

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 № 19

О присуждении Куликовой Алине Сергеевне, гражданство РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологии рыбных полуфабрикатов, рекомендованных для питания детей дошкольного возраста» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 12.04.2021 г., протокол № 10 диссертационным советом Д307.007.01 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»), Федеральное агентство по рыболовству, 236022, г. Калининград, Советский пр-т, 1, приказ Рособнадзора № 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 Куликова Алина Сергеевна, 1981 года рождения, в 2010 г. закончила обучение в ФГБОУ ВО «КГТУ» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

В 2020 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», в настоящее время не работает, многодетная мать.

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

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

Официальные оппоненты:

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

Базарнова Юлия Генриховна, доктор технических наук, профессор, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», Высшая школа биотехнологии и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий, директор

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация: ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», г. Астрахань, в своем положительном отзыве, подписанном завкафедрой «Технология товаров и товароведение», д-ром техн. наук, профессором С.В. Золотокоповой и д-ром техн. наук, профессором той же кафедры М.Е. Цибизовой и утвержденном д-ром техн. наук, доцентом, проректором по научной работе и инновациям Максименко Юрием Александровичем, указала, что диссертация соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842, а её автор, Куликова Алина Сергеевна, 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 опубликовано 3 работы, в том числе 1 работа - в изданиях из базы Scopus, 2 работы – в журналах из перечня ВАК Минобрнауки России, 3 патента РФ (в соавторстве). Общий объем публикаций соискателя с соавторами 3,2 печатных листа, из которых соискателю принадлежит 1,7 печатных листа. В диссертации отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных работах.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Куликова, А.С. Анализ пищевой и энергетической ценности меню некоторых муниципальных дошкольных образовательных учреждений Калининградского региона / А.С. Куликова, И.М. Титова// Вопросы питания. 2019. Т. 88, № 1. С. 71-76. doi: 10.24411/0042-8833-2019-10008.

2. Куликова, А.С. Проектирование рыбных полуфабрикатов для питания детей школьного возраста /А.С. Куликова, И.М. Титова, М.В. Писарькова// Известия КГТУ. - 2019. - № 54. - С. 116-129.

3. Куликова, А.С. Оценка синергетического влияния водного экстракта зеленого чая на восприятие солености рыбного полуфабриката// Вестник Международной академии холода. - 2019. - № 3. - С.51-58.

На диссертацию и автореферат поступили 8 отзывов (все положительные):

без замечаний от: канд. техн. наук, профессора, старшего преподавателя факультета биотехнологий ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский университет ИТМО» В.И. Филиппова; д-ра биол. наук, профессора, завкафедрой технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» Г.О. Ежковой, д-ра техн. наук, доцента, профессора той же кафедры Хабибуллина Р.Э.

с замечаниями от: канд. техн. наук, доцента, завкафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет» О.Е. Битютской; канд. техн. наук, доцента, доцента Высшей школы биотехнологий и пищевых производств ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» Н.В. Барсуковой; д-ра техн. наук, профессора, завкафедрой «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» С.Н. Максимовой; д-ра техн. наук, завкафедрой товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет» В.Г. Попова; д-ра техн. наук, профессора, профессора кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» Е.Е. Ивановой; канд. биол. наук, доцента, завкафедрой технологии пищевых производств ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет» В.Б. Чмыхаловой.

В отзывах имеются замечания методического характера и по содержанию автореферата, пожелания по уточнению параметров, ряд рекомендаций. Отмечено, что работа посвящена решению социально значимой проблемы. В них отмечены актуальность, научная новизна, практическая значимость и достоверность результатов исследований, 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 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 из регионального водного сырья для детей дошкольного возраста; **предложен** новый подход к подбору компонентов для создания рецептур полуфабрикатов; **доказана** эффективность использования экстракта зеленого чая в качестве антиоксиданта в рецептуре рыбных полуфабрикатов; **введено** понятие синергетического эффекта солености водного экстракта зеленого чая.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что **доказана** рациональность использования региональных видов рыб в сочетании с растительными компонентами в технологии полуфабрикатов для дошкольного питания; применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **изложены** доказательства синергетического эффекта экстракта зеленого чая на восприятие солености продукта; **установлена** истинная усвояемость разработанных рыбных полуфабрикатов для детей дошкольного питания; **изучено** влияние водного экстракта зеленого чая на обеспечение антиокислительного эффекта в полуфабрикате; **проведена модернизация** рецептур полуфабрикатов, направленная на балансирование по аминокислотному и жирнокислотному составу полуфабрикатов, рекомендованных для дошкольного питания.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: разработана технология полуфабрикатов для дошкольного питания повышенной биологической ценности, научные результаты внедрены в образовательный процесс ФГБОУ ВО «КГТУ»; определены перспективы использования разработанных технологий в практике; создана техническая документация (ТУ и ТИ) на рыбные полуфабрикаты; 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 обобщении передового опыта создания экспериментального материала по дошкольному питанию; использованы сравнения авторских данных с опубликованными данными; установлено частичное совпадение авторских результатов с известными результатами в части химического состава пищевого сырья; использованы современные методики сбора и обработки информации.

Личный вклад соискателя состоит в участии на всех этапах работы.

На заседании 23.06.2021 г. диссертационный совет принял решение о присуждении Куликовой А.С. ученой степени кандидата технических 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 рыбных 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.

