

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

комиссии по предварительному рассмотрению диссертации Тусинова Анатолия Геннадьевича на тему: «Проектирование ассортимента специализированного питания для тяжелоатлетов юниоров на основе здоровьесберегающих принципов» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук в Совет по защите докторских и кандидатских диссертаций Д 212.148.11 ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств».

Диссертационная работа Тусинова Анатолия Геннадьевича является самостоятельно выполненным, законченным научным исследованием, направленным на проектирование ассортимента специализированного питания для тяжелоатлетов юниоров основе здоровьесберегающих принципов.

Наиболее существенные научные результаты и их научная новизна заключается в следующем:

Научно доказана и экспериментально подтверждена возможность проектирования специализированного ассортимента для тяжелоатлетов юниоров на основе принципов здоровьесберегающего питания без применения продуктов интенсивного питания.

Раскрыт механизм эффективного способа проведения калориметрии при совокупном применении методов замера частоты сердечно-сосудистых сокращений (ЧСС-энергометрия) и определения основного энергетического обмена по уравнению Харриса-Бенедикта.

Впервые обоснованы принципы проектирования ассортимента здоровьесберегающего питания для тяжелоатлетов юниоров.

Установлен эффективный способ проведения калориметрии при совокупном применении методов замера частоты сердечно-сосудистых сокращений (ЧСС-энергометрия) и определения основного энергетического обмена по уравнению Харриса-Бенедикта.

Определена корреляция между поступлением и затратой энергетических и пищевых веществ в организме спортсмена при занятии тяжёлой атлетикой для обогащения рациона лимитирующими пищевыми веществами.

Изучено фактическое содержание витамина С в плодах шиповника сортов *Rosa acicularis*; *Rosa pomifera*; *Rosa cinnamomea* и содержание

витамина С, В1, В2 в плодах яблок сортов Антоновка обыкновенная; Штрейфлинг; Фуджи; Голден делишес; Гренни Смит, с целью определения наиболее подходящего сырья для производства напитка специализированного назначения повышенной калорийности и обогащённого витамином С.

Исследован общий аминокислотный состав сырья животного происхождения (мяса курицы), предусмотренного для использования в производстве блюд, внесённых в состав разработанного рациона. Впервые определён общий аминокислотный состав мяса говядины отечественного и импортного производства, полученного от бычков породы Абердин-Ангус, с целью замены продуктов интенсивного питания натуральными.

Теоретически обоснованы и практически подтверждены исследования энергетических затрат спортсменов в процессе тренировок; физико-химические исследования сырья растительного и животного происхождения, используемого для проектирования специализированного ассортимента, а также исследования разработанного специализированного напитка «Атлет плюс».

Научная новизна подтверждена актами апробации на базе предприятий общественного питания спортивных центров. Часть исследовательской работы, связанной с разработкой специализированного напитка «Атлет плюс» выполнено в рамках гранта Президента РФ № МД – 3576.2015.4.

Практическая значимость состоит в том, что:

- на примере целевой группы тяжелоатлетов юниоров сформирована методика проектирования ассортимента здоровьесберегающего питания для тяжелоатлетов юниоров, включающая в себя корректирующий напиток «Атлет плюс»;
- на основании здоровьесберегающих принципов сформирован ассортимент питания для тяжелоатлетов юниоров удовлетворяющий потребность в пищевых и энергетических веществах без применения продуктов интенсивного питания.
- на основе данных, полученных за счёт реализации объединённого метода калориметрии, установлены энергетические потери спортсменов в период физической активности;
- проведены социологические исследования среди спортсменов с целью определения потребительских предпочтений при потреблении спортивных напитков для составления уникальной рецептуры корректирующего напитка «Атлет плюс».
- разработана рецептура и технология приготовления корректирующего напитка «Атлет плюс», способствующего повышению пищевой и

энергетической ценности суточного рациона, а также являющегося поставщиком витамина С и углеводов в период интенсивной физической деятельности тяжелоатлета юниора.

- определены пищевая и энергетическая ценность разработанного напитка «Атлет плюс». Составлены рекомендации по максимально эффективному потреблению данного напитка.
- разработанный ассортимент питания апробирован на базе столовой универсального спортивного комплекса «МТЛ Арена», а также на предприятии общественного питания при спортивно-оздоровительном центре «Матрёшка Плаза», город Самара.

Работа состоит из оглавления, введения, обзора литературы, экспериментальной части, заключения, приложений и списка литературы, содержащего 152 наименования использованных первоисточников. Общий объем работы – 151 страница, диссертация содержит 23 рисунка и 53 таблицы.

В результате предварительного рассмотрения представленной диссертации комиссия отмечает:

Тема и содержание диссертации соответствует пункту 6 «Изучение потребительских предпочтений, разработка и применение методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров», пункту 11 «Разработка методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учётом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения» пункту 13 «Изучение закономерностей тепломассообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций в процессе технологической обработки пищевого сырья на предприятиях общественного питания и разработка на их основе новых и совершенствование технологий общественного питания». паспорта научной специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» (технические науки).

Материалы диссертационной работы в полной мере изложены в работах, опубликованных соискателем ученой степени кандидата технических наук.

Выполнены требования, предъявляемые к публикациям основных научных результатов диссертационной работы, предусмотренные пунктами 11 и 13 Положения о порядке присуждения ученых степеней.

Основные результаты исследования опубликованы в 12 научных работах, в том числе 3 в научных изданиях, входящих в список ВАК РФ; 2 – в материалах международных конференций; 2 – в материалах российских конференций; 2 – в материалах межведомственной научно-практической конференций.

В диссертационной работе отсутствует заимствованный материал без ссылок на авторов и источники заимствования.

Текст диссертации, представленной в диссертационный совет, идентичен тексту диссертации, размещенной на сайте организации.

По результатам предварительного рассмотрения диссертационной работы Тусинова А.Г. сделано следующее заключение:

1. Тема и содержание диссертации «Проектирование ассортимента специализированного питания для тяжелоатлетов юниоров на основе здоровьесберегающих принципов» соответствует специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» (технические науки).

2. Материалы диссертационной работы в полной мере изложены в работах, опубликованных соискателем ученой степени.

3. Выполнены требования к публикациям основных научных результатов диссертационной работы, предусмотренные пунктами 11 и 13 Положения о порядке присуждения ученых степеней, а также требования, установленные пунктом 14 Положения.

4. Комиссия имеет целый ряд замечаний к диссертационной работе.

4.1. В Постановлении Правительства РФ от 24.09.2013 N 842 (ред. от 01.10.2018) "О порядке присуждения ученых степеней" (вместе с "Положением о присуждении ученых степеней") содержится следующее требование: «10. ... Предложенные автором диссертации решения должны быть аргументированы и оценены по сравнению с другими известными решениями». Однако автор в ряде случаев не приводит достаточных экспериментальных данных, подтверждающих отдельные тезисы диссертационной работы. Так, в тексте диссертации не нашли достаточного отражения проведенные химические исследования пищевых продуктов, отсутствуют результаты исследований и построения рациона.

4.2. Целью своей работы диссертант ставит проектирование ассортимента специализированного питания для тяжелоатлетов юниоров. Однако в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического

лечебного и диетического профилактического питания» специализированной является продукция, а не сам процесс питания. В ГОСТе 34005-2016 «Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая для питания спортсменов. Термины и определения» дается определение термину «Спортивное питание». Автору следует уточнить цель своей работы и в связи с этим систематизировать решаемые в работе задачи, которым должны соответствовать сделанные автором выводы.

4.3. Выводы по работе должны быть сделаны на основании собственного эксперимента, а не на основании научно-технической и медицинской литературы (пункт 1 раздела «Основные выводы и заключения»).

4.4. К научной новизне вряд ли можно отнести использованный автором известный метод определения энергозатрат спортсменов.

4.5. Не являются научной новизной сведения о фактическом содержании витамина С в плодах шиповника и яблок. Полученные сведения об аминокислотном составе мяса отдельных пород животных также не являются предметом научной новизны.

4.6. Новизна научных исследований диссертационной работы должна была бы лежать в плоскости формирования рационов питания спортсменов принципиально или хотя бы существенно отличающихся от применяемых в настоящее время.

Научный поиск мог заключаться в научном обосновании технологии получения напитка и в подтверждении его специализированного назначения.

4.7. Само по себе проведение исследований, хотя бы и социологических, не может являться практическим подтверждением работы.

4.8. В работе встречаются неточные выражения; ссылки на литературные источники требуют тщательного уточнения.

5. Комиссия пришла к заключению, что диссертационная работа Тусинова Анатолия Геннадьевича «Проектирование ассортимента специализированного питания для тяжелоатлетов юниоров на основе здоровьесберегающих принципов» в ее нынешнем виде не может быть представлена к защите в Совет Д 212.148.11, так как нуждается в существенной переработке экспериментальных данных и выводов на их основе. Кроме того, особое внимание следует уделить формулировкам в разделе «Научная новизна».

6. В случае принятия советом диссертационной работы Тусинова Анатолия Геннадьевича «Проектирование ассортимента специализированного питания для тяжелоатлетов юниоров на основе здоровьесберегающих принципов» к защите, комиссия рекомендует

назначить в качестве ведущей организации Федеральное государственное бюджетное учреждение Научно-исследовательский институт проблем хранения (11033, г. Москва, улица Волочаевская, дом 40, корпус 1).

Официальными оппонентами предлагаются:

Токаев Энвер Саидович, д.т.н., профессор, генеральный директор, Научно-производственная компания «Академия-Т» (109316, г. Москва, Волгоградский проспект, дом 42, корпус 13, офис 111);

Зипаев Дмитрий Владимирович, к.т.н., доцент, доцент кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология», Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (443100, г. Самара, улица Молодогвардейская, дом 244, главный корпус).

Председатель комиссии диссертационного совета

Д.т.н., профессор, 05.18.15

Крюкова Е.В.

Члены комиссии:

Д.т.н., профессор, 05.18.15

Дубцова Г.Н.

Д.т.н., профессор, 05.18.15

Тихомирова Н.А.