

## **ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ на аспиранта АБДЕЛЛАТЫФ САМЕХ СОБХИ ГАЛЯЛЬ**

Абделлатыф Самех Собхи Галяль в 2016г. поступил в очную аспирантуру по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль (направленность) 05.18.04. - Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств. Обучение проходил в соответствии с индивидуальным учебным планом на кафедре технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения (с 2020г. кафедра технологии молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия) ФГБОУ ВО Московского государственного университета пищевой производство («МГУПП»).

Абделлатыф Самех Собхи Галяль - выпускник университета Айн-Шамс (АРЕ), который с отличием окончил в 2013 году по направлению технология молока и молочных продуктов с присвоением квалификации «Магистр».

Исследования Абделлатыф Самех Собхи Галяль проводил на кафедре технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «МГУПП», в Национальном исследовательском центре Каирского университета и во Всероссийском научно-исследовательском институте холодильной промышленности – филиале ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. В ходе выполнения диссертационных исследований Абделлатыф Самех Собхи Галяль овладел современными методами исследования и освоил работу на современном лабораторном и технологическом оборудовании, а именно: жирно-кислотный состав определял на газохроматографическом анализаторе; термический анализ молочного жира и его фракций до и после модификации исследовал дифференциальным сканирующим колориметром ДСК (модель 7, Перкин Элмер, Норуолк, КТ); морфологический анализ кристаллизации молочного жира проводил с применением микроскопа Olympus BH (Olympus, Токио, Япония); содержание твердого жира (СТЖ) в исследуемых образцах определял методом ядерно-магнитного резонанса (модель: MARAN-SFC); интегральную антиоксидантную активность (АОА) определял на приборе «Эксперт-006».

В рамках педагогической практики в ФГБОУ ВО «МГУПП» им подготовлены и проведены лабораторные занятия со студентами по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Самех Собхи Галяль Абделлатыф за период обучения в аспирантуре успешно сдал кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных, рыбных продуктов и

холодильных производств и государственный экзамен. Представил научный доклад об основных результатах научно-квалификационной работы (диссертации) на тему «РАЗРАБОТКА КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ ЕГИПТА НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА И МИНОРНЫХ КОМПОНЕНТОВ», которую он защитил 18.06.2020 на отлично. В 2021г Самех Собхи Галяль Абделлатыф сдал экзамен по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» и представил к защите диссертационную работу на тему: «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ И ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С МИНОРНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

По результатам исследований Самех Собхи Галяль Абделлатыф опубликовал 22 печатных работы, из них 4 статьи в журналах, индексируемых в международной базе данных Scopus, 3 статьи в изданиях, входящих в перечень российских рецензируемых научных журналов, рекомендованных ВАК при Минобрнауки Российской Федерации, 2 статьи в отраслевых периодических изданиях. Достаточно широко результаты исследований были им доложены на научно-технических конференциях разного уровня. Абделлатыф Самех Собхи Галяль в рамках диссертационного исследования поставил и решил актуальную задачу пищевой промышленности и общественного питания по производству молочных продуктов повышенной жирности с модифицированной жировой фракцией путем корректировки жирно-кислотного состава и обогащения минорными биологически активными компонентами животного и растительного происхождения. Теоретические и экспериментальные результаты апробированы им в производстве спреда сливочно-растительного, сливочного мороженого обогащенного. Практическая ценность работы состоит в разработанных рецептурах и аппаратурно-технологических решениях, не требующих дополнительных затрат на приобретение или модификацию оборудования. Разработана и утверждена техническая документация на разработанные продукты. Проведена опытно-промышленная выработка спреда сливочно-растительного на ООО «НОВАЯ ИЗИДА» и масложирового модуля на основе минорных компонентов растительного и животного происхождения на ООО «ПЕЦ-ХАСС».

Диссертационная работа Абделлатыф Самех Собхи Галяль является самостоятельной, законченной научно-исследовательской работой, имеющей научную

новизну и практическую значимость и посвящена актуальной проблеме пищевой промышленности и общественного питания – производству продуктов повышенной жирности на молочной основе с функциональными компонентами на основе сырья Арабской Республики Египет (АРЕ). Она отвечает требованиям, предъявляемым к научно-квалификационным работам по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» и может быть представлена к защите в установленном порядке.

Профессор кафедры менеджмента и экономики  
ГОУ ВО МО «ГСГУ»

Профессор кафедры технологии молока, пробиотических  
молочных продуктов и сыроделия  
ФГБОУ ВО «МГУПП»,

доктор технических наук, по специальности 05.18.04  
технология мясных, молочных и рыбных продуктов  
и холодильных производств.

Н. А. Тихомирова  
«16» сентября 2021г.

Подпись  
заверяю

*Д. И. Шакин*  
*Д. И. Шакин*  
*16.09.21*

