

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Гумерова Тимофея Юрьевича «Научно-практическое обоснование формирования качества специализированных продуктов питания для лиц, работающих в особо вредных условиях труда», представленной на соискание ученой степени доктора наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

В связи с возрастающими требованиями к качеству и безопасности выпускаемой продукции все большее значение приобретает разработка технологий продуктов специализированного назначения, обладающих диетическими лечебными и диетическими профилактическими свойствами, при изготовлении которых за счёт вносимых добавок достигается сбалансированность всех компонентов и повышается их пищевая ценность. В связи с этим представленные Гумеровым Т.Ю. исследования являются актуальными.

Автором предложена научная концепция, предусматривающая прогнозирование и формирование показателей качества и безопасности специализированных продуктов питания для лиц, работающих в особо вредных условиях труда на основе системы методологических подходов и механизмов управления качеством, математического моделирования, современных методов формирования свойств диетических лечебных и диетических профилактических продуктов питания с использованием функциональных компонентов и снижения технологических рисков в производственных условиях при работе с соединениями свинца; амино- и нитросоединениями бензола; хромом и его соединениями; радиоактивными веществами и ионизирующим излучением; фтором, щелочными металлами, хлором; сероуглеродом; мышьяком, фосфором; ртутью и ее соединениями.

Разработана научно обоснованная методология органолептической оценки специализированных батончиков на основе гранулометрического анализа, оптической микроскопии и методики QFD развертывания функции качества с построением таблиц-матриц «Дом качества». Полученные результаты позволили выявить важные характеристики качества разработанных специализированных батончиков, установить взаимосвязь между приоритетами потребителя, техническими характеристиками и рецептурными составами готовой продукции. Новизна и практическая значимость научных исследований подтверждена 8 патентами (RU №№ 2649875, 2685900, 2681104, 2706192, 2649882, 2706159, 2712697, 2750121).

Автором диссертационной работы проведена оценка и установлена проблемно-ориентированная связь между созданием специализированной

пищевой продукции направленного лечебно-профилактического действия и коррекцией пищевых рационов лиц, работающих в особо вредных условиях труда на объектах промышленных предприятий.

Практическая значимость исследований подтверждается промышленной апробацией, разработкой технической документации: Продукт из зерновых культур «Батончики злаковые» – ТУ 10.61.33-001-112205-2021; Изделия, специализированные «Злаковые батончики» – ТУ 10.61.33-015-108111-2021; Продукт зерновой «Злаковый батончик» – ТУ 10.61.33-009- 23333135-2020; Изделия специализированные, обогащенные микронутриентами «Злаковые батончики» – СТО 49612599-001-2020 и внедрением разработанного ассортимента пищевой продукции в производственных столовых (буфет) в АО «Нэфис Косметикс», ОАО «Казанский завод Электроприбор» и АО «Верхнекамская калийная компания».

В качестве замечаний по содержанию автореферата можно отметить следующее:

- автор акцентирует внимание на многокомпонентном составе каждого исследуемого образца, но не поясняет, чем обусловлен выбор каждого входящего в его состав ингредиента;

- в автореферате не приведен механизм снижения в крови концентрации токсичных микроэлементов, установленное автором при систематическом употреблении специализированных батончиков.

Указанные замечания не имеют принципиального характера, и не снижают ценности представленной работы.

Достоверность полученных диссертантом результатов не вызывает сомнений, так как они базируются на значительном экспериментальном материале с использованием современного лабораторного оборудования, стандартных и общепринятых методов исследования и статистической обработке полученных данных. Публикации материалов в печати в основном отражают содержание диссертационной работы. Основное положение и полученные результаты опубликованы в 92 публикациях, в том числе в 16 рекомендованных ВАК, 7 статей международных изданиях, входящих в наукоемкие базы данных Scopus и Web of Science, и 2 монографиях. Результаты работы обсуждены и одобрены на конференциях международного и национального уровней.

Учитывая актуальность, научную новизну, практическую значимость в развитии данного исследовательского направления, можно заключить, что представленная научная работа соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а

ее автор Гумеров Т.Ю. заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Заведующий кафедрой общественного питания и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», доктор технических наук (специальность 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), профессор

Тамова Майя Юрьевна

12.02.2024 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»

(ФГБОУ ВО «КубГТУ»)

350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2

Тел. 8 (861) 274-67-45

E-mail: tamova_maya@mail.ru



Тамовой М.Ю.

Инициалы: _____ Удостоверил:

М.С. _____

М.П. _____

Руса Е.Н. 20.02

20.02.2024

Я, Тамова Майя Юрьевна, даю согласие на обработку персональных данных, включения их в аттестационное дело Гумерова Тимофея Юрьевича, вывешивание отзыва на сайте ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева» и на сайте ВАК РФ.