

ОТЗЫВ
научного руководителя,
доктора технических наук, доцента, Дыдыкина Андрея Сергеевича
на диссертационную работу
Зубарева Юрия Николаевича «Научное обоснование системы управления качеством
йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав
функциональных пищевых продуктов»,
представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Зубарев Юрий Николаевич, 20.10.1982 года рождения, в 2022 году окончил «Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве Российской Федерации» по направлению Юриспруденция.

Диссертация Зубарева Ю.Н. написана на актуальную тему, посвященную разработке системы качества йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, и является самостоятельным завершенным научным исследованием, направленным на развитие научных аспектов и практических решений применения и контроля незаменимых нутриентов, используемых для обогащения мясной продукции с целью профилактики неинфекционных алиментарно-зависимых заболеваний, а именно, ликвидации йододефицита.

На основе теоретических и экспериментальных исследований разработаны подходы к идентификации и оценке рисков для йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, определены контрольные точки при производстве функциональных пищевых продуктов, обогащенных йодсодержащими компонентами, проведены исследования сохранности йода в йодсодержащих пищевых ингредиентах на различных этапах их хранения, установлены весомости и значимость последствий рисков, а также определены их числовые значения в виде коэффициентов. На основании полученных результатов исследований разработан стандарт организации, устанавливающий требования к системе контроля качества йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов. Разработана система менеджмента качества «Управление процессами производства функциональных пищевых продуктов, обогащенных йодсодержащими функциональными пищевыми ингредиентами», которая апробирована на предприятии пищевой промышленности (НИИ «ПрофиБио» г. Москва).

Личный вклад автора заключается в формулировании цели и задач диссертационной работы, выборе объектов и методов исследования, непосредственном участии в проведении экспериментов, анализе, обобщении и обсуждении полученных результатов, формулировке выводов.

Исследования выполнены на современном методическом уровне с использованием современного оборудования и статистической обработки данных, а полученные результаты полностью соответствуют поставленной цели и задачам.

Основные положения и результаты исследований диссертационной работы были предметом докладов и обсуждений на научных конференциях и в составе деловых программ мероприятий, посвященных актуальным вопросам пищевой промышленности.

За период работы над диссертацией Зубарев Ю.Н. зарекомендовал себя как исполнительный, ответственный и добросовестный исследователь, способный планировать экспериментальную работу, анализировать и обобщать результаты, разрабатывать новые подходы для решения поставленных задач.

Диссертация соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, является законченной научно-квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, имеет практическую и теоретическую значимость. Основные материалы диссертации опубликованы в 6 печатных работах, в том числе статьях в журналах, рекомендованных ВАК для публикации основных материалов диссертационных исследований.

Высокий уровень научной подготовки, о котором свидетельствует представленная диссертационная работа, позволяет считать, что Зубарев Юрий Николаевич заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Научный руководитель
Доктор технических наук
(специальность 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»), доцент, заведующий отделом функциональных и специализированных продуктов, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН


Дыдыкин Андрей Сергеевич
18.09.2025 г.

Адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
Тел.: +7 (495) 676-95-11
Официальный сайт: www.vniimp.ru
E-mail: info@fneps.ru

