

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 307.007.01, СОЗДАННОГО
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 31.05.2018 г. № 7

О присуждении Фроловой Юлии Владимировне, гражданство РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологии полукопченых и варенокопченых колбасных изделий с применением модифицированных латексных покрытий» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 19.03.2018 г. протокол заседания № 4 диссертационным советом Д 307.007.01, созданным на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет», Федеральное агентство по рыболовству, 236022, г. Калининград, Советский проспект, д. 1, приказом Рособнадзора от 07.11.2008 г. № 1986-1399 (на период действия Номенклатуры специальностей научных работников) и в соответствии с приказом Минобрнауки России №105/нк от 11.04.2012 г.

Соискатель Фролова Юлия Владимировна, 1988 года рождения, работает младшим научным сотрудником в лаборатории алиментарной коррекции нарушений метаболизма Федерального государственного бюджетного учреждения науки «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи», Федеральное агентство научных организаций (ФАНО России).

В 2011 году соискатель окончила Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет прикладной биотехнологии».

В 2015 году окончила аспирантуру Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» по направлению 05.17.06. Технология и переработка полимеров и композитов.

Диссертация выполнена в Проблемной научно-исследовательской лаборатории переработки, модификации и применения полимеров в отраслях промышленности, производящих продукты питания и на кафедре «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств».

Научный руководитель – д-р техн. наук, доцент, Бредихина Ольга Валентиновна, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)», кафедра «Технология продукции и организации общественного питания», профессор.

Официальные оппоненты:

Глотова Ирина Анатольевна – д-р техн. наук, доцент, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор;

Насонова Виктория Викторовна – канд. техн. наук, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук, отдел «Научно-прикладных и технологических разработок», руководитель отдела дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», Краснодар в своем положительном отзыве, подписанном профессором кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина», д-р. с.-х. наук Патиевой Александрой Михайловной указала, что диссертация является научным трудом, в котором на основании выполненных исследований и разработок осуществлено решение научной проблемы, научное обоснование совершенствования технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий

с применением модифицированных латексных покрытий, представляет научный и практический интерес, а ее автор – Фролова Юлия Владимировна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 22 опубликованные работы, в том числе по теме диссертации опубликовано 22 работы, из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 3 работы, 1 патент РФ, в научном журнале «Мясные технологии» - 1 работа, в материалах международных научных конференций – 15 работ, зарубежные статьи – 2 работы. Общий объем публикаций с соавторами 5,6 печатных листа, из которых соискателю принадлежит 4,0 печатных листа.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Федотова, А.В. Полимерные наноконпозиции для поверхностной защиты мясных продуктов / А.В. Федотова, Ю.В. Фролова // Мясные технологии. – 2012. - № 9. – С. 55-58.
2. Федотова, А.В. Наномодифицированное латексное покрытие для защиты колбасных изделий / А.В. Федотова, Ю.В. Фролова, О.А. Сдобникова // Мясная индустрия. – 2013. - № 10. – С. 24-26.
3. Фролова, Ю.В. Экологическая составляющая применения модифицированных латексных покрытий в пищевой промышленности / Ю.В. Фролова // Пищевая промышленность. - 2017. - № 1. – С. 44-46.
4. Патент RU 2531005 A23B 4/10 Состав для защиты мясных продуктов от потерь и микробиологической порчи / Федотова А.В., Фролова Ю.В., Сдобникова О.А. [и др.]; заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВПО МГУПП. - № 2012126372/13; заявл. 25.06.2012; опубл. 20.10.2014. – Бюл. № 29. – 5 с.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

без замечаний от: замдиректора по научной и инновационной работе, доцента кафедры «Технология продуктов питания и товароведения» Филиал ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет» Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт, канд. техн. наук, доц. Гришина А.С.; профессора кафедры «Пищевая инженерия» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», д-р хим. наук, доц. Кирш И.А.

с замечаниями от: завкафедрой «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный универ-

ситет», д-р техн. наук, проф., Максимовой С.Н.; гл. науч. сотр. лаборатории технологии переработки водных биологических ресурсов ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», д-р техн. наук, доц. Боевой Н.П., науч. сотр. лаборатории технологии переработки водных биологических ресурсов ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» Баскаковой Ю.А.; завлабораторией молочных консервов ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», д-р техн. наук, ст. науч. сотр. Федотовой О.Б.; профессора кафедры «Технология продуктов питания и товароведения» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», д-р техн. наук, доц. Цибизовой М.Е.

В отзывах имеются замечания методического характера, неточности формулировок, отсутствие перечня используемых сокращений, положения по уточнению параметров технологии и обоснования выбора объектов исследования. В них отмечены актуальность, научная новизна, научно-практическая значимость, апробация, достоверность результатов и выводов исследования, соответствие требованиям пп. 9-11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям, достоинство присуждения соискателю ученой степени кандидата технических наук.

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

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований: **разработана** научно-обоснованная технология получения модифицированного латексного покрытия и его использования в технологии производства колбасных изделий; **предложены** обоснования параметров нанесения и формирования модифицированного латексного покрытия на поверхность колбасных изделий; **доказана** перспективность использования в технологии колбасных изделий нового латексного покрытия, содержащего наночастицы

серебра для пролонгирования сроков годности; **введены** новые решения в технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что: **доказаны** возможности использования латексных покрытий, модифицированных наночастицами серебра, в технологии производства колбасных изделий, расширяющие области его применения; применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик исследования; **изложены** доказательства эффективности использования модифицированных латексных покрытий в технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий в процессе хранения; **изучены** причинно-следственные связи безопасности и качества колбасных изделий в процессе хранения и модифицированного латексного покрытия; **проведена модернизация** существующей технологии производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий за счет модифицированных латексных покрытий.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: **разработаны** ТУ 2241-001-02068634-2015 «Латексное покрытие «*LatSilver*» для мясной продукции»; **определены** перспективы практического использования способа нанесения модифицированного латексного покрытия в практике технологии колбасных изделий; **создан** лабораторный регламент по применению покрытия «*LatSilver*» в технологии производства колбасных изделий; **представлены** рекомендации по внедрению научных результатов 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 обобщении передового опыта теории и практики создания защитных пищевых покрытий; **использованы** сравнения авторских данных с опубликованными данными; **установлено** некоторое качественное совпадение авторских результатов с опубликованными материалами; **использованы** современные методики сбора и обработки информации.

Личный вклад соискателя состоит в участии на всех этапах работы.

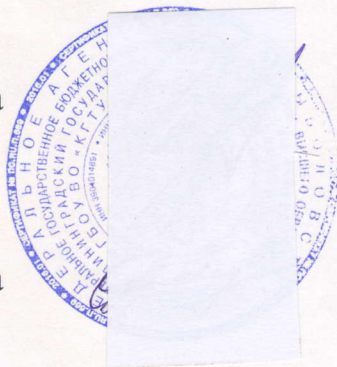
На заседании 31.05.2018 г. диссертационный совет принял решение присудить Фроловой Ю.В. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них 6 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 14, против нет, недействительных бюллетеней 1.

Председатель
диссертационного совета

Ученый секретарь
диссертационного совета

01.06.2018 г.



Серпунин Геннадий Георгиевич

Анохина Ольга Николаевна