

Отзыв официального оппонента

доктора технических наук, профессора Николаевой Марии Андреевны

на диссертационную работу Аптрахимова Дениса Рафаиловича

«Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 — «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального. и специализированного назначения и общественного питания» в диссертационный совет Д 212.183.05 при ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева»

Диссертация посвящена актуальной проблеме разработке обогащенных макаронных изделий, предназначенных для коррекции рациона питания и предупреждения возникновения неинфекционных заболеваний. Эта проблема является частью более глобальной проблемы — обеспечения населения продуктами здорового питания путем разработки, производства и реализации специализированной пищевой продукции. Основой для разработки такой продукции служат традиционные продукты питания, привычные для основных потребителей по органолептическим свойствам.

Выбор диссертантом в качестве такой основы макаронных изделий не случаен. Известно, что белки пшеничной муки как основного сырья для производства макаронных изделий относятся к неполноценным, так как бедны лизином. Кроме того, витаминная и минеральная ценность макаронных изделий невысокая. Поэтому введение в рецептуру гречневой и льняной муки, а также витаминно-минерального комплекса позволят устранить указанные недостатки макаронных изделий и предупредить риски возникновения неинфекционных заболеваний у потребителей при использовании ими обогащенных макаронных изделий. Представляют интерес маркетинговые исследования, проведенные диссертантом, для выявления запросов потребителей к качеству и экономической доступности макаронных изделий, реализуемых в г. Челябинске.

В результате проведенных исследований выявлено, что ассортимент реализуемых в магазинах г. Челябинска макаронных изделий, не удовлетворяет запросы потребителей на продукцию с улучшенными

потребительскими свойствами. Таким образом диссертантом обоснована необходимость разработки обогащенных макаронных изделий.

Диссертантом проведено обследование ассортимента макаронных изделий, реализуемых в магазинах крупных торговых сетей, рассчитаны показатели ассортимента. Показано, что несмотря на многообразие торговых марок, отличающихся преимущественно изготовителями, классами качества, видом и сортом используемой пшеничной муки, в ассортименте недостаточно изделий с улучшенными потребительскими свойствами. Более того, ассортимент макаронных изделий в магазинах слабо обновляется.

В диссертации представлены результаты экспериментальных исследований химического состава, пищевой и в том числе биологической ценности вспомогательного сырья, предлагаемого диссертантом в качестве обогащающих добавок. Им доказано, что обогащающие добавки: гречневая и льняная мука даже в небольших количествах позволяют повысить биологическую ценность инновационного продукта. Однако значительное увеличение витаминной и минеральной ценности не происходит, поэтому диссертант предлагает усилить действие композиционной смеси за счет введения в рецептуру витаминно-минерального премикса.

По нашему мнению, целесообразность этого вида вспомогательного сырья обусловлена еще и тем, что некоторые минеральные вещества пшеничной муки, например, кальций и железо плохо усваиваются, так как находятся в виде трудноусвояемых комплексов. В составе премикса эти минеральные вещества находятся в легкоусвояемой форме.

Важными элементами научной новизны диссертации являются результаты исследования автора аминокислотного состава, скорости и степени удовлетворения потребности организма в важнейших нутриентах при потреблении разработанного инновационного продукта.

Научный и практический интерес представляет использование диссертантом математико-экономических методов для расчёта оптимального соотношения между основным и вспомогательным сырьем. Благодаря этому диссертанту не потребовалось проводить многочисленных экспериментальных исследований разных вариантов опытных образцов.

Эффективность рассчитанной рецептуры подтверждена результатами определения органолептических и технологических свойств

макаронных изделий с использованием композитной смеси без добавления и с добавлением витаминно-минерального премикса.

В работе приведены результаты определения экономической эффективности производства разработанных диссертантом макаронных изделий, показана их экономическая доступность, |

На основании проведенных исследований диссертантом разработаны технические условия и технологическая инструкция, а также получен патент. Результаты работы опубликованы в 21 статье, в том числе 4 из них в изданиях, рекомендуемых ВАК, работа доложена на международных, всероссийских и региональных конференциях.

В заключении работы отражены основные результаты теоретических, маркетинговых, экспериментальных исследований.

Приведенный в конце список литературы свидетельствует о достаточной проработке диссертантом работ отечественных и зарубежных авторов по вопросам, рассматриваемым в диссертации.

Наряду с указанными достоинствами в диссертации имеют место следующие недостатки:

1. В обзоре литературы недостаточно систематизированы перспективные направления совершенствования ассортимента макаронных изделий. Изложение состояния вопроса носит описательный характер и не позволяет выявить основные вопросы: Что сделано до? Что не сделано? Что нужно еще сделать? Это позволило бы более четко обосновать необходимость обогащения макаронных изделий предложенным диссертантом вспомогательным сырьём.
2. Диссертантом предложена классификация макаронных изделий, основанная на классификации, регламентированной в действующих документах по стандартизации. Однако в работе нечётко представлены элементы новизны. Вероятно, что применение иерархического метода, взамен использованного диссертантом фасетного метода позволило бы повысить уровень систематизации и представить инновационные подходы к классификации.
3. При расчете показателей ассортимента диссертантом в качестве базовых показателей была выбрана ассортиментная матрица каждого обследованного магазина. Вследствие этого в работе выявлены лишь узкая цель — степень соответствия реального ассортимента запланированной матрице по каждому магазину в отдельности. Для

целей диссертации необходимо было в качестве базовых показателей широты и полноты взять суммарный ассортимент всех обследованных магазинов, вследствие чего более чётко было бы выявлено несовершенство реального ассортимента. Это послужило бы обоснованием необходимости обновления и совершенствования ассортимента макаронных изделий за счёт обогащённой продукции с улучшенными потребительскими свойствами.

4. В главе 4 п. 4.4. приведена технологическая схема производства макаронных изделий. Однако в ней не показано, что нового нужно ввести в производственный процесс разработанной продукции. Если изменений никаких не требуется, то включение этой схемы в диссертацию нецелесообразно.
5. Вызывает сомнение целесообразность включения в диссертацию материалов ЦИК «Имитатор работы автоматизированной линии производства макаронных изделий». Непонятно, как это связано с темой диссертации.
6. Анализ результатов экспериментальных исследований носит описательный констатирующий характер. Слабо использованы методы сравнительного анализа, систематизации и обобщения.
7. На стр. 71 приведено некорректное и очень неудачное определение термина «Ассортиментная политика».
8. В рис. 4.1. неверно было сводить всю пищевую ценность продукции только к жирам, белкам и углеводам.

9. Заключение излишне изобилует цифрами, при этом обобщение полученных экспериментальных данных могло быть более четким. В частности, целесообразно было бы указать реальными источниками каких нутрицевтиков являются предложенные диссертантом инновационные продукты.

Указанные замечания носят рекомендательный характер и не снижают существенно научную новизну и практическую значимость работы. Поставленные цель и задачи достигнуты. Автореферат и публикации отражают основное содержание диссертации.

Заключение по диссертационной работе.

Диссертационная работа Аптрахимова Дениса Рафаиловича представляет собой завершённую научно-квалификационную работу, выполненную на актуальную тему. Научные результаты, полученные соискателем, имеют значение для науки и технологии пищевого производства.

Считаю, что диссертационная работа Аптрахимова Дениса Рафаиловича, представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук, п.9 Постановления Правительства РФ «О порядке присуждения ученых степеней» № 842 от 29.09.2013, предъявляемым к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, Аптрахимов Денис Рафаилович, заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.15 — «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доктор технических наук,
профессор кафедры международной коммерции
Российской академии народного хозяйства и
государственной службы при Президенте
Российской Федерации
Российская академия народного
хозяйства и государственной
службы при Президенте Российской Федерации
(РАНХиГС, Президентская
академия)

119571, г. Москва, проспект Вернадского, 82,

стр.1, Тел.: +7 499 956-99-99,

Email: information @гапера.га

Николаева Мария
Андреевна

ЗАВЕРЯЮ
УЧЁНЫЙ СЕКРЕТАРЬ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАРОДНОГО
ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ
СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РФ
И. Н. К. К. БОНДАРЕВ

