

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. № 8

О присуждении Петий Ирине Александровне, гражданство РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 19.03.2018 г. (протокол заседания № 5) диссертационным советом Д 307.007.01, созданным на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»), Федеральное агентство по рыболовству, 236022, г. Калининград, Советский проспект, д. 1, приказом Рособнадзора от 07.11.2008 г. за № 1986-1399 (на период действия Номенклатуры специальностей научных работников) и в соответствии с приказом Минобрнауки России № 105/нк от 11.04.2012 г.

Соискатель Петий Ирина Александровна, 1988 года рождения, в 2011 году окончила магистратуру ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» по направлению «Технология продуктов питания»; в 2017 году соискатель окончила аспирантуру ФГБОУ ВО «КГТУ», работает технологическим менеджером ООО «Группа Компаний ПТИ» (Обособленное подразделение в г. Калининграде).

Диссертация выполнена на кафедре технологии пищевых продуктов ФГБОУ ВО «КГТУ» Федерального агентства по рыболовству.

Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент Притькина Наталья Анатольевна, ФГБОУ ВО «КГТУ», декан механико-технологического

факультета.

Официальные оппоненты:

Глотова Ирина Анатольевна – д.т.н., доцент, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор;

Артамонова Марина Петровна – к.т.н., доцент, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)», кафедра «Бизнес-технологий мясных и молочных продуктов», и.о. заведующего кафедрой, профессор  
дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», в своем положительном отзыве, подписанном Дворяниновой Ольгой Павловной, д.т.н., доцентом, зав. кафедрой управления качеством и машиностроительные технологии, деканом факультета безотрывного образования; Чертовым Евгением Дмитриевичем, д.т.н., и.о. ректора, профессором, указала, что диссертация соответствует требованиям и критериям «Положения о присуждении ученых степеней», а ее автор, Петий Ирина Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 15 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации опубликовано 15 работ, из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 2 работы, 1 патент РФ в соавторстве, 11 в материалах международных научных, научно-практических и научно-технических конференций, 1 в журнале «Мясные технологии».

Общий объем публикаций 8,49 печатных листов, из которых соискателю принадлежит 4,39 печатных листа.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Притыкина, Н. А. Разработка технологии мясного полуфабриката высокой степени готовности / Н. А. Притыкина, **И. А. Петий** // Известия Калининградского государственного технического университета. – 2016. – № 40. – С. 69-80;
2. **Петий, И. А.** Исследование антиоксидантных свойств мясного кулинарного полуфабриката высокой степени готовности / **И.А. Петий**, А.В. Чернова, Н.А.

Притыкина // «Вестник Международной Академии холода». - СПб. - 2016. - №4. - С. 30 - 34;

3. Патент РФ № 2565226 РФ от 20.10.2015, МПК А23L 1/314, А23L 1/317, А23L 1/318 Способ получения мясного полуфабриката высокой степени готовности / Н.А. Притыкина, **И.А. Петий**, 2014127203/13 заявл. 03.07.2014; опубл. 20.10.2015.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

без замечаний от:

д.с.-х.н., профессора кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» (ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ») Патиевой А.М.; директора Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский Политехнический университет Петра Великого», д.т.н., профессора Базарновой Ю.Г.; преподавателя отделения «Технологии и сервиса» Западного филиала Российской академии народного хозяйства и государственной службы при президенте Российской Федерации (РАНХиГС), к.т.н., Анистратовой О.В.; старшего научного сотрудника лаборатории общей технологии, нормирования и стандартизации рыбопродукции ФГБНУ «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», к.т.н., Андрухина А.В.

с замечаниями от:

замдиректора по научной и инновационной работе, доцента кафедры «Технология продуктов питания и товароведения» филиала ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет» Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт, к.т.н. Гришина А.С.; завкафедрой "Технологии и организации общественного питания" ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет, проф., д.х.н. Макаровой Н.В.; профессора кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», д.т.н. Цибизовой М.Е.

В отзывах имеются замечания методического характера, пожелания по уточнению параметров технологии, рекомендации. В них отмечены актуальность, научная новизна, практическая значимость и достоверность результатов исследований, соответствие требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, достоинство присуждения соискателю ученой степени кандидата технических наук.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обоснован 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** технология изготовления поликомпонентных мясных полуфабрикатов высокой степени готовности, повышенной пищевой ценности и пролонгированного хранения, с использованием свинины с пониженными функционально-технологическими свойствами (ФТС), мяса птицы, говядины, субпродуктов; **предложены** режимы массирования и термической обработки поликомпонентной композиции, позволяющие совершенствовать технологию производства мясных полуфабрикатов; **доказана** перспективность комбинирования композиции из свинины с пониженными функционально-технологическими свойствами с говяжьим сердцем, мясом говядины и индейки с растительными компонентами (сок облепихи, петрушка, чеснок) при проектировании мясного полуфабриката повышенной пищевой ценности; **введена** модифицированная формула расчета режима массирования при проектировании мясного полуфабриката повышенной пищевой ценности.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что: **доказаны** возможности и способ использования сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами для создания полуфабрикатов высокой степени готовности повышенной пищевой сбалансированности и пролонгированного срока хранения; применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **изложены** доказательства повышения качества пищевой продукции с использованием сы-

рья с пониженными функционально-технологическими свойствами; **раскрыты** существенные эмпирические данные, позволяющие совершенствовать методологию расширения ассортимента мясопродуктов; **изучены** причинно-следственные связи температурно-временных параметров технологической обработки сырья с качеством и безопасностью получаемых продуктов; **проведена модернизация** технологии поликомпонентных мясных полуфабрикатов

**Значение полученных соискателем** результатов исследования для практики подтверждается тем, что: **разработан** комплект технической документации (ТИ и ТУ) на изготовление новых видов мясных полуфабрикатов высокой степени готовности; научные результаты **внедрены** в образовательный процесс ФГБОУ ВО «КГТУ»; **определены** перспективы практического использования разработанной технологии производства поликомпонентных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии; **созданы** практические рекомендации и технология получения разных форм полуфабрикатов (для бургеров и бутербродов, фарша для начинок и вторых блюд, для салатов и закусок), повышенной пищевой сбалансированности; **представлены** рекомендации по внедрению научных результатов в производство, в технологии производства мясных продуктов из разного по функционально-технологическим характеристикам мясного сырья.

**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 обобщении передового опыта создания мясных полуфабрикатов высокой степени готовности; **использованы** сравнения авторских данных с опубликованными данными; **установлено** частичное совпадение с известными результатами в части химического состава пищевого сырья и результатов процесса массирования; **использованы** современные методики сбора и обработки информации.

**Личный вклад соискателя состоит в:** формулировании цели и задач исследования, разработке схемы исследования, участии в аналитических испытаниях, анализе полученных данных и изложении результатов.

На заседании 31.05.2018 г. диссертационный совет принял решение присудить Петий И.А. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 16 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 1, недействительных бюллетеней 1.

Председатель  
диссертационного совета

Серпунин Геннадий Георгиевич

Ученый секретарь  
диссертационного совета

Анохина Ольга Николаевна

01.06.2018 г.

