

Отзыв на автореферат диссертации Магомедова Магомеда Гасановича «Научно-практическое обеспечение производства пищевых концентратов из фруктово-овощного сырья и пищевых продуктов функционального назначения на их основе», представленной на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции

Работа Магомедова Магомеда Гасановича посвящена глубокой переработке сахарной свеклы и получения функциональных продуктов на ее основе. Работа представляет собой законченное научное исследование, выполненное на высоком научном уровне, проведен большой объем исследований и получены важные для практики результаты.

Имеется вопрос: проводились ли исследования по влиянию полученных продуктов на заболеваемость и предрасположенность к сахарному диабету?

Считаю, что рецензируемая диссертационная работа соответствует требованиям к докторским диссертациям, а ее автор – Магомедов Магомед Гасанович заслуживает присуждения искомой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции.

Заведующий кафедрой общей химии и экспертизы товаров, д.х.н., профессор

 А.Л. Верещагин

Подпись А.Л. Верещагина «заверяю»

Ученый секретарь БТИ ФГБОУ ВПО АлтГТУ им. И.И. Ползунова

к.т.н., профессор

 Е.В. Сыпин

1. ФИО: Верещагин Александр Леонидович
 2. Адрес: 659305 г. Бийск Алтайского края, ул. Трофимова, 27
 3. Тел. сот. 8-905-083-43-97
 4. E-mail: val@bti.secna.ru
 5. Место работы: ФГБОУ ВПО «Бийский технологический институт (филиал) АлтГТУ им. И.И. Ползунова»
 6. Должность: заведующий кафедрой общей химии и экспертизы товаров
 7. д.х.н. по специальности 02.00.04 – физическая химия.
- 16 сентября 2016 г.

