

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.148.11,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ», ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 02.02.2022г. №1

О присуждении Абделлатыф Самех Собхи Галяль, гражданину Арабской Республике Египет (АРЕ) ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Разработка технологий и исследование потребительских свойств продуктов на молочной основе с минорными компонентами функционального назначения» по научной специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 09 ноября 2021 года (протокол заседания №6) диссертационным советом Д 212.148.11, созданным на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Министерства образования и науки Российской Федерации (125080, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11), приказ о создании диссертационного совета № 172/нк от 02.10.2018 г.

Соискатель Абделлатыф Самех Собхи Галяль, 1984 года рождения, в 2005 г. закончил бакалавриат Каирского университета (АРЕ). В 2013 году соискатель Абделлатыф Самех Собхи Галяль с отличием закончил Каирский Университет (АРЕ) по направлению технология молока и молочных продуктов с присвоением квалификации магистра. В 2020 г. успешно закончил обучение в очной аспирантуре при ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств».

В настоящее время работает ассистентом-исследователем в Каирском Национальном исследовательском центре Министерства высшего образования АРЕ.

Диссертация выполнена на кафедре «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств».

Научный руководитель - Тихомирова Наталья Александровна профессор кафедры «Менеджмент и экономика» ГОУ ВО МО «Государственный социально-гуманитарный университет», доктор технических наук, профессор.

Оппонент Восканян Ольга Станиславовна - доктор технических наук, профессор кафедры «Инновационные технологии продуктов из растительного сырья» Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ), профессор;

Оппонент Щетинина Елена Михайловна - кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова».

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» в своем положительном отзыве, составленном и подписанном Мельниковой Е.И., доктором технических наук, профессором кафедры «Технология продуктов животного происхождения», профессором и Пономаревым А.Н., доктором технических наук, заведующим кафедрой «Технология продуктов животного происхождения», профессором, утвержденным Корнеевой О.С., доктором биологических наук, профессором, проректором по научной и инновационной деятельности ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», отметила, что диссертация Абделлатыф Самех Собхи Галяль является завершенной научно-квалификационной работой, имеющей научную значимость и направленной на решение прикладных задач, актуальных для пищевой промышленности, а именно, на разработку технологий продуктов на молочной основе повышенной жирности (мороженое, сливочно-растительные спреды) функционального назначения.

Соискатель имеет 22 опубликованные работы по теме диссертации, 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.

Наиболее значимые работы:

1. **El-Hadad, (Abdellatife) S. S.** Physicochemical Properties and Oxidative Stability of Butter Oil Supplemented with Corn Oil and Dihydroquercetin / S. S. El-Hadad, N. A. Tikhomirova // *Journal of Food Processing and Preservation*. – 2018. – Vol. 42. - N 10. – P. 1–7.

2. **El-Hadad, (Abdellatife) S. S.** Minor Components and Thermal Stability of Butter, Wheat Germ and Corn Oils in The Russian Market / S. S. El-Hadad, N. A. Tikhomirova // *Bioscience Research*. – 2018. – Vol. 15. - N 3. – P. 2770-2779.

3. **El-Hadad, (Abdellatife) S. S.** Biological Activities of Dihydroquercetin and its Effect On the Oxidative Stability of Butter Oil / S. S. El-Hadad, N. A. Tikhomirova, M. Abd El-Aziz // *Journal of Food Processing and Preservation*. – 2020. – Vol. 44. - N 5. – P. 1–6

4. **El-Hadad, (Abdellatife) S. S.** Physical Properties and Microstructure of Ice Cream Supplemented with Minor Components of Wheat Germ Oil / S. S. El-Hadad, N. A. Tikhomirova, A. A. Tvorogova, T. V. Shobanova, M. Abd El-Aziz // *International Journal of Dairy Science*. – 2020. – Vol. 15. - N 4. – P. 189–199.

5. **Абделлатыф, С. С.** Минорные компоненты липидного происхождения для стабилизации молочного жира / С. С. Абделлатыф, Н. А. Тихомирова, И. С. Краснова // *Сыроделие и маслоделие*. – 2018. – № 5. – С. 54–56.

6. **Тихомирова, Н. А.** Модифицированное сливочное масло с экстрактом минорных компонентов / Н. А. Тихомирова, **С. С. Абделлатыф** // *Сыроделие и маслоделие*. – 2020. – № 1. – С. 53–55.

7. Титов, Е. И. Масложировая композиция для молочных продуктов функциональной направленности / Е. И. Титов, Н. А. Тихомирова, С. С. Абделлатиф // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 5. – С. 55–56.

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные, некоторые содержат замечания и пожелания.

В отзыве заведующей кафедрой пищевой биотехнологии Калининградского государственного технического университета, доктора технических наук, профессора Мезеновой Ольги Яковлевны отмечено, что в четвертой и пятой главах в автореферате описаны только рецептуры разработанных продуктов, а технологические схемы не представлены.

В отзыве профессора кафедры продукты питания и пищевой биотехнологии агротехнологического факультета Омского государственного аграрного университета им. П.А. Столыпина, доктора технических наук, профессора Лисина Петра Александровича отмечено, что в автореферате не приведен ингредиентный состав мороженого и метод расчета рецептуры, а также диаграмма аминокислотного сора незаменимых кислот.

В отзыве главного научного сотрудника, руководителя Сибирского научно-исследовательского института сыроделия, доктора технических наук, доцента Мусиной Ольги Николаевны, отмечено, полученные при выполнении диссертации решения обладают мировой новизной. Поэтому непонятно, почему диссертант отказался от получения патентов на состав масложирового модуля, состав мороженого и состав спреда, а также, возможно, и на способы их получения.

В отзыве доцента кафедры технологии пищевых производств и биотехнологии Самарского государственного технического университета, кандидата технических наук, доцента Зипаева Дмитрия Валерьевича, отмечено: неясно, чем обусловлен выбор кукурузного масла, а не масла из зародышей пшеницы при разработке масложирового модуля; каким образом подобран шаг дозировки минорных компонентов при разработке спреда сливочно-растительного, а также каким образом предполагается дозирование минорных компонентов в производстве мороженого.

В отзыве доцента факультета энергетики и экотехнологий Национального исследовательского университета ИТМО, доктора технических наук, профессора Забодаловой Людмилы Александровны отмечено, из текста автореферата неясно, определялись ли количественно минорные компоненты, перечисленные в выводе 2 (кроме токоферолов) и как изменилось соотношение ω -3 и ω -6 жирных кислот при использовании разработанного масложирового модуля.

В отзыве главного научного сотрудника НИИ детского питания – филиала ФИЦ питания и биотехнологии РАН, доктора биологических наук Антиповой Татьяны Алексеевны отмечается целесообразность приведения в автореферате рецептов разработанных продуктов и технологических схем их производства.

В отзыве профессора кафедры фармацевтической и общей химии Кемеровского государственного медицинского университета, доктора технических наук, доцента Котовой Татьяны Вячеславовны отмечается неполное соблюдение в автореферате ГОСТ Р 2.105-2019 «Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам».

В отзыве заведующей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения Мичуринского государственного аграрного университета, кандидата технических наук, доцента Блинниковой Ольги Михайловны и доцента, кандидата технических наук Новиковой Ирины Михайловны отмечено, что в автореферате не представлены результаты покупательских предпочтений.

В отзыве главного научного сотрудника Сибирского научно-исследовательского и технологического института Сибирского федерального научного центра агробiotехнологий РАН, доктора технических наук, доцента Мотивилова Олега Константиновича отмечено, что необходимо пояснить для рис. 13 автореферата в течение какого времени и с каким интервалом оценивали формоустойчивость опытных и контрольных образцов закаленного мороженого.

В отзыве профессора кафедры маркетинга и товароведения Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева Савиной Ольги Васильевны, доктора сельскохозяйственных наук отмечено, на с. 8 автореферата не правильно указана принадлежность линолевой кислоты к омега 6.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их квалификацией, наличием публикаций в соответствующей области исследования и способностью определить научную и практическую ценность диссертации.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

- **разработана** рецептура масложирового модуля на основе минорных биологически активных компонентов растительного и животного происхождения,

- **установлена** высокая антиоксидантная активность разработанного масложирового модуля, обеспечивающая повышение срока годности спреда сливочно-растительного,

- **предложена** рациональная дозировка дигидрокверцетина и минорных компонентов из молочного жира и растительного масла для обогащения спреда сливочно-растительного и мороженого сливочного,

- **обоснован** и экспериментально подтвержден состав масложирового модуля и рекомендовано его использование в здоровом питании,

- **установлено** влияние микроструктуры и структурно-механических характеристик молочного жира на потребительские свойства разработанных продуктов на молочной основе с минорными компонентами животного и растительного происхождения,

- **определены** потребительские характеристики спреда сливочно-растительного и мороженого сливочного, обогащенных биологически активными липофильными компонентами и антиоксидантами

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что доказана целесообразность корректировки жирно-кислотного состава молочного жира

и обогащение его минорными компонентами для восполнения дефицита мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, жирорастворимых витаминов в рационе населения АРЕ путем введения масложирового модуля и минорных компонентов в спред сливочно-растительный и мороженое сливочное.

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

- разработаны рецептуры и технологии получения масложирового модуля, спреда сливочно-растительного и мороженого сливочного, обогащенного на молочной основе с минорными компонентами функционального назначения.

- разработана и утверждена техническая документация ТУ 10.51.30-004-02068634-2020 «Спред сливочно-растительный. Технические условия», ТУ 10.52.10-005-02068634-2020 «Мороженое сливочное обогащенное. Технические условия». Проведена опытно-промышленная апробация технологии спреда сливочно-растительного на ООО «НОВАЯ ИЗИДА» и масложирового модуля на основе минорных компонентов растительного и животного происхождения на ООО «ПЕЦ-ХАСС».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

- результаты экспериментальных исследований получены с использованием современного оборудования по общепринятым стандартным методам исследования, характеризуются высокой воспроизводимостью, корректной статистической обработкой результатов при высокой доверительной вероятности;

- в основе организации и проведения исследований лежали труды отечественных и зарубежных ученых. Методологической основой диссертационного исследования являлись классические законы научного познания и комплексный системный анализ с применением стандартных, общепринятых и модифицированных методов исследований физико-химического состава, органолептических показателей сырья и готовых

продуктов. Статистическая обработка экспериментальных данных выполнена с применением пакета прикладных программ.

Личный вклад соискателя заключался в сборе и анализе научно-технической информации, планировании и проведении экспериментальных исследований, обобщении и интерпретации результатов, оформлении диссертационной работы, подготовке материалов к публикации. Соискатель лично выступал на научно-практических конференциях с докладами, содержащими основные результаты, полученные в ходе выполнения диссертационных исследований.

На заседании 02.02.2022 г. диссертационный совет принял решение присудить Абделлатыф Самех Собхи Галяль ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 14 человек, из них 5 докторов наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, участвовавших в заседании, из 14 человек, входящих в состав совета, проголосовали: «за» 14, «против» 0, недействительных бюллетеней 0.

Председатель диссертационного
совета Д 212.148.11

Карпенко Дмитрий Валерьевич

Ученый секретарь диссертационного
совета Д 212.148.11

Кусова Ирина Урузмаговна

«02» 02 2022 г.