

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 11.12.2020 г № 18

О присуждении Самсонову Максиму Вячеславовичу, гражданину РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка технологии снеков из сырья водного происхождения на основе астасантиносодержащего белкового гидролизата, выделенного из панцирных отходов креветки» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 07.10.2020 г. (протокол заседания № 15) 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 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 Самсонов Максим Вячеславович, 1988 года рождения, в 2012 г закончил очно-заочную форму обучения по направлению 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», в 2015 г. окончил магистратуру ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», в 2019 г. освоил программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холо-

дильных производств, работает в должности преподавателя Инженерно-технического института Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта» (ФГАОУ ВО «БФУ им. И. Канта»), Министерство науки и высшего образования.

Диссертация выполнена кафедре технологии продуктов питания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»), Федеральное агентство по рыболовству.

Научный руководитель — кандидат технических наук Винокур Михаил Леонидович, ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», кафедра технологии продуктов питания, доцент; Атлантический филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», лаборатория стандартизации и нормирования, ведущий научный сотрудник.

Официальные оппоненты:

**Цибизова Мария Евгеньевна** – доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», кафедра технологии товаров и товароведения Института рыбного хозяйства, биологии и природопользования, профессор;

**Потапова Валерия Александровна** – кандидат технических наук, Калининградский казачий институт технологий и дизайна ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» (филиал), директор

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», г. Кемерово, в своем положительном отзыве, подписанном Курбановой Мариной Геннадьевной, д-ром техн. наук, доцентом, кафедра технологии продуктов питания животного происхождения, завкафедрой, и утвержденном Просяковым Александром Юрьевичем, д-ром техн. наук, профессором, ректором,

указала, что диссертация полностью соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842, а её автор, Самсонов Максим Вячеславович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 14 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации опубликовано 14 работ, из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 4 работы, 1 патент РФ (в соавторстве). Общий объем публикаций соискателя с соавторами составляет 4,13 печатных листа, из которых соискателю принадлежит 3,9 печатных листа. В диссертации отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных работах.

Наиболее значимые опубликованные работы по теме диссертации:

1. **Самсонов, М.В.** Сравнительный анализ выделения астаксантина из панцирных отходов креветки с использованием ферментных препаратов трипсина, химотрипсина и протосубтилина / **М.В. Самсонов**, М.Л. Винокур, М.П. Андреев // Известия КГТУ. – 2017. – № 44. – С. 150–160.

2. **Самсонов, М.В.** Исследование процесса гидролиза панцирных отходов вареной креветки с использованием протосубтилина / **М.В. Самсонов**, М.Л. Винокур, М.П. Андреев // Известия КГТУ. – 2017. – № 46. – С. 90–101.

3. **Самсонов, М.В.** Использование протосубтилина ГЗх для предотвращения образований микроэмульсий при гидролизе панцирных отходов северной креветки / **М.В. Самсонов** // Известия КГТУ. – 2017. – № 47. – С. 123–134.

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов (все положительные):

с замечаниями и вопросами:

от канд. техн. наук, ведущего научного сотрудника отдела «Керченский» Азово-Черноморского филиала ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Чернявской С.Л.; д-ра техн. наук, профессора кафедры Агробиотехнологий ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия» Ульрих Е.В.; д-ра техн. наук, доцента, профессора кафедры бионанотехнологии ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» Кригер О.В.; д-

ра техн. наук, доцента, директора Института живых систем ФГАОУ ВО «БФУ им. И. Канта» Бабич О.О.; д-ра техн. наук, доцента, заведующей кафедрой технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» Голубцовой Ю.В. и д-ра техн. наук, профессора, доцента той же кафедры Куракина М.С.; канд. техн. наук, заведующей лабораторией нормативного обеспечения рыболовства Полярного филиала ФГБНУ «ВНИРО» Шаповаловой Л.А.; канд. техн. наук, доцента, начальника отдела кормов и кормовых компонентов ФГБНУ «ВНИРО» Артемова Р.В; д-ра техн. наук, профессора, профессора кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» Ивановой Е.Е.; канд. хим. наук, начальника отдела инновационных технологий департамента технического регулирования ФГБНУ «ВНИРО» Строковой Н.Г. и д-ра техн. наук, доцента, заместителя директора по научной работе ФГБНУ «ВНИРО» Харенко Е.Н.; д-ра техн. наук, профессора, заведующей кафедрой управления качеством и технологии водных биоресурсов ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» Дворяниновой О.П. и канд. техн. наук, доцента той же кафедры Алехиной А.В.

В отзывах имеются замечания по содержанию автореферата и методикам исследования. В них отмечены актуальность, научная новизна, практическая значимость и достоверность результатов, 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, а также их официальным согласием.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований: **разработаны** новые технологии комбинированных снеков и сухого астаксантиносодержащего белкового гидролизата; **предложен** оригинальный способ механической и двухступенчатой ферментативной обработки

панцирьсодержащих отходов; **доказана** эффективность гидролиза измельченного панциря Протосубтилином ГЗХ; **введено** понятие декантированного гидролизата для водной фракции, полученной после центрифугирования безхитинового ферментализата.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что **доказаны** способы пищевого использования биологически активных веществ панцирного сырья в комбинации с растительными компонентами бобовой группы для расширения ассортимента снековой продукции; применительно к проблематике диссертации результативно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **изложены** результаты микробиологических, биохимических, органолептических исследований по обоснованию технологических режимов производства сухих астаксантиносодержащих белковых гидролизатов; **раскрыты** элементы теории изготовления пищевых белковых гидролизатов из нетрадиционных сырьевых источников; **изучены** причинно-следственные связи процессов ферментализации панцирного сырья с показателями качества и безопасности сухих астаксантиносодержащих белковых гидролизатов; **проведена** модернизация подхода к комплексному использованию панцирьсодержащего сырья в технологии комбинированных снеков.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: **разработаны и внедрены** технологии комбинированной снековой продукции и сухого астаксантиносодержащего белкового гидролизата; **определены** перспективы практического использования разработанных технологий на промышленных предприятиях; **созданы** 3 комплекта технической документации (ТИ и ТУ) на каротинопротеиновый концентрат, белково-растительные крипсы и продукт от разделки варено-мороженых креветок; **представлено** обоснование экономической эффективности внедрения новой технологии в условиях пищевого производства.

**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 и обобщении

нии передового опыта создания комбинированной снековой продукции; **использованы** материалы проведенных автором исследований и их сравнение с опубликованными данными в научно-технической литературе; **установлена** согласованность авторских результатов с данными научных исследований, опубликованными в научных источниках в части кинетики гидролиза субстрата микробными протеазами, способов обезвоживания и обогащения состава в технологии нового продукта; **использовалось** сертифицированное оборудование и приборы, а также современные методики сбора и обработки информации.

**Личный вклад соискателя** состоит в формулировании цели и задач научной работы, разработке схемы и участии в исследованиях, анализе полученных данных и изложении результатов, написании диссертационной работы и формулировании выводов, публикации результатов и их внедрению, патентовании разработки.

На заседании 11.12.2020 г. диссертационный совет принял решение присудить Самсонову М.В. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении открытого голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них 4 доктора 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» – 15, «против» – 0, «воздержавшихся» – 0.

Зам. председателя  
диссертационного совета

  
Мезенова Ольга Яковлевна

Ученый секретарь  
диссертационного совета

  
Анохина Ольга Николаевна

11.12.2020 г.