

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д307.007.001, 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 03.06.2022 г. № 18

О присуждении Угловой Наталии Юрьевне, гражданство Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка технологии пищевых белковых продуктов на основе переработки вторичного сырья частиковых видов рыб Волжско-Каспийского бассейна» по научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 29.03.2022 г. (протокол заседания № 6) 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, д. 1, приказом Рособрнадзора 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 Углова Наталия Юрьевна, 15.11.1992 года рождения, в 2016 году окончила магистратуру Института рыбного хозяйства, биологии и природопользования в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «АГТУ») по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». В 2020 году соискатель окончила аспирантуру в ФГБОУ ВО «АГТУ» по направлению подготовки 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнологии (профиль «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»), диплом об окончании аспирантуры №103004 0007275 выдан 06 июля 2020 г. Справка о сдаче кандидатских экзаменов по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», истории и философии науки и иностранному языку от 17.02.2022 № 06/4-1875.

Работает главным технологом на производственном предприятии ООО «Кубань-Мороженое», по совместительству работает технологом рыбоперерабатывающего предприятия ООО «КЭП».

Диссертация выполнена на кафедре «Технология товаров и товароведение» Института рыбного хозяйства, биологии и природопользования в ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет» Федерального агентства по рыболовству.

Научный руководитель – доктор технических наук, профессор Мукатова Марфуга Дюсембаевна, ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», заведующая лабораторией «Пищевая биотехнология и БАВ», заслуженный работник рыбного хозяйства Российской Федерации, профессор кафедры «Технология товаров и товароведение».

Официальные оппоненты:

- Дворянинова Ольга Павловна, доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», декан факультета безотрывного образования, заведующая кафедрой управления качеством и технологии водных биоресурсов;

- Косенко Ольга Викторовна, кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», доцент кафедры технологии продуктов питания животного происхождения

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация Волжско-Каспийский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («КаспНИРХ»), г. Астрахань, в своем положительном отзыве, подписанном Вероникой Николаевной Ткач, кандидатом технических наук, старшим научным сотрудником лаборатории речных и полупроходных рыб и Натальей Николаевной Харченко, руководителем группы стандартизации и нормирования и утвержденном Виталием Сергеевичем Плюхиным, руководителем филиала, указала, что диссертация соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор, Углова Наталия Юрьевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Соискатель имеет 8 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации опубликовано 8 работ, из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 2 работы. Общий объем публикаций 2,25 печатных листов, из которых соискателю принадлежит 1,0 печатный лист. В диссертации отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных работах.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Углова Н.Ю. Рациональная доза икорного компонента и лимонной кислоты в рецептуре икорного соуса на основе некондиционной икры щуки /Н.Ю. Углова, М.Д. Мукатова // Вестник АГТУ. Сер.: Рыбное хозяйство. 2017. №3. С. 138-144.

2. Углова Н.Ю. Ястыки частичковых видов рыб как потенциальное сырье для производства пищевых белковых продуктов /Н.Ю. Углова, М.Д. Мукатова //Труды ВНИРО. 2019. №176 «Технологии переработки гидробионтов». С. 72-80.

3. Углова Н.Ю. Установление сроков хранения новых белковых продуктов на основе некондиционных ястыков щуки / Н.Ю. Углова, М.Д. Мукатова // Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации: материалы I Нац. заоч. науч.- техн. конф. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2017. С. 266 - 271.

На диссертацию и автореферат поступило 7 отзывов, все положительные. 3 отзыва без замечаний получены от: И.П. Довгорука, главного технолога и Г.П. Филандыша, старшего технолога производственного предприятия ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат №1», г. Санкт-Петербург; Л.В. Донченко, доктора технических наук, профессора, директора НИИ Биотехнологии и сертификации пищевой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет»; А.Ф. Сокольского, доктора биологических наук, председателя Совета Астраханского регионального отделения общероссийской общественной организации «Всероссийское общество охраны природы», профессора кафедры «Инженерных систем и экологии» Астраханского государственного архитектурно-строительного университета. В отзывах В.А. Гроховского, доктора технических наук, профессора, заведующего кафедрой «Технология пищевых производств» и Б.Ф. Петрова, кандидата технических наук, доцента, профессора кафедры «Технология пищевых производств» ФГАОУ ВО «Мурманский государственный технический университет»; А.В. Подкорытовой, доктора технических наук, профессора, главного научного сотрудника отдела инновационных технологий департамента технического регулирования ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») указаны замечания, связанные с использованием неточных формулировок. В отзыве С.Н. Максимовой, доктора технических наук, профессора, заведующей кафедрой «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» указаны вопросы, связанные с уточнением технологических параметров. В отзыве Л.С. Абрамовой, доктора технических наук, профессора, заместителя руководителя Департамента по вопросам качества пищевой

рыбной продукции Департамента мониторинга среды обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки ФГБНУ «ВНИРО» указано пожелание по использованию более широкого научного подхода к определению доброкачественности ястыков.

В отзывах отмечен высокий научный уровень диссертации, её актуальность, научная новизна и достоверность результатов исследований, соответствие 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 икорных рыбных изделий с повышенным содержанием белка из ястыков частичковых видов рыб Волжско-Каспийского бассейна; **предложен** к использованию новый способ вяления ястыков частичковых рыб, предлагающий на примере сома осуществление процесса обезвоживания с раскрытой оболочкой соединительной ткани; **доказаны** высокие уровни содержания белка в ястыках частичковых рыб и в продукции на их основе; **введено** понятие некондиционной икры щуки для икры щуки осеннего вылова.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что **доказана** рациональность использования некондиционных ястыков щуки в технологии изготовления эмульсионных пищевых рыбных продуктов; применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **изложены** результаты органолептических, физико-химических и микробиологических исследований образцов икорных рыбных изделий; **раскрыто** влияние созревателя на процесс обезвоживания ястыков сома; **изучено** влияние лимонной кислоты на органолептические показатели эмульсионных икорных продуктов; **проведена модернизация** рецептур икорных рыбных изделий с учетом максимального содержания в продукте белка при адекватных органолептических показателях.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: **разработаны** технологии икорных рыбных изделий, изготовленных на основе высокоценного вторичного сырья – ястыков частичковых видов рыб; научные результаты **внедрены** в образовательный процесс ФГБОУ ВО «АГТУ»; **определены** перспективы использования разработанных технологий в практике; **создана**

техническая документация (ТУ и ТИ) по сбору и заготовке ястыков частичковых видов рыб и на разработанные икорные рыбные изделия; **представлены** результаты внедрения разработанных технологий в производство.

Оценка достоверности результатов исследования выявила, что **теория** построена на известных, проверенных данных и согласуется с опубликованными результатами экспериментальных исследований по теме диссертации, а также данными, полученными ранее другими исследователями; **идея работы базируется** на обобщениях имеющейся в литературе информации по данному виду вторичного сырья и разнообразного опыта работы с объектом исследования; **использованы** материалы проведенных автором исследований и их сравнение с данными, представленными в научной литературе; **установлено** отсутствие противоречий результатов, полученных соискателем, с результатами, опубликованными в литературе по переработке ястыков частичковых видов рыб; **использованы** современные методики обработки материала, в частности, цифровые методы моделирования рецептуры икорного рыбного изделия.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном получении результатов исследований и их апробации, обработке и интерпретации эмпирических данных, подготовке публикаций по выполненной работе и написании диссертации.

В ходе защиты диссертации были высказаны следующие критические замечания: отмечены терминологические неточности в названиях объектов исследования («вторичное рыбное сырье», «частиковые виды рыб»); возможно ли применить результаты исследований к ястыкам частичковых рыб других бассейнов; недостаточно обоснована технология вяленых икорных продуктов; требуется уточнить обоснование срока годности продукции с учетом важных факторов (коэффициент резерва, низкое содержание поваренной соли, показатель отношения азота летучих оснований к формольно-титруемому азоту, отсутствие консервантов); не обосновано внесение созревателя в количестве 2 %.

Соискатель Углова Наталия Юрьевна ответила на задаваемые ей в ходе заседания вопросы и привела собственную аргументацию. Термин «вторичное рыбное сырье» широко используется среди современных ученых, как синоним слов «отходы от разделки рыбы». Термин «частиковые виды рыб» использован в работе с целью отличия икры данных объектов лова (щука, сом и др.) от икры лососевых и осетровых рыб, что согласуется с работами ряда ученых, например, Е.А. Ахмеровой, которая в своих многочисленных публикациях таким образом называет икру промысловых (частиковых) видов рыб. Результаты диссертации могут быть использованы для других видов рыб, но с учетом специфики их структурно-массовых и физико-химических характеристик.

Технология изготовления икорного рыбного изделия «Икорные палочки вяленые» основана на совершенствовании технологии вяления икры в ястыках, интенсифицированной за счет раскрытия оболочки соединительной ткани. Внесение созревателя в количестве 2 % в рецептуру икорного рыбного изделия обусловлено слабой активностью собственных ферментов в ястыках сома и обосновано улучшением органолептических показателей изделия. Соискатель согласился с некорректностью установления срока годности продукта и обещал принять рекомендованные факторы к сведению в своих дальнейших исследованиях.

На заседании 03.06.2022 г. диссертационный совет принял решение присудить Угловой Наталии Юрьевне ученую степень кандидата технических наук за новую научно обоснованную технологическую разработку по изготовлению икорных рыбных изделий с повышенным содержанием белка на основе вторичных рыбных ресурсов, имеющую существенное значение для развития рыбоперерабатывающей отрасли страны.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 16 человек, из них 7 докторов наук по научной 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» 16, против «0».

Заместитель председателя
диссертационного совета

Мезенова Ольга Яковлевна

Ученый секретарь
диссертационного совета

Анохина Ольга Николаевна

03.06.2022 г.

