

25 декабря 2023 года в диссертационном совете 24.2.353.05 по защите диссертации на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» состоялась защита диссертации Маслова Александра Васильевича на тему «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

При проведении тайного голосования диссертационного совета в количестве 14 человек, присутствующих на защите диссертации:

Кузнецова Елена Анатольевна	д.т.н., доцент, 4.3.3
Гаврилина Вера Александровна	д.т.н., доцент, 4.3.3
Симоненкова Анна Павловна	к.т.н., доцент, 4.3.3
Артемова Елена Николаевна	д.т.н., профессор, 4.3.3
Дерканосова Наталья Митрофановна	д.т.н., профессор, 4.3.3
Евдокимова Оксана Валерьевна	д.т.н., профессор, 4.3.3
Еремина Ольга Юрьевна	д.т.н., доцент, 4.3.3
Иванова Тамара Николаевна	д.т.н., профессор, 4.3.3
Корячкина Светлана Яковлевна	д.т.н., профессор, 4.3.3
Осипова Галина Александровна	д.т.н., доцент, 4.3.3
Полякова Елена Дмитриевна	д.т.н., доцент, 4.3.3
Ребезов Максим Борисович	д.с.-х.н., профессор, 4.3.3
Румянцева Валентина Владимировна	д.т.н., доцент, 4.3.3
Учасов Дмитрий Сергеевич	д.б.н., доцент, 4.3.3

из них 13 докторов наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы, участвовавших в заседании, из 14 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за присуждение ученой степени кандидата технических наук – 14, против присуждения ученой степени кандидата технических наук – 0, воздержались – 0. На основании проведенной защиты, обсуждения результатов диссертационной работы и тайного голосования членов диссертационного совета 24.2.353.05 по защите диссертации на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» совет принял решение:

1) присудить Маслову Александру Васильевичу ученую степень кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы;

2) принять заключение диссертационного совета по диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Маслова Александра Васильевича:

2

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА 24.2.353.05,  
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.С. ТУРГЕНЕВА» МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПО ДИССЕРТАЦИИ НА  
СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № \_\_\_\_\_  
решение диссертационного совета от 25.12.2023 года № 7

О присуждении Маслову Александру Васильевичу, гражданину Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий» по специальности 4.3.3 Пищевые системы принята к защите «23» октября 2023 г., протокол № 3 диссертационным советом 24.2.353.05, созданным на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95), приказ Минобрнауки России о создании диссертационного совета № 203/нк от 14 февраля 2023.

Соискатель Маслов Александр Васильевич, «08» сентября 1995 года рождения, в 2017 г. окончил ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (диплом серия 101618 № 0821617 от 10.07.2017 г.). В 2019 г. окончил магистратуру ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (диплом серия 101624 № 3973447 от 08.07.2019 г.). В 2023 г. окончил аспирантуру по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» (диплом серия 101624 № 0920868 от 07.07.2023 г.) ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет».

Маслов А.В. работает в должности ассистента кафедры технологии пищевых производств, ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.

Диссертация выполнена на кафедре технологии пищевых производств в ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент, Мингалеева Замира Шамиловна, ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», кафедра технологии пищевых производств, заведующий кафедрой.

Официальные оппоненты:

1. Леонова Светлана Александровна – доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет», кафедра технологии общественного питания и переработки растительного сырья, профессор;

2. Хмелева Евгения Викторовна – кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», кафедра технологии продуктов питания и организации ресторанного дела, доцент.

дали положительные отзывы на диссертационную работу.

Ведущая организация ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» (г. Орел) в своем положительном отзыве, подписанном Березиной Натальей Александровной, доктором технических наук, доцентом, кафедра растениеводство, селекция и семеноводство, профессором; утвержденном Масаловым Владимиром Николаевичем, доктором биологических наук, доцентом, ректором, указала, что диссертационная работа Маслова Александра Васильевича является законченной научно-квалификационной работой, в которой решены поставленные задачи, имеющие существенное значение для хлебопекарной промышленности, связанные с расширением ассортимента продукции, предназначенной для снижения недостатка нутриентов в рационе питания населения. Диссертационное исследование Маслова А.В. представляет собой завершенный научный труд, обладающий внутренним единством, результаты убедительны, а выводы отражают научные и практические достижения. Автореферат диссертации объективно отражает основные положения диссертационной работы. Диссертационная работа соответствует требованиям пунктов 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 26.10.2023 г.), предъявляемым Высшей аттестационной комиссией при Министерстве науки и высшего образования РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Маслов Александр Васильевич, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Соискатель имеет 32 опубликованные работы, в том числе по теме диссертации опубликовано 32 работы, общим объемом 12,35 п.л., из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 7 работ (4,79 п.л.). Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. В работах представлены данные по исследованию биотехнологических показателей прессованных дрожжей в условиях предварительной активации; исследования по оптимизации состава пищевой

4

комплексной добавки; приведены результаты исследования по совершенствованию технологий хлебобулочных изделий с применением растительного сырья и пищевой комплексной добавки; исследования реологических свойств тестовых полуфабрикатов.

В диссертационной работе на соискание ученой степени кандидата технических наук отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных соискателем ученой степени работах, в которых изложены основные научные результаты диссертации (оригинальность диссертации на основе проверки в системе «Антиплагиат» составила 82,28 %).

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. The study of the possibility of using the additive of plant origin for improvement the quality of yeast and wheat bread / E.V. Savelyeva, E.E. Zinurova, Z.Sh. Mingaleeva, **A.V. Maslov**, O.V. Starovoitova, S.V. Borisova, O.A. Reshetnik // Journal of Environmental Treatment Techniques. – 2019. – Special Issue on Environment, Management and Economy. – P. 999-1002.

2. Совершенствование технологии хлеба белого из муки пшеничной высшего сорта / З.Ш. Мингалеева, **А.В. Маслов**, О.В. Старовойтова, О.А. Решетник // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – Т. 59. – № 6. – С. 29-33.

3. Применение методов обобщенного приведенного градиента и дробного факторного эксперимента при оптимизации состава пищевой комплексной добавки для хлеба повышенной пищевой ценности / **А.В. Маслов**, А.И. Биктагирова, Л.И. Агзамова, З. Ш. Мингалеева // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6. – № 3. – С. 5-14.

4. Изучение влияния комплексной растительной добавки на свойства мучных смесей и пшеничного теста / **А.В. Маслов**, З. Ш. Мингалеева, Т.А. Ямашев, Н.Ф. Шибаетова // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – № 3. – С. 511-525.

5. Effects of a Plant-Based Additive on the Properties of Flour and Dough during Fermentation / **A.V. Maslov**, Z. Sh. Mingaleeva, T.A. Yamashev, O.V. Starovoitova // Food Processing: Techniques and Technology. – 2023. – Vol. 53. – № 2. – P. 347-356.

На диссертацию и автореферат Маслова Александра Васильевича поступили отзывы: из ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет» (отзыв подписан д.т.н., проф., зав. кафедрой товароведения и технологии продуктов питания, Поповым В.Г.), ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» (отзыв подписан д.т.н., доц., зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания, Хатко З.Н.), ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (отзыв подписан д.т.н., проф., зав. кафедрой технологии питания, Чугуновой О.В.), ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» (отзыв подписан д.т.н., доц., проф. кафедры пищевые и биотехнологии, Калининой И.В.), ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет» (отзыв подписан д.т.н., проф., проф. кафедры технологии пищевых производств, Никифоровой Т.А.),

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет» (отзывы подписаны д.т.н., проф., зав. научно-исследовательской кафедрой сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий, Лабутиной Н.В., д.т.н., проф., проф. кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса, Васюковой А.Т.), ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» (отзыв подписан д.т.н., проф., зав. кафедрой общественного питания и сервиса, Тамовой М.Ю.), ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (отзыв подписан д.т.н., доц., проф. кафедры пищевых технологий и биоинженерии, Беляевой М.А.), федерального государственного автономного учреждения высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет» (отзыв подписан д.б.н., проф., проф. кафедры биохимии, биотехнологии и фармакологии, Багаевой Т.В.).

Все отзывы положительные. В отзывах имеются замечания и вопросы: При обосновании состава комплексной добавки не указано, выращивается ли спельта в товарных количествах на территории Республики Татарстан или иных регионах РФ. Непонятно, что обозначают знаки \* в формулах 1-6 и сопутствующих пояснениях. Опечатка в заголовке таблицы 3.14 (итоговый бал). При расчете степени удовлетворения суточной потребности в макро- и микроэлементах (в частности, таблица 3.21) приведены ссылки на МР 2.3.1.2432-08, в то время как в настоящее время действует МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» В разделе 1.3.1 говорится, что «продукты переработки семян тыквы обладают антибактериальной активностью», а также «доказаны антибактериальные и противогрибковые свойства вешенки обыкновенной», при этом в главе 4.4 показано улучшение биотехнологических показателей хлебопекарных прессованных дрожжей при их активации с применением пищевой комплексной добавки, в том числе содержащей в своем составе порошок семян тыквы и грибов вешенки обыкновенной. Не противоречат ли данные положения друг другу? В диссертации не приведены данные о влиянии пищевой комплексной добавки на показатели качества ржано-пшеничного хлеба в процессе хранения. Почему содержание ароматических веществ исследовали только в ржано-пшеничном хлебе? В исследованиях использовалась мука пшеничная высшего сорта, не соответствующая требованиям ГОСТ 26574 по содержанию и качеству клейковины (с очень низким содержанием клейковины неудовлетворительно крепкой по качеству). Как автор объясняет выбор муки с такими показателями качества для исследований? Для обоснования технологических рекомендаций по использованию комплексной добавки целесообразнее было бы рассмотреть применение муки разного качества. С чем связано внесение пищевой комплексной добавки в тесто при производстве ржано-пшеничного хлеба, если предварительно показано положительное влияние добавки на свойства КМКЗ при внесении ее в состав закваски? На чем основан выбор компонентов растительного сырья (пророщенной спельты, порошка вешенки,

6

семян тыквы, крыжовника, муки обойной пшеничной) для исследований, не совсем сочетаемых друг с другом (в частности органолептически) для объединения в комплексную пищевую добавку? В исследованиях при установлении влияния растительного сырья и комплексной пищевой добавки на биотехнологические свойства прессованных дрожжей необходимо было бы провести определение их влияния на накопление в среде восстановленного глутатиона. На ГОСТы на используемое сырье и методы анализа, указанные во второй главе, отсутствуют ссылки на список литературы. Из текста работы не ясно, с какой целью при обзоре литературы приведены данные о химическом составе используемого сырья, при том, что в дальнейшем экспериментально определяли его химический состав. Не ясно, для чего проводили определение влияния пищевой комплексной добавки на биотехнологические характеристики концентрированной молочнокислой закваски. В разделах 3.7 и 6.1 автор при приготовлении экстрактов для исследования антиоксидантных свойств пищевой комплексной добавки, хлебопекарной муки и хлебобулочных изделий использовал в качестве экстрагента дистиллированную воду. Требуются пояснения, почему не использованы в качестве экстрагентов этанол или метанол. Из автореферата не ясно, проводилось ли изучение влияния сортовых особенностей растительного сырья при выборе компонентов для внесения в состав пищевой комплексной добавки. В связи с тем, что используемое растительное сырье содержит большое количество витаминов, целесообразно было бы изучить влияние пищевой комплексной добавки на содержание витаминов в готовых хлебобулочных изделиях. В четвертой главе, при изучении влияния пищевой комплексной добавки на подъемную силу дрожжей, требует уточнения, на основании чего выбраны температура активации дрожжей 32 °С и влажность питательной среды 70 %. Целесообразно было бы полнее описать, чем объясняется одновременное антимикробное действие пищевой комплексной добавки и её положительное влияние на бродильную активность дрожжей и развитие молочнокислых бактерий в закваске. Не совсем ясно, за счет чего возрастает устойчивость теста из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки первого сорта (60:40)? Чем обосновано внесение пищевой комплексной добавки в рецептуру хлебобулочных изделий из пшеничной муки на стадии предварительной активации дрожжей, а в рецептуру хлебобулочных изделий из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки первого сорта (60:40) – на стадии замеса теста? Не приведены данные об условиях выращивания и сортовых характеристиках растительного сырья, используемого для создания пищевой комплексной добавки. Поскольку свойства порошков из растительного сырья могут меняться в зависимости от условий высушивания, в автореферате следовало указать параметры получения указанных порошков. Не указано, почему при составлении математической задачи для определения соотношения растительного сырья в пищевой комплексной добавке в качестве ограничений выбрали показатели кислотности и пористости мякиша, при этом не учитывались другие показатели качества

готовой продукции. В автореферате, при изложении содержания третьей главы, отсутствуют данные по гранулометрическому составу растительного сырья. Как автор объясняет снижение восстанавливающей, гидроксилрадикальной активности и хелатирующей способности экстрактов хлебобулочных изделий при дозировке пищевой комплексной добавки 22 % по сравнению с дозировкой 16 % взамен муки? Каков механизм антиоксидантного действия веществ, содержащиеся в исследуемых экстрактах? Как работают антиоксиданты, содержащиеся в исследуемых экстрактах, и каковы шансы проявления антиоксидантных свойств при использовании веществ с отличной от используемой в экспериментах, химической структурой? Так как автореферат перегружен графическим материалом, часть информации желательно перенести в презентацию, которую использовать в период защиты диссертационной работы. В работе недостаточно обоснован выбор видов растительного сырья в качестве компонентов пищевой комплексной добавки. Из автореферата не ясно, почему в качестве способа получения порошков из растительного сырья выбрана вибрационная сушилка-мельница? Методы определения степени ингибирования ферментов экстрактами хлебобулочных изделий относятся к специальным методам исследований, поэтому, желательно автору было указать их в автореферате.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их известностью своими достижениями в данной отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследования и способностью определить научную и практическую ценность диссертации.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана композиция пищевой комплексной добавки, состоящей из пророщенной спельты, порошков семян тыквы, грибов вешенок, ягод крыжовника и муки пшеничной обойной при соотношении, масс. %: 25:17,2:0,9:0,6:56,3, соответственно;

предложены условия для предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей с пищевой комплексной добавкой, позволяющие повысить их биотехнологические показатели: увеличить подъемную силу, зимазную и мальтазную активность;

доказана целесообразность применения пищевой комплексной добавки при производстве хлебобулочных изделий, что позволяет сократить процесс приготовления пшеничных и ржано-пшеничных тестовых полуфабрикатов, улучшить органолептические и физико-химические показатели качества и повысить физиологическую ценность готовой продукции;

введены оптимальные концентрации пищевой комплексной добавки и технологические параметры производства пшеничных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Теоретическая значимость исследования обусловлена тем, что:

доказана ценность растительного сырья, входящего в состав пищевой комплексной добавки, как источника пищевых веществ, расширяющая

границы применимости полученных результатов для обогащения хлебобулочных изделий;

применительно к проблематике диссертации результативно использован метод определения активности ингибирования липазы и  $\beta$ -глюкозидазы с целью определения биологической активности обогащенных хлебобулочных изделий;

изложены результаты исследования, направленные на обогащение пшеничных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий пищевыми веществами за счет введения в рецептуру пищевой комплексной добавки;

раскрыты закономерности влияния условий предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей с пищевой комплексной добавкой на их бродильную активность и влияния указанной добавки на показатели качества хлебопекарного сырья, параметры процесса производства хлебобулочных изделий и качество готовой продукции;

изучено влияние пищевой комплексной добавки на микробиологические показатели безопасности хлебобулочных изделий в процессе хранения и антиоксидантные свойства готовой продукции.

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

обосновано практическое применение разработанной пищевой комплексной добавки в технологии хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта;

разработана и утверждена нормативно-техническая документация: на пищевую комплексную добавку «Вкус осени» (ТУ 10.89.19-001-2000843913-2021), на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта «Осенние» (СТО 23333135-001-2021, РЦ СТО 23333135-001-2021, ТИ СТО 23333135-001-2021, ТИ СТО 23333135-002-2021), на хлебобулочные изделия из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта «Аппетитные» (СТО 96888177-001-2022, РЦ СТО 96888177-001-2022, ТИ СТО 96888177-001-2022);

проведена промышленная апробация разработанных хлебобулочных изделий на предприятиях г. Казани;

определены экономические показатели эффективности производства хлебобулочных изделий с пищевой комплексной добавкой;

представлены результаты оценки конкурентоспособности разработанных хлебобулочных изделий;

созданы практические рекомендации по проведению предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей с использованием пищевой комплексной добавки и внесению активированных дрожжей в тестовые полуфабрикаты при производстве пшеничных хлебобулочных изделий.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:



9

для экспериментальных работ: результаты получены на сертифицированном оборудовании, подвергнуты статистической обработке с использованием компьютерных программ Microsoft Excel и Statistica 13;

теория построена на известных, проверяемых данных и фактах, и согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертационной работы;

идея базируется на анализе современных тенденций развития пищевой промышленности с учетом концепции государственной политики в области здорового питания, а также целями и задачами повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года;

использованы, систематизированы и обобщены теоретические данные, полученные ранее по рассматриваемой тематике;

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

использованы современные общепринятые и специальные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии во всех этапах выполнения диссертационной работы: постановке проблемы, выдвижении научных идей, обсуждении целей и задач диссертации, разработке стратегии исследования, организации экспериментальной работы и участие в ней, анализе и обсуждении полученных результатов, формулировании выводов, обосновании и оптимизации компонентного состава пищевой комплексной добавки и хлебобулочных изделий, выработке опытных партий разработанной продукции, обработке и интерпретации экспериментальных данных, выполненных лично автором или при участии автора, разработке пакета технической документации на вновь разработанные изделия, подготовки основных публикаций по выполненной работе и представлении результатов и положений диссертации на конференциях.

В ходе защиты диссертации были высказаны следующие критические замечания: почему для исследований использовали муку, несоответствующую требованиям ГОСТ, и выбрали в качестве состава добавки обойную пшеничную муку, пророщенную спельту, порошки семян тыквы, грибов вешенок и ягод крыжовника?

Соискатель Маслов Александр Васильевич ответил на задаваемые ему в ходе заседания вопросы и привел собственную аргументацию: мука выбрана целенаправленно низкого качества для того, чтобы показать, что пищевая комплексная добавка способствует улучшению ее показателей качества. Установлено, что пищевая комплексная добавка способствует расслаблению клейковины, увеличивая показания прибора ИДК, повышает ферментативную активность муки. Выбор ингредиентов в качестве состава добавки основан на анализе литературы. Пророщенная спельта отличается повышенной антиоксидантной активностью и содержанием белка. Порошок семян тыквы имеет повышенное содержание белка и липидов, при этом белок семян тыквы сходен или близок к идеальному белку. Порошок

вешенки содержит много белка и клетчатки. Состав аминокислот белка вешенки близок к идеальному белку. Обойная пшеничная мука была выбрана из-за повышенного содержания в ней пищевых волокон, белка и низкого содержания крахмала по сравнению с другими видами муки. Крыжовник был выбран в качестве компонента, который содержит большое количество кислот и усвояемых сахаров.

На заседании 25.12.2023 года диссертационный совет принял решение за достижение научной задачи по разработке комплексной пищевой добавки повышенной пищевой ценности и антиоксидантной активности для обогащения продуктов повседневного спроса потребителей – хлебобулочных изделий, имеющей значение для развития направления в области пищевых систем, посвященного научно-обоснованной разработке обогащенных продуктов питания для сохранения здоровья населения России, присудить Маслову Александру Васильевичу ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 14 человек, из них 13 докторов наук по рассматриваемой специальности, участвующих в заседании, из 14 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали: за 14, против 0, недействительных бюллетеней нет.

Председатель диссертационного совета \_\_\_\_\_ Кузнецова Елена Анатольевна

Ученый секретарь диссертационного совета \_\_\_\_\_ Симоненкова Анна Павловна

25.12.2023 г.

