношении новых рецептур и технологий производства специализированных продуктов, позволяющих обеспечить сохраняемость биологически активных веществ и максимальную эффективность;

раскрыты механизмы формирования качества разработанной продукции с доказательством ее эффективности;

изучены данные о синергических свойствах используемых ингредиентов для производства новых специализированных продуктов, определяющие дальнейшие технологические режимы и параметры;

проведена модернизация существующих технологических решений, направленных на формирование качества и обеспечение стабильности биологически активных компонентов разработанной продукции.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработаны и внедрены нормативные документы на разработанную продукцию: ТУ 9197-080-12424308-17 «Виктория Plus», ТУ 9197-035-12424308-17 «Энергия Enhanced», ТУ 9197-183-12424308-19 «София Activation»; ТУ 9197-279-12424308-19 «Новомегин Power»; ТУ 9197-038-12424308-19 «Кальцимакс Recovery».

определены технологические параметры пеллетной и липосомальной технологии производства специализированных продуктов, их влияние на формирование качественных характеристик готовой продукции, сохранность биологически активных компонентов, определяющих пищевую ценность и функциональные свойства;

созданы рецептуры и технологии производства специализированных продуктов, установлены регламентируемые показатели их качества и безопасности, а также сроки годности;

представлены результаты подтверждения новизны технологических решений, предложенных автором, выражающиеся в наличии 5 патентов.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

основной объем экспериментальных исследований выполнен на базе единого лабораторного комплекса ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» и в аккредитованной испытательной лаборатории научно-производственного объединения «Арт Лайф» (г. Томск);

теория построена на известных положениях фундаментальной нутрициологии, согласуется с опубликованными экспериментальными результатами в области разработки и производства специализированных продуктов;

идея базируется на анализе практики, обобщении накопленного опыта отечественных и зарубежных ученых в области питания, технологии и товароведения в сфере разработки новых видов специализированных продуктов с последующей оценкой их эффективности и функциональной направленности;

использованы материалы отечественных и зарубежных авторов, полученные ранее по рассматриваемой тематике для определения цели и задач исследования;

установлено качественное и количественное совпадение авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по данной тематике;

использованы современные методики сбора и обработки исходной информации; представительные выборочные совокупности с обоснованием подбора объектов исследования.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии на всех этапах выполнения диссертации: в постановке и обосновании проблемы, разработке структуры и схемы проведения исследований, проведении теоретических и экспериментальных исследований, обработке и анализе полученных результатов, обобщении имеющихся материалов и подготовке их к публикации.

В ходе защиты диссертации были высказаны следующие критические замечания:

1. При разработке рецептурного состава БАД Вы использовали достаточно много ингредиентов, при этом Вы использовали математическое моделирование рецептурного состава и какую модель математики Вы применили?

2. Все разработанные специализированные продукты весьма многокомпонентны, насколько эта многокомпонентность обоснована, каковы

механизмы взаимодействия этих веществ и какова роль пеллетной технологии в создании сбалансированного состава?

3. По модификации метода высокоэффективной жидкостной хроматографии (стр. 94-103). Модифицируется не метод, а инструментальный достижения, так как меняется хроматографическая колонка (размеры), а сам метод остается тот же.

Соискатель Тохириён Боисджони ответил на задаваемые ему в ходе заседания вопросы и привел собственную аргументацию:

1. Рецептурные ингредиенты БАД подбираются с учетом индивидуальной информации об их биохимических и фармакологических свойствах и механизме синергического влияния на коррекцию процессов обмена веществ в организме с учетом его генетического паспорта. С этой целью накапливается большой экспериментальный материал доклинических исследований, который используется для составления научно-обоснованных рецептур, при этом применение каких-либо математических моделей представляется сложным с учетом индивидуальных особенностей организма.

2. Приведу несколько примеров, какие вещества являются ингибиторами, для того, чтобы потом перейти к технологии. Ингибиторами являются витамин D по отношению к витаминам А и Е; железо, медь и марганец тормозят активность витамина В₁₂; витамин В₁₂ нивелирует свойства витаминов С и РР; функции стимуляторов выполняют витамины В₁ и В₁₂ по отношению друг к другу. И наша пеллетная технология учитывает конкурирующие между собой активные вещества.

3. Метод ВЭЖХ корректируется (модифицируется), исходя из особенностей объекта исследования и его количественного содержания. Регулируемые параметры хроматографической колонки (размеры, температура, скорость движения элюента и др.) являются в данном случае, объектами модификации.

На заседании 24 сентября 2021 года диссертационный совет принял решение за вклад в достижение задач по научной проблеме, имеющей большое

социально-экономическое значение в товароведении специализированных продуктов питания, заключающееся в научном обосновании новых рецептур и технологий производства специализированных продуктов, оценке их качества и эффективности, что способствует созданию конкурентоспособной продукции для коррекции питания и сохранения здоровья населения Российской Федерации, присудить Тохирён Б. ученую степень доктора технических наук.

При проведении открытого голосования диссертационный совет в количестве 19 человек, из них 11 докторов наук по специальности рассматриваемой диссертации, участвовавших в заседании, из 22 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 19, против- 0, недействительных бюллетеней – 0.

Председатель диссертационного совета
Д 212.287.05, д-р техн. наук, проф.

Ольга Викторовна Чугунова

Ученый секретарь диссертационного
совета Д 212.287.05
канд. техн. наук, доц.



Ольга Владимировна Феофилактова

24 сентября 2021 г.