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 21.02.2019 г. № 1

О присуждении Беловой Марине Павловне, гражданство РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Научное обоснование и разработка технологий рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий диабетического назначения» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 17.12.2018 г., протокол № 16 диссертационным советом Д307.007.01 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «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 Белова Марина Павловна, 1991 года рождения, в 2014 г. окончила магистратуру по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», работает старшим преподавателем на кафедре технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет».

В 2018 г. соискатель окончила аспирантуру ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств с присвоением квалификации «Исследователь. Преподаватель-исследователь».

Диссертация выполнена на кафедре технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет».

Научный руководитель - кандидат технических наук, доцент Титова Инна Марковна, заведующая кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет».

Официальные оппоненты:

Абрамова Любовь Сергеевна, доктор технических наук, профессор, ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Департамент мониторинга среды обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки, советник по качеству рыбной продукции;

Битютская Ольга Евгеньевна, кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет» (ФГБОУ ВО «КГМТУ»), кафедра технологии продуктов питания, заведующая;

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «АГТУ») в своем положительном отзыве, подписанным Максименко Юрием Александровичем, д.т.н., доцентом, проректором по научной работе, указала, что диссертация полностью соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842, а её автор, Белова Марина Павловна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 9 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации опубликовано 9 работ, из них в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауке России, опубликовано 2 работы. Соискатель имеет 1 патент в соавторстве. Общий объем публикаций соискателя с соавторами 2,8 печатных листа, из которых соискателю принадлежит 2,0 печатных листа.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. **Белова М.П.** Установление сроков годности рыбо-растительных полуфабрикатов на основе исследования комплекса показателей / **М.П. Белова**, И.М. Титова // Вестник Международной академии холода. - 2018. – № 2. - С. 42-47.

2. **Белова М.П.** Обоснование рецептур рыбных кулинарных изделий с низким гликемическим индексом / **М.П. Белова**, И.М. Титова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2018. – № 3 (50). - С. 23-29.

3. **Белова М.П.** Исследование динамики показателей качества и безопасности рыборастительных полуфабрикатов и кулинарных изделий / **М.П. Белова**, А.Г. Сыч // Инновации молодых в воспроизводство, рациональную эксплуатацию и переработку водных биологических ресурсов: материалы отраслевой студенческой науч.-техн. конф. образовательных учреждений Росрыболовства: в 4 ч. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2014. – Ч. 3. – С. 13-22.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы (все положительные):

с замечаниями и вопросами от: д-ра техн. наук, проф., завкафедрой «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» С.Н. Максимовой и канд. техн. наук, доцента той же кафедры Д.В. Полещука; д-ра техн. наук, проф., директора Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» Ю.Г. Базарновой и канд. техн. наук, доцента того же университета Н.В. Барсуковой; д-ра техн. наук, проф., профессора кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» Е.Е. Ивановой; канд. техн. наук, доцента, профессора кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет» И.Э. Бражной и канд. техн. наук, доцента, профессора кафедры «Технологии пищевых производств» того же университета Е.Г. Туршук; д-ра техн. наук, доцента, директора института живых систем ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет им. И. Канта» О.О. Бабич; д-ра техн.

наук, проф., завкафедрой товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет» В.Г. Попова;

без замечаний от: д-ра биол. наук, проф., завкафедрой технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» Г.О. Ежковой и канд. техн. наук, доцента той же кафедры В.Я. Пономарева; д-ра техн. наук, проф., профессора факультета пищевых биотехнологий и инженерии ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики» В. С. Колодязной и канд. техн. наук, проф., доцента того же факультета В.И. Филиппова; д-ра с-х наук, профессора, завкафедрой технологии продуктов общественного питания ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский горно-металлургический институт (государственный технологический университет)» Р.Б. Темираева.

В отзывах имеются замечания методического характера и вопросы по содержанию автореферата, в частности пожелания по уточнению параметров технологии, ряд замечаний представлен в форме рекомендаций. Отмечено, что работа посвящена решению социально значимой проблемы.

В целом, авторы отзывов отметили актуальность, научную новизну, практическую значимость и достоверность результатов исследований, возможность реализации разработанных технологий на рыбоперерабатывающих предприятиях, а также, что работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а соискатель достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их соответствием требованиям пунктов 22-24 «Положения о присуждении ученых степеней», компетентностью, наличием публикаций, широкой известностью своими достижениями, способностью определить научную и практическую ценность диссертации, а также их официальным согласием.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований: **разработаны** научно обоснованные технологии

рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий диабетической направленности из отечественных объектов аквакультуры; **предложен** оригинальный подход к подбору компонентов для создания рецептур полуфабрикатов и кулинарных изделий; **доказана** перспективность комбинирования рыбного и растительного сырья для получения новых продуктов с низким гликемическим индексом; **введено** понятие эмпирического коэффициента для расчета соотношения масс кусочков рыбного и овощного компонентов в полуфабрикатах диабетического назначения.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что **доказаны** возможности и способы использования объектов аквакультуры в сочетании с растительными компонентами для производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, расширяющие границы применения рыборастительных продуктов для профилактики диабета; применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **изложены** доказательства соответствия гликемических индексов полуфабрикатов и кулинарных изделий группе продукции с низким гликемическим индексом; **раскрыты** элементы теории проектирования многокомпонентных рецептур полуфабрикатов и кулинарных изделий диабетической направленности; **изучены** причинно-следственные связи размерно-массовых и температурных параметров технологического процесса с качеством и безопасностью получаемых продуктов.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: **разработаны** 2 комплекта технической документации (ТИ и ТУ) на рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, научные результаты **внедрены** в образовательный процесс ФГБОУ ВО «КГТУ»; **определены** перспективы практического использования разработанных технологий на рыбоперерабатывающем предприятии; **созданы** практические рекомендации по маркировке готовой продукции, в части процесса доведения до кулинарной готовности новой продукции**; представлены** результаты внедрения разработанных технологий в производство.

Оценка достоверности результатов исследования выявила: для экспериментальных работ показана воспроизводимость результатов исследования в промышленных условиях; **теория** согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации; **идея базируется** на анализе практики и обобщения передового опыта создания продукции диабетической направленности; **использованы** сравнения авторских данных с опубликованными данными; **установлено** частичное совпадение авторских результатов с известными результатами в части химического состава пищевого сырья и гликемической реакции на организм человека; **использованы** современные методики сбора и обработки информации.

Личный вклад соискателя состоит в: формулировании цели и задач исследования, постановке и проведении основного объема экспериментальных исследований, анализе и обобщении полученных данных и интерпретации результатов работы. При участии автора проведена работа по патентованию разработки и проведении медико-биологических испытаний.

На заседании 21.02.2019 г. диссертационный совет принял решение о присуждении Беловой М.П. ученой степени кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 7 докторов наук по специальности рассматриваемой диссертации 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, участвовавших в заседании, из 22 человек, входящих в состав совета, проголосовали за 18, против нет, недействительных бюллетеней нет.

Председатель
диссертационного совета Серпунин Геннадий Георгиевич

Ученый секретарь
диссертационного совета Анохина Ольга Николаевна

22.02.2019 г.