

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.035.04,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ» МИНИСТЕРСТВА
НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ, ПО ДИССЕРТАЦИИ НА
СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК**

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 28.12.2018 г., протокол № 217

О присуждении **Денисову Сергею Викторовичу**, гражданину Российской Федерации ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Прогнозирование и оценка показателей безопасности и качества сливочного масла в системе прослеживаемости» по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» принята к защите 26 октября 2018 г., протокол № 214, диссертационным советом Д 212.035.04, созданного на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, 394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19, приказ № 1777-485 от 02.07.2010 г.

Соискатель Денисов Сергей Викторович, 1992 года рождения, в 2014 году окончил федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский университет пищевых производств».

В 2018 году соискатель освоил программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБОУ ВО «Российский государственный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева» (приказ о зачислении № А-91 от 01.10.2014 г., приказ об отчислении № А-213 от 12.10.2018 г.).

Диссертация выполнена на кафедре управления качеством и товароведение продукции в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева»

Научный руководитель – гражданин Российской Федерации, доктор технических наук, профессор Дунченко Нина Ивановна, ФГБОУ ВО «Российский государственный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева», технологический факультет, декан.

Официальные оппоненты:

Мамаев Андрей Валентинович – гражданин Российской Федерации, доктор биологических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н. В. Парахина», кафедра «Продукты питания животного происхождения», заведующий кафедрой;

Дунаев Андрей Викторович – гражданин Российской Федерации, кандидат технических наук, Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова», лаборатория плавленых сыров, ведущий научный сотрудник.

Дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», г. Москва, в своем положительном отзыве, подписанным Донской Галиной Андреевной, доктором биологических наук, заведующим лабораторией ресурсосберегающих процессов и функциональных продуктов, указала, что диссертация Денисова С. В. имеет существенное научное и практическое значение, результаты убедительны, а выводы отражают полученные научные достижения.

По уровню научной новизны, вкладу в науку и практику, работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям и соответствует профилю специальности 05.18.04. – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», а её автор Денисов Сергей Викторович, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 18 опубликованных работ, из них 7 работ в рецензируемых научных изданиях, 1 статья опубликована в базе данных Web of science, 8 работ опубликовано в материалах международных и всероссийских конференций, опубликована 1 монография, 1 патент РФ «Пищевой масложировой продукт» регистрационный № 2663263 от 03.08.2018 г.

Общий объем опубликованного материала составляет 14,05 п.л., авторский вклад – 11,3 п.л.

Недостовверные сведения в опубликованных соискателем работах в диссертации отсутствуют.

Наиболее значимые работы по теме диссертации:

1. Дунченко Н. И., Денисов С. В. Изучение показателей безопасности сливочного масла / Н. И. Дунченко, С. В. Денисов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3. – С. 127–131. (0,3 п.л.; лично соискателем - 0,24 п.л.)
2. Дунченко Н. И., Денисов С. В. Качество сливочного масла: влияние молочного сырья / Н. И. Дунченко, С. В. Денисов // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 1. – С. 51–53. (0,2 п.л.; лично соискателем - 0,16 п.л.)
3. Дунченко Н. И., Денисов С. В. Контроль качества сливочного масла в системе прослеживаемости / Н. И. Дунченко, С. В. Денисов // Контроль качества продукции. – 2016. – № 9. – С. 41–46. (0,4 п.л.; лично соискателем - 0,32 п.л.)

4. Дунченко Н. И., Денисов С. В. Оценка безопасности сливочного масла / Н. И. Дунченко, С. В. Денисов // Молочная промышленность. – 2017. – № 12. – С. 15–16. (0,125 п.л.; лично соискателем - 0,1 п.л.)
5. Butter Safety In Terms Of Traceability / N. I. Dunchenko, S. V. Denisov // The Agri-Food Value Chain: Challenges for Natural Resources Management and Society. May 19–20, 2016. – Nitra, Slovak Republic. – S. 579–584. (0,4 п.л.; лично соискателем - 0,32 п.л.)

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные: 2 – без замечаний, в 8 отзывах содержатся замечания.

Отзывы без замечаний прислали заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева», Заслуженный работник высшей школы Российской Федерации, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Н. И. Морозова и Заслуженный работник сельского хозяйства, доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева» Ф. А. Мусаев; доцент кафедры технологии продуктов питания Института биотехнологии, пищевой и химической инженерии ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет И.И. Ползунова», кандидат технических наук, доцент О. Н. Мусина.

В отзыве заведующего кафедрой технологии молочных продуктов ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», доктора технических наук, профессора И. С. Хамагаевой имеются вопросы и замечания: 1. В автореферате не представлены критические контрольные точки в технологической схеме производства сливочного масла. 2. Не ясно, каким образом дорогостоящее амарантовое масло влияет на себестоимость сливочного масла?

В отзыве руководителя Департамента технического регулирования федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), кандидата технических наук И. Н. Игониной имеется замечание: 1. Из текста автореферата не совсем понятно, как производился расчет экономического эффекта от производства? Основой подсчета экономической эффективности составляет годовой экономический эффект, включая затраты на его достижение и обычно он выражается в %.

В отзыве руководителя научно-образовательного центра «Переработка сельскохозяйственного сырья и пищевые технологии», заведующий базовой кафедрой «Пищевая индустрия и функциональное питание» ФГБОУ ВО Кемеровского государственного сельскохозяйственного института, Заслуженного деятеля науки, доктора биологических наук, профессора В. М. Позняковского имеются замечания: 1. В автореферате не приводятся данные по органолептической оценке, что снижает информационный

материал по разработанной продукции 2. В некоторых графиках и таблицах, например, таблица 3, рисунок 4 не показана достоверность изменений.

В отзыве Заслуженного деятеля науки РФ, Заслуженного изобретателя РФ, профессора кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», доктора технических наук, профессора Г. И. Касьянова имеется замечание: 1. Из автореферата не ясно, использовал ли автор для обогащения состава сливочного масла CO₂-экстракт из семян амаранта.

В отзыве заведующего кафедрой пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», доктора технических наук, профессора О. Я. Мезеновой и кандидата технических наук, доцента, профессора кафедры пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» Л. С. Байдалиновой имеется замечание: Не приведена сравнительная оценка биологической ценности новых видов масла относительно стандартных по содержанию основных биологически активных веществ, вносимых вместе с вкусовыми компонентами, что потенциально свидетельствовало о разработке конкурентоспособной продукции не только по безопасности, но и по биологической ценности.

В отзыве заведующего кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет», доктора технических наук, доцента З. Н. Хатко и кандидата технических наук ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» Т. Б. Колотий имеется замечание: Целесообразно было бы показать, как влияют вносимые в масло добавки за пределами нормативного срока хранения (например, в течение 50 и 60 дней).

В отзыве заведующего базовой кафедрой «Технологии молока и молочных продуктов», ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» доктора технических наук, профессора И. А. Евдокимова и кандидата биологических наук, доцента кафедры «Прикладной биотехнологии» М. И. Шрамко имеются замечания: 1. На схеме организации исследований отсутствуют элементы этапов применения системы прослеживаемости, в соответствии с положениями «Концепции по применению системы прослеживаемости производства и оборота сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов по показателям безопасности, качества и соответствия требованиям нормативной и технической документации на территории Российской Федерации» (Распоряжение Министерства сельского хозяйства РФ №1 от 10.01.2013 г., п.4.9). 2. В тексте и выводах автореферата слабо представлены роль прогнозирования и оценки показателей безопасности и качества масла сливочного в системе прослеживаемости.

В отзыве заведующего кафедрой «Технологии и оборудование пищевых и химических производств» ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет», доктора технических наук,

профессора Д. С. Дворецкого и кандидата технических наук, доцента кафедры «Технологии и оборудование пищевых и химических производств» ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет» О. В. Зюзиной имеются замечания: 1. Не указана взаимосвязь микробной обсеменённости и показателей обсеменённости проб, образцов летних и зимних в сравнении с весенними и осенними, хотя прослеживается существенная разница в показателях (таблица 2). 2. Отсутствует объяснение отмеченного положительного бактерицидного эффекта от введения вкусовых компонентов к сливочному маслу в виде растительных масел с точки зрения присутствия характерных для этих жиров соединений.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их высокой научной компетенцией, достижениями и наличием публикаций в соответствующей отрасли науки.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработаны технологии новых конкурентоспособных видов сливочного масла с гарантированными показателями безопасности и качества;

предложен методический подход к прогнозированию, оценке и обеспечению показателей безопасности и качества сливочного масла в системе прослеживаемости;

доказана перспективность использования кунжутного и амарантового растительных масел в качестве бактерицидных компонентов, увеличивающих сроки годности сливочного масла;

введены в рецептуру сливочного масла ингредиенты, обладающие бактерицидными свойствами.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказаны теоретические положения, обеспечивающие вклад в обоснование целесообразности внесения амарантового и кунжутного растительных масел в рецептуру сливочного масла, с целью повышения его биологической ценности за счёт повышенного содержания линолевой кислоты и удлинения срока годности;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих органолептических, физико-химических, микробиологических, хроматографических методов исследования свойств молока-сырья, сливочного масла и растительных масел, а также новых видов сливочного масла;

изложены результаты определения условий и факторов, позволяющих обосновать технологию получения новых видов сливочного масла с гарантированными показателями качества и безопасности в течение предложенных сроков годности

раскрыты закономерности влияния сезона года и технологических операций на содержание токсичных элементов и микроорганизмов в сливочном масле;

изучено влияние зоотехнических, ветеринарно-санитарных, сырьевых и технологических факторов на формирование показателей безопасности и качества сливочного масла;

проведена модернизация существующих методических подходов, при разработке информационно-матричной модели прогнозирования и оценки показателей безопасности и качества сливочного масла в системе прослеживаемости.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработан и внедрен на предприятии молочной отрасли ООО «Коломнамолпром» СТО 00430522-001-2016 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия (акты о внедрении от 25 мая 2016 г, от 21 июня 2016 г., от 30 июня 2016 г.), на ЗАО «Пановский» (акты о внедрении от 25 октября 2017 г., от 1 марта 2018 г.). Новизна разработки защищена патентом РФ «Пищевой масложировой продукт» № 2663263 от 3 августа 2018 г.

определены перспективы использования растительных масел кунжутного и амарантового в технологии производства сливочного масла;

создана система практических рекомендаций по совершенствованию технологии производства, с целью расширения ассортимента сливочного масла с использованием вкусовых компонентов;

представлены методические рекомендации по дальнейшему совершенствованию технологии производства сливочного масла с повышенной биологической ценностью.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ: результаты получены на сертифицированном оборудовании в условиях кафедры управления качеством и товароведение продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева», лаборатории Коломенского филиала ФБУ «ЦСМ Московской области», испытательного центра (лаборатория) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» и предприятий ЗАО «Пановский», ООО «Коломнамолпром»;

теория построена на известных, проверяемых данных и согласуется с опубликованными экспериментальными материалами в аспекте научного направления диссертации;

идея базируется на анализе результатов теоретических и практических исследований отечественных и зарубежных ученых в области диссертационного исследования;

использованы сравнения авторских данных и данных, полученных ранее по рассматриваемой тематике;

установлено качественное совпадение результатов, полученных автором с результатами аналогичных исследований, ранее опубликованными в научно-технической литературе;

использованы современные методики сбора и обработки экспериментальных данных, обеспечивающие воспроизводимость и сходимость результатов исследований.

Личный вклад соискателя состоит в его непосредственном участии на всех этапах выполнения научно-исследовательской работы: анализе информационных источников по теме диссертации; планировании экспериментов; непосредственной постановке и проведении основного объема экспериментальных исследований для получения опытных данных, их анализе и статистической обработке; формулировке выводов; подготовке к патентованию изобретения, разработке проектов технической документации и публикаций результатов исследований; апробации разработанных технологий.

На заседании 28 декабря 2018 г. диссертационный совет принял решение присудить Денисову Сергею Викторовичу ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 26 человек, из них 5 докторов наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», участвовавших в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту - 0 человек, проголосовали: за - 19, против - 0, недействительных бюллетеней 0.

Председатель
диссертационного совета

Антипова Людмила Васильевна

Ученый секретарь
диссертационного совета

Белокурова Елена Владимировна

28.12.2018 г