

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Саргсяна Мартина Александровича** «Разработка способа обогащения пшеничного хлеба композицией из цинка, иммобилизованного на хитозане», представленную к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Судя по автореферату, диссертация соискателя Саргсяна Мартина Александровича посвящена разработке способа обогащения пшеничного хлеба композицией из цинка, иммобилизованного на хитозане и вносит значимый вклад в решение современной научно-практической проблемы по профилактике алиментарного дефицита эссенциальных микроэлементов через разработку технологий пищевых продуктов функционального назначения.

Работа предлагает технологическое решение, адаптированное к социально-экономическим и пищевым реалиям, с учётом текущего состояния регионального рынка хлебопечения. Акцент на коррекции дефицита цинка посредством модификации изделия массового потребления с применением возобновляемого биополимерного сырья нацелен на создание продуктов функциональной направленности в рамках локальных производств. Подобные разработки представляют интерес с точки зрения развития региональной экономики, способствуя созданию новых пищевых производств и освоению современных технологий. В перспективе, подобные разработки могут стимулировать развитие отечественной сырьевой базы для получения хитозана, потенциал которой в настоящее время реализован не в полной мере, что в долгосрочной стратегии способствует снижению зависимости от импорта специализированных пищевых ингредиентов.

Научная новизна работы заключается в разработке метода получения функциональной композиции на основе иммобилизации цинка на хитозане. Установлены количественные параметры процесса (оптимальное соотношение компонентов, время, емкость), доказано положительное влияние композиции на технологические характеристики теста и подтверждена её биологическая эффективность и безопасность. Апробация результатов подтверждена 24 публикациями (включая 7 статей в журналах ВАК и 1 в издании, индексируемом в Scopus) и 2 патентами РФ.

Для расширения области применения и успешного внедрения технологии в промышленность перспективным представляется изучение влияния композиции на свойства хлеба, приготовленного по другим рецептурам с использованием других видов и сортов муки, а также разработка системы контроля качества её приготовления, включая проверку полноты сорбции цинка. Эти рекомендации открывают направления для последующих исследований и не снижают ценности полученных в диссертации результатов.

Имеются некоторые замечания:

1. В степени разработанности темы исследования следовало отразить проф. Тамову М.Ю., заведующего кафедрой технологии общественного

питания и сервиса (КубГТУ), внесшую существенный вклад в теорию и практику применения хитозанов в пищевых системах.

2. В научной новизне не показано, что из результатов исследования получено впервые.

Замечания носят рекомендательный характер и не снижают ценности выполненной работы.

Диссертационная работа соответствует требованиям, к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук согласно п.9-14 («Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г в ред. от 16.10.2024). Автор диссертации, Саргсян Мартин Александрович, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Зав. кафедрой технологии
пищевых продуктов и
организации питания, ведущий
научный сотрудник, доктор
технических наук, доцент

З. Райт

Хатко Зурет Нурбиевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный технологический университет", 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, д.191.

8 (8772) 57-00-11
info@mkgtu.ru

18.12.2025 г.

Я, Хатко Зурет Нурбиевна, даю согласие на обработку моих персональных данных, связанную с защитой диссертации М.А. Саргсяна.

Подпись Хатко З.Н. заверяю:

М.А. Саргсян
вед. науч. сотрудник



З. Райт