ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д307.007.01 НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» ФЕДЕРАЛЬНОГО АГЕНТСТВА ПО РЫБОЛОВСТВУ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело №_____
решение диссертационного совета от 23.06.2021 г. № 18

О присуждении Абабковой Анне Александровне, гражданство РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Научное обоснование использования гидролизата сывороточных белков в технологии кисломолочных продуктов» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбный продуктов и холодильных производств принята к защите 12.04.2021 г., протокол № 8 диссертационным советом Д 307.007.01 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образовании «Калининградский государственный технический университет», Федеральное агентство по рыболовству (ФГБОУ ВО «КГТУ»), 236022, г. Калининград, Советский пр-т, 1, приказ Рособрнадзора № 1986-1399 от 07.11.2008 г. (на период действия Номенклатуры специальностей научных работников) и в соответствии с приказом Минобрнауки России №105/нк от 11.04.2012 г.

Соискатель Абабкова Анна Александровна, 1988 года рождения, в 2010 г. окончила Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина» (ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА) по специальности «Технология молока и молочных продуктов». В 2013 г. окончила магистратуру ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА по специальности «Стандартизация и метрология пищевых производств». В 2020 г. освоила программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбный продуктов и холодильных производств.

Работает в должности инженера-химика в акционерном обществе «Учебно-

опытный молочный завод» Вологодской государственной молочнохозяйственной академии имени Н.В. Верещагина.

Диссертация выполнена на кафедре технологии молока и молочных продуктов ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент Новокшанова Алла Львовна, ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, кафедра технологии молока и молочных продуктов, профессор.

Официальные оппоненты:

Станиславская Екатерина Борисовна, доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», кафедра технологии продуктов животного происхождения, профессор;

Ионова Инна Исааковна, кандидат технический наук, доцент, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», кафедра технологии молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия, доцент

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»), г. Ставрополь, в своем положительном отзыве, подписанном заведующим кафедрой прикладной биотехнологии Института живых систем ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» доктором технических наук, доцентом А.Д. Лодыгиным, утвержденном проректором по научной работе ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» доктором географических наук, профессором А.А. Лиховидом, указала, что диссертация соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор, Абабкова Анна Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбный продуктов и холодильных производств.

Соискатель имеет 21 опубликованную работу, все по теме диссертации, в том

числе в рецензируемых изданиях из перечня ВАК - 4, в изданиях международной базы Scopus - 4; Патентов РФ - 2 (в соавторстве). Общий объем публикаций - 4 печатных листа, из которых соискателю принадлежит 2,8 печатных листа. В диссертации отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных работах.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Новокшанова А.Л. Напиток с гидролизатом сывороточных белков молока / А.Л. Новокшанова, А.А. Абабкова, Д.В. Абрамов // Молочная промышленность. – 2016. – №12. – С. 58-60.

2. Абабкова, А.А. Исследование реологических характеристик кисломолочных сгустков обогащенных гидролизатом сывороточных белков / А.А. Абабкова, Е.Ю. Неронова, А.Л. Новокшанова // Молочнохозяйственный вестник. – 2016. – № 3. – С. 37-45.

3. Анализ аминокислотного состава обезжиренного молока и пахты для производства кисломолочного напитка при внесении гидролизата сывороточных белков / Новокшанова А.Л., Топникова Е.В., Абабкова А.А.// Вопросы питания. – 2019. – Том 88. – № 3. – С. 90-96.

На диссертацию и автореферат поступили 12 отзывов, все положительные.

Отзыв без замечаний прислала д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» И.А. Глотова.

Отзывы с замечаниями от: д-ра техн. наук, доцента, гл. науч. сотр. Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия – филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН О.В. Лепилкиной; д-ра техн. наук, профессора факультета биотехнологий ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский университет ИТМО» Т.П. Арсеньевой; канд. техн. наук, директора по качеству АО «ПРОГРЕСС» О.А. Красниковой; канд. техн. наук, менеджера по инновациям и развитию новых продуктов АО «ДАНОН РОССИЯ» М.О. Ширунова; канд. техн. наук, доцента, доцента кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»

А.А. Нестеренко; д-ра с.-х. наук, профессора кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» А.С. Шуварикова; д-ра техн. наук, заслуженного работника пищевой индустрии РФ, директора ГБУ ЯО «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» Г.Б. Гаврилова; д-ра техн. наук, завлабораторией биотехнологии органических кислот, пищевых и кормовых добавок Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии – филиала ФГБУН Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии») Г.С. Волковой; д-ра техн. наук, ст. науч. сотр. ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности (ФГАНУ «ВНИМИ») Ж.И. Кузиной; д-ра техн. наук, завкафедрой товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет» В.Г. Попова; канд. техн. наук, доцента кафедры «Управление качеством и товароведения продукции» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» В.С. Янковской.

В отзывах имеются замечания методического характера и по содержанию автореферата. В них отмечены актуальность, научная новизна, практическая значимость и достоверность результатов исследований и соответствие автореферата требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям; указано, что соискатель достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их соответствием критериям, предъявляемым пунктами 22 и 24 «Положения о присуждении ученых степеней», их компетентностью в данной отрасли наук и наличием публикаций в соответствующей сфере исследований, широкой известностью своими достижениями, а также их официальным согласием.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований: **разработаны** технология и рецептуры кисломолочных продуктов повышенной биологической ценности за счет обоснованного внесения в молочную смесь гидролизата сывороточных белков, пищевых цитрусовых воло-

кон и заквасочных культур; **предложен** оригинальный способ комбинирования заквасочных культур для обеспечения пробиотических свойств готового продукта; **доказана** целесообразность использования гидролизата сывороточных белков глубокой степени гидролиза для повышения содержания незаменимых аминокислот; **введена** методика проектирования рецептуры кисломолочного продукта по содержанию основных компонентов на основе комплекса математических моделей.

Теоретическая значимость работы заключается в том, что **доказана** рациональность использования биологически активных компонентов пахты, обезжиренного молока, гидролизата сывороточных белков и пищевых волокон в технологии кисломолочных продуктов функциональной направленности; применительно к проблематике диссертации результативно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **приведены** достаточные доказательства повышения качества и увеличения срока годности готового продукта; **раскрыты** существенные проявления теории изготовления кисломолочных продуктов с улучшенным аминокислотным составом на основе побочного молочного сырья; **изучено** влияние гидролизата сывороточных белков глубокой степени гидролиза на рост и развитие микрофлоры закваски при производстве кисломолочного продукта на основе исследований диссертации проведены промышленные выработки кисломолочных продуктов с гидролизатом с пониженной аллергенностью и повышенной массовой долей белка животного происхождения, которые найдут широкое применение в реабилитации людей переболевших COVID-19.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: **разработаны** и утверждены 2 комплекта технической документация на новые кисломолочные продукты с улучшенными потребительскими свойствами; **определены** перспективы использования гидролизата сывороточных белков для производства кисломолочных продуктов; **созданы** практические рекомендации по производству кисломолочных продуктов с гидролизатом сывороточных белков и пищевыми волокнами; **представлены** результаты экономической оценки разработки новых кисломолочных продуктов.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ использованы инструментальные методы исследования, выполненные на метрологически аттестованном оборудовании в ак-

кредитованных научно-исследовательских лабораториях; **теория** построена на известных и проверяемых данных, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации; **идея базируется** на анализе современной теории нутрициологии и прогрессивной практики проектирования полезных молочных продуктов; **использованы** сравнения авторских данных с опубликованными данными; **установлена** обоснованность экспериментальных данных и выводов с известными концепциями, а также воспроизводимость результатов исследования в промышленных условиях; **использованы** современные методики сбора и обработки информации.

Личный вклад соискателя состоит в участии на всех этапах работы. Соискателем установлены нтервалы внесения гидролизата глубокой степени гидролиза в молочный продукт, установлено оптимальное соотношение обезжиренного молока и пахты в производстве кисломолочных продуктов с гидролизатом, выявлено положительное влияние цитрусовых волокон на консистенцию продукта с гидролизатом, показана рациональность использования гидролизата по аминокислотному профилю продукта, доказана необходимость комбинирования заквасочных культур, установлены рациональные варианты сочетаний микроорганизмов для обеспечения пробиотических свойств продукта с гидролизатом.

На заседании 23.06.2021 г. диссертационный совет принял решение о присуждении Абабковой А.А. ученой степени кандидата наук.

При проведении открытого голосования диссертационный совет в количестве 17 человек, из них 7 докторов наук по специальности рассматриваемой диссертации 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбный продуктов и холодильных производств, участвовавших в заседании, из 22 человек, входящих в состав совета, проголосовали за – 17, против – нет, воздержавшихся – нет.

Зам. председателя
диссертационного совета — Мезенова Ольга Яковлевна

Ученый секретарь
диссертационного совета — Анохина Ольга Николаевна

23.06.2021 г.