

## **О Т З Ы В**

**научного руководителя д-р с.-х. наук, профессора Ребезова Максима Борисовича на диссертацию Аптрахимова Дениса Рафаиловича на тему «Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности» по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Диссертация Аптрахимова Д.Р. посвящена актуальной проблеме – разработке продуктов питания повышенной пищевой ценности.

Актуальность темы находит отражение на государственном уровне – в Указах Президента и Постановлениях Правительства Российской Федерации: «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года» от 17 апреля 2012 года № 559-р; «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» от 29 июня 2016 года № 1364-р; «О Концепции реализации основ государственной политики в области здорового питания населения в Челябинской области на период до 2020 года» от 6 февраля 2012 года № 20-рп; «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» от 14 июня 2013 года № 31 и др. При этом отмечается необходимость расширения производства отечественной продукции с учетом региональных особенностей рынка и потребительских предпочтений.

В результате чего диссертационное исследование на тему «Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности» вызывает научный и практический интерес.

Диссертационная работа состоит из введения, в котором раскрыты актуальность, цель и задачи работы; шести глав, заключения, библиографического списка литературы, включающего 194 источника, и приложений. Работа является законченным научным исследованием, обладает внутренним единством, достаточно проиллюстрирована.

Содержание диссертационной работы показывает, что автором исследования раскрыты поставленные цели и задачи.

В процессе работы над диссертацией Аптрахимов Денис Рафаилович зарекомендовала себя как компетентный, организованный, ответственный специалист в области разработки и товароведной оценки показателей качества макаронных изделий, способный четко определять и формулировать цели и задачи, анализировать полученные результаты.

При написании диссертационной работы автором был проанализирован большой объем литературных источников. Основные положения, результаты и выводы диссертационной работы изложены в 21 печатной работе, в том числе в 4 публикациях в изданиях рекомендуемых ВАК РФ, 1 патенте РФ, общим объемом 5,3 п.л., из них авторский вклад – 2,4 п.л.

Научно-теоретические положения и практические результаты исследования докладывались и получили положительную оценку на международных и всероссийских научно-практических конференциях в 2013-2018 г.г. в городах: Челябинск, Магнитогорск, Семей, Казань, Курган, Орел, Уфа.

Диссертационное исследование обладает научной новизной, теоритической и практической значимостью.

Аптрахимов Д. Р. впервые обосновал целесообразность повышения пищевой ценности и формирования потребительских свойств макаронных изделий посредством оптимизации соотношения компонентов композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта, муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс; на основании результатов математических расчетов с применением метрических и неметрических мер сравнения определено оптимальное

соотношение пшеничной, гречневой и льняной муки в композитной смеси для производства макаронных изделий, сбалансированных по содержанию незаменимых аминокислот; изучены реологические свойства и химический состав макаронных изделий повышенной пищевой ценности; проведен анализ системы ХАССП при внедрение в производство макаронных изделий из композитной смеси и установлено восемь контрольно критических точек; с целью повышения качества и потребительских свойств макаронных изделий разработан учебно-исследовательский комплекс «Имитатор работы автоматизированной линии производства макаронных изделий»; на основе анализа комплекса органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности провел оценку потребительских свойств нового вида макаронных изделий; установил регламентированные показатели качества и сроки хранения.

Новизна технических решений защищена патентом Российской Федерации № 2624210.

По разработанным и утвержденным техническим документам проведена промышленная апробация технологий новых видов макаронных изделий на промышленной технологической площадке ООО «Рант» (г. Челябинск); выпущены и реализованы опытные партии продукции.

Результаты проведенных в рамках диссертационной работы исследований используются при организации учебной и научно-исследовательской работы бакалавров, магистров и аспирантов.

Результаты исследований используются в учебном процессе кафедр: «Товароведения и таможенного дела» Орловского государственного университета им. И.С. Тургенева при изучении дисциплины «Теоретические основы товароведения»; «Пищевые и биотехнологии» Южно-Уральского государственного университета (НИУ) при изучении дисциплин «Планирование и организация научных исследований в пищевой промышленности», «Инновации в технологии и организации производства кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий».

Диссертационная работа выполнена в соответствии с предъявляемыми требованиями, текст изложен доступно, последовательно.

Диссертационное исследование Аптрахимова Дениса Рафаиловича на тему «Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности» соответствует требованиям Положения «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым ВАК России к кандидатским диссертациям, а его автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель – д-р с.-х. наук, профессор, заведующий кафедрой «Управление технологическими инновациями и ветеринарной деятельностью» ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса»

*Контактные адреса:*

*E-mail: m.rebezov@rako-apk.ru*

*тел.: 8 (495) 700-13-03*

*Почтовый адрес: 111621, Россия, г. Москва, ул. Оренбургская, 15 Б*

*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса»*

Максим Борисович Ребезов

Врио проректора по учебной и научной работе ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», д-р пед. наук, доцент



Галина Николаевна Лицина