

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 11.09.2020 г № 10

О присуждении Тимошенко Ирине Алексеевне, гражданство РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка технологии натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимикробных композиций» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 04.03.2020 г., протокол № 4, диссертационным советом Д 307.007.01 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 Тимошенко Ирина Алексеевна, 1985 года рождения, в 2007 г. окончила ГОУ ВПО «Санкт-Петербургский торгово-экономический институт» (ГОУ ВПО «СПбТЭИ») по специальности «Технология продуктов общественного питания», в 2012 г. освоила программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет» Министерства образования и науки по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, работает в должности старшего преподавателя Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий Федерального

государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (ФГАОУ ВО «СПбПУ»), Министерство науки и высшего образования.

Диссертация выполнена в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», Министерство науки и высшего образования.

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

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;

Демченко Вера Артемовна, кандидат технических наук, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», факультет пищевых биотехнологий и инженерии, старший преподаватель

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет», г. Мурманск, в своем положительном заключении, подписанном д-ром техн. наук, профессором Гроховским Владимиром Александровичем, завкафедрой технологии пищевых производств, канд. техн. наук, доцентом Бражной Инной Эдуардовной, профессором той же кафедры, канд. техн. наук, доцентом Волченко Василием Игоревичем, доцентом той же кафедры, и утвержденном д-ром хим. наук, профессором Деркач Светланой Ростиславовной, врио ректора, указала, что диссертация полностью соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ

от 24.09.2013 № 842, а её автор, Тимошенкова Ирина Алексеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 16 опубликованных научных работ, в том числе по теме диссертации 16, из них в рецензируемых научных изданиях 2, в издании Scopus 1, 2 патента РФ (в соавторстве). Общий объем публикаций соискателя с соавторами составляет 4,76 печатных листа, из которых соискателю принадлежит 2,57 печатных листа. В диссертации отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных работах.

Наиболее значимые опубликованные научные работы по теме диссертации:

1. **Тимошенкова, И.А.** К обоснованию технологии рыбных кулинарных изделий из пресноводных рыб, упакованных под вакуумом / **И.А. Тимошенкова, Е.В. Москвичева, В.В. Евелева** // Международный научно-исследовательский журнал. 2016. №12 (54). С.186 – 190.

2. **Тимошенкова, И.А.** Технология натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимикробных композиций на основе органических кислот и их солей / **И.А. Тимошенкова, Ю.Г. Базарнова** // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2019.Т81. №1(79). С. 94 – 98.

3. **Timoshenkova, I.** The effect of antibacterial agents on biochemistry and morphology of muscle tissue of pre-cooked fish products / **I. Timoshenkova, J. Bazarnova, I. Kruchina-Bogdanov, V. Eveleva, M. Bernavskaya** // Journal of Hygienic Engineering and Design – 2019. – Vol. 29, pp. 9-14.

На диссертацию и автореферат поступило 7 отзывов (все положительные); без замечаний:

от канд. сх. наук, доцента, доцента кафедры «Пищевые и биотехнологии» ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» О.В. Зининой; д-ра техн. наук, проф., профессора кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова» И.В. Симаковой; канд. техн. наук, доцента, завкафедрой технологии микробиологического синтеза ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет) М.М. Шамцяна;

с замечаниями и вопросами:

от д-ра техн. наук, доцента, профессора кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» И.А. Гловой; д-ра биол. наук, проф., завкафедрой технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» Г.О. Ежковой и д-ра техн. наук, доцента, профессора той же кафедры Р.Э. Хабибуллина; д-ра техн. наук, доцента, профессора института живых систем ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет им. И. Канта» О.В. Кригер; д-ра биол. наук, профессора кафедры химии и пищевой технологии ФГБОУ ВО «Иркутский национальный исследовательский технический университет» В.В. Верхотурова.

В отзывах имеются замечания методического характера и вопросы по содержанию автореферата. В них отмечены актуальность, научная новизна, практическая значимость и достоверность результатов исследований и 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 натуральных рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из форели и щуки с использованием антимикробных композиций молочной кислоты и лактатов натрия и кальция; **предложен** оригинальный способ антимикробной обработки рыбных полуфабрикатов; **доказана** перспективность использования молочной кислоты и ее солей при обработке рыбных полуфабрикатов; **введено** понятие дери-

ватизатов проб для хроматографического определения продуктов деградации липидов и белков мышечной ткани рыб.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что **доказаны** бактериостатический эффект предложенных антимикробных композиций по отношению к тест-культурам *Escherichia coli* и *Bacillus Subtilis* и их эффективные концентрации, пролонгирующие сроки годности рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **изложены** результаты микробиологических, биохимических, органолептических и морфологических исследований по обоснованию технологических режимов производства рыбных полуфабрикатов; **раскрыты** особенности низкотемпературной обработки рыбных полуфабрикатов улучшенного качества; **изучены** связи морфологических характеристик мышечной ткани рыб и эффективности антимикробной обработки рыбных полуфабрикатов при холодильном хранении; **проведена модернизация** подхода к комплексному обоснованию технологии натуральных рыбных полуфабрикатов.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: **разработаны** технологии натуральных рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности, апробированные в производственных условиях; научные результаты **внедрены** в образовательный процесс ФГАОУ ВО «СПбПУ»; **определены** перспективы практического использования разработанных технологий на промышленных предприятиях; **созданы** 2 комплекта технической документации (ТИ и ТУ) на рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия; **представлено** обоснование экономической эффективности внедрения новой технологии в производство.

Оценка достоверности результатов исследования выявила: для экспериментальных работ использовали сертифицированное оборудование и приборы, стандартные методики, высокотехнологичное аналитическое оборудование и программное обеспечение для обработки экспериментальных данных; **теория** построена на известных, проверенных данных и согласуется с опубликованными результатами экспериментальных исследований по теме диссертации, а также данными, полученными ранее другими исследователями; **идея базируется** на анализе и обобщении

данных, приведенных в литературных источниках в области применения антимикробных средств при производстве рыбных полуфабрикатов; **использованы** материалы проведенных автором исследований и их сравнение с данными, представленными в научной литературе; **установлена** согласованность полученных автором результатов с данными научных исследований, опубликованными в научных источниках по тематике проведенных исследований; **использованы** современные методики сбора и обработки информации и планирования эксперимента.

Личный вклад соискателя состоит в: выборе направления исследований, анализе и обобщении научной информации по литературным источникам, формулировании цели и задач исследований, выборе объектов и методов исследования, организации, постановке и выполнении экспериментальных исследований, обработке, обобщении и анализе экспериментальных данных, формулировании выводов, подготовке документов по внедрению в производство и публикации результатов в научной литературе. При участии автора запатентованы новые технико-технологические разработки, выполнены биохимические и микробиологические исследования.

На заседании 11.09.2020 г. диссертационный совет принял решение о присуждении Тимошенко И.А. ученой степени кандидата технических наук.

При проведении открытого голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них 5 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 - 15, против - нет, воздержавшихся - нет.

Заместитель председателя
диссертационного совета

Ученый секретарь
диссертационного совета



Мезенова Ольга Яковлевна

Анохина Ольга Николаевна

11.09.2020 г.