

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 307.007.01 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 21.02.2019 г. № 2

О присуждении Зарубину Никите Юрьевичу, гражданство РФ, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка технологии продукта с использованием композиции на основе коллагенового гидролизата из кожи рыб и растительных компонентов» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, принята к защите 17.12.2018 г., протокол № 17 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 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 Зарубин Никита Юрьевич, 1991 года рождения, в 2014 году окончил Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» (ФГБОУ ВО «МГУПП») по специальности 260301.65 Технология мяса и мясных продуктов, работает в должности ассистента кафедры «Технология и биотехнология продуктов питания животного происхождения» ФГБОУ ВО «МГУПП», а также по внешнему совместительству в должности инженера отдела научно-прикладных и тех-

нологических разработок ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

В 2018 году соискатель окончил аспирантуру ФГБОУ ВО «МГУПП» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств с присвоением квалификации «Исследователь. Преподаватель-Исследователь».

Диссертация выполнена в ФГБОУ ВО «МГУПП» на базе кафедры «Технология и биотехнология продуктов питания животного происхождения».

Научный руководитель – Бредихина Ольга Валентиновна, д.т.н., доцент, ведущий научный сотрудник отдела инновационных технологий департамента технологического регулирования Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»).

Официальные оппоненты:

Цибизова Мария Евгеньевна – доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», кафедра «Технология товаров и товароведение», профессор;

Байдалинова Лариса Степановна – кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», кафедра пищевой биотехнологии, профессор
дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I» в своём положительном отзыве, подписанном Глотовой Ириной Анатольевной, д.т.н., доцентом, профессором кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Гулевским Вячеславом Анатольевичем д.т.н., доцентом проректором по научной работе, указала, что диссертация Зарубина Никиты Юрьевича соответствует требованиям и критериям «Положения о присуж-

дении ученых степеней», а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 20 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации опубликовано 20 работ, из них в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки России, опубликовано 5 работ, 2 патента РФ в соавторстве.

Общий объем публикаций соискателя с соавторами 8,7 печатных листа, из которых соискателю принадлежит 5,4 печатных листа. Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. **Зарубин, Н.Ю.** Получение сухих высококачественных рыбных гидролизатов с использованием вакуумной сублимационной сушки / **Н.Ю. Зарубин, О.В. Бредихина, Г.В. Семёнов, И.С. Краснова** // Вестник АГТУ: серия рыбное хозяйство. – 2016. – № 3. – С. 138-144.

2. **Зарубин, Н.Ю.** Разработка многофункционального комплекса на основе сырья животного и растительного происхождения для использования в технологии рыбных полуфабрикатов / **Н.Ю. Зарубин, Ю.В. Фролова, О.В. Бредихина** // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2017. – Том 7. – № 1. – С. 119-126.

3. **Зарубин, Н.Ю.** Исследование влияния коллагено-растительной композиции на качественные показатели рыбных рулетов / **Н.Ю. Зарубин, Ю.Ф. Фролова, О.В. Бредихина** // Журнал Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – № 2. – С. 72-78.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы (все положительные) без замечаний от: завкафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет», к.т.н., доц. Битютской О.Е.; генерального директора ООО «АКАДЕМИЯ-Т», д.т.н., проф. Токаева Э.С.; доцента кафедры ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», к.т.н., доц. Мясниковой Е.Н.; главного технолога ООО «Камчатка», к.т.н., доц. Гришина А.С.

с замечаниями от: завкафедрой «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет», д.т.н., проф. Гроховского В.А. и зав. научно-исследовательской лабораторией той же кафедры, к.т.н. Курановой Л.К.; завкафедрой «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет», д.т.н., проф. Максимовой С.Н.; завкафедрой «Управление техническими системами» ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет», д.т.н., проф. Кима Э.Н.; начальника отдела кормов и кормовых компонентов ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», к.т.н. Артемова Р.В.

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 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018 г.), предъявляемым к кандидатским диссертациям. Отмечено, что результаты данной работы с полным основанием можно отнести к перечню Приоритетных направлений развития науки, техники и технологий РФ.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обоснован их соответствием требованиям пунктов 22-24 «Положения о присуждении ученых степеней», 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** научно-обоснованная ресурсосберегающая технология переработки кожи рыб, способствующая вовлечению недоиспользованных коллагенсодержащих рыбных отходов в промышлен-

ное производство коллагеновых гидролизатов на ее основе; **предложен** способ получения коллагено-растительной композиции, состоящей из коллагенового гидролизата из кожи рыб, муки из семян льна и муки из клубней топинамбура, предназначенной для рыбных кулинарных изделий; **доказана** эффективность применения коллагено-растительной композиции в составе рыбного кулинарного изделия как в лабораторных так и в промышленных условиях.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что: **доказаны** возможность и способы пищевого использования рыбных коллагенсодержащих отходов в сочетании с продуктами растительного происхождения в рыбной отрасли, расширяющие границы применения и ассортимент отечественной продукции повышенного качества; применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик; **изложены** доказательства повышения качества рыбного кулинарного изделия с использованием рыбных коллагенсодержащих отходов и продуктов растительного происхождения; **раскрыты** существенные проявления теории изготовления коллагено-растительной композиции; **обоснованы и предложены** основные концептуальные подходы в реализации высокотехнологичного производства на основе глубокой переработки рыбных коллагенсодержащих отходов с получением конкурентоспособной пищевой композиции для рыбных кулинарных изделий, базирующихся на углубленных теоретических знаниях современных методов биотехнологии

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что: разработана техническая документация (ТИ и ТУ) на изготовление коллагено-растительной композиции и кулинарного рыбного изделия с ее использованием; **определены** перспективы практического использования технологии рыбных коллагенсодержащих отходов в практике пищевых продуктов; **представлены** рекомендации по внедрению научных результатов в производство.

Оценка достоверности результатов исследования выявила: **для экспе-**

риментальных работ: показана воспроизводимость результатов исследования в промышленных условиях; **теория** согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации; **идея базируется** на обобщении передового опыта теории и практики переработки коллагенсодержащих рыбных отходов и комбинированного использования сырья животного и растительного происхождения; **использованы** сравнения авторских данных с опубликованными данными; **установлено** некоторое качественное совпадение авторских результатов с опубликованными работами; **использованы** современные методы определения физико-химических, функционально-технологических и реологических свойств сырья и продуктов на его основе и современные методики сбора и обработки информации.

Личный вклад соискателя состоит в формулировании цели и задач исследования, разработке схемы исследования, наработке экспериментальных образцов и их исследовании, изготовлении опытно-производственных и промышленных партий готовой продукции, анализе полученных данных, формулировании выводов и предложений, подготовке публикаций по выполненной работе, разработке технической документации.

На заседании 21.02.2019 г. диссертационный совет принял решение присудить Зарубину Н.Ю. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 19 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 19, против нет, недействительных бюллетеней нет.

Председатель

диссертационного совета

Ученый секретарь

диссертационного совета

22.02.2019 г.



Серпунин Геннадий Георгиевич

Анохина Ольга Николаевна