

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

аттестационное дело № \_\_\_\_\_

решение диссертационного совета от 24.09.2014 г., протокол № 133  
о присуждении **Розенблату Илье Ефимовичу** ученой степени кандидата  
технических наук.

**Диссертация** «Разработка научных и практических основ технологии  
увеличения сроков годности плодоовощных консервов в металлической таре с  
применением новых материалов» по специальности 05.18.01 – Технология  
обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных  
продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите 9 июля  
2014 г., протокол № 132 диссертационным советом Д 212.035.04 на базе  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего профессионального образования «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий» Министерства образования и науки  
Российской Федерации, 394036, Воронеж, проспект Революции, д. 19, приказ №  
1777-485 от 02.07.2010 г.

Соискатель Розенблат Илья Ефимович, 1988 года рождения, в 2010 году  
окончил федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования «Национальный исследовательский  
технологический университет «МИСиС». В 2014 году соискатель освоил  
программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре  
государственного научного учреждения Всероссийский научно-исследовательский  
институт консервной и овощесушильной промышленности Россельхозакадемии с  
отрывом от производства.

Диссертация выполнена в отделе применения тары в консервной промышленности государственного научного учреждения Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности Россельхозакадемии.

**Научный руководитель** – доктор технических наук, профессор, Заслуженный деятель науки РФ Гореньков Эдуард Семенович, до 2014 г. работал заместителем директора по научной работе в государственном научном учреждении Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности Россельхозакадемии.

Официальные оппоненты:

**Касьянов Геннадий Иванович**-доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет», кафедра технологии продуктов питания животного происхождения, профессор;

**Полякова Елена Дмитриевна**-кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс», кафедра технологии и товароведения продуктов питания, доцент, дали положительные отзывы на диссертацию.

**Ведущая организация** – государственное научное учреждение научно-исследовательский институт пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии, п. Измайлово Московской области, в своем положительном заключении, подписанном Добровольским Виктором Францевичем, доктором технических наук, директором института, указала, что новые научные и практические результаты, изложенные в диссертационной работе, позволили теоретически обосновать и предложить технические и технологические решения для прогнозирования и увеличения сроков годности плодоовощных консервов, в металлической таре с применением новых отечественных тарных материалов взамен импортных, которые имеют важное федеральное значение в обеспечении продовольствием спецконтингента.

Соискатель имеет 14 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации 5 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях, 1 свидетельство о регистрации программного модуля. Общий объем опубликованных работ составляет 2,3 п.л., авторский вклад – 0,865 п.л.

Наиболее значительные работы по теме диссертации:

**1. Шавырин, В.А.** Соответствие между десятибалльной шкалой коррозионной стойкости металлических тарных материалов и классификацией консервов по степени коррозионной агрессивности [Текст] / В.А. Шавырин, Н.С. Товстокора, А.Ш. Чавчанидзе, Н.Ю. Тимофеева, А.Ю. Базаркин, **И.Е. Розенблат** // Практика противокоррозионной защиты. – 2011. – №1. – С.56-60 (0,3 п.л., лично автором – 0,1 п.л.).

**2. Горенькова, А.Н.** О коррозионной агрессивности фруктовых консервов из тропических плодов в металлической таре [Текст] / А.Н. Горенькова, Т.Ф. Платонова, Н.С. Товстокора, **И.Е. Розенблат** // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – №9. – С.39-41 (0,2 п.л., лично автором – 0,05 п.л.).

**3. Розенблат, И.Е.** Использование метода математического моделирования в исследовании кинетики коррозии металлической консервной тары [Текст] / **И.Е.Розенблат**, А.Ш. Чавчанидзе, Р.Т. Газимов // Международная научная конференция: Пищевая наука, техника и технологии – 2011, Пловдив. – 2011. – С.399-402 (0,2 п.л., лично автором – 0,1 п.л.).

**4. Розенблат, И.Е.** Коррозионная агрессивность фруктовых консервов из тропических плодов в металлической таре [Текст] / **И.Е. Розенблат**, Э.С. Гореньков // Материалы VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов: Техника и технология пищевых производств, Могилев. – 2012. – С.24 (0,1 п.л., лично автором – 0,05 п.л.).

На диссертацию и автореферат поступило 8 отзывов. Все отзывы положительные, их них 5 отзывов без замечаний, в 3 отзывах имеются замечания.

Отзывы без замечаний прислали: профессор кафедры технологии продуктов питания и экспертизы товаров ФГБОУ ВПО МГУТУ им. Разумовского, доктор технических наук Кутина О.И.; директор ИЦ «НТПП» ФГУП «Центральный научно-исследовательский институт черной металлургии им. И.П. Бардина», кандидат химических наук Виноградов В.П.; генеральный директор ОАО «Агропромышленный комплекс «ИКМА», доктор технических наук Антонов А.А.; научный сотрудник лаборатории структурно-морфологических исследований института физической химии и электрохимии им. А.Н. Фрумкина РАН, кандидат химических наук Степаненко В.Ю.; доцент кафедры «Технология пищевых

производства и парфюмерно-косметических продуктов» ФГБОУ ВПО «Самарский государственный технический университет», кандидат технических наук, доцент Шевченко А.Ф..

В отзыве профессора кафедры технологии хранения и переработки плодов и овощей» ФГБОУ ВПО Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, доктора биологических наук, профессора Лавровой Н.В. имеются замечания: 1. В главе 3 диссертации соискателем не показан математический аппарат, используемый при установлении соответствия между глубинным и гравиметрическим показателями скорости коррозии. 2. В работе не проведен расчет экономического эффекта при производстве тары с пониженной толщиной оловянного покрытия при повышении ее коррозионной стойкости за счет нанесения подслоя олова.

В отзыве заведующего кафедрой технологии бродильных производств и консервирования» ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», доктора технических наук, профессора Помозовой В.А. имеются замечания и пожелания: 1. В главе 5 диссертации на стр. 96 соискателем применяется метод разделения получаемых экспериментальных кривых на области. В данном разделе, а также в разделе аналитического обзора литературы отсутствует описание и ссылки на используемую при этом методику. 2. Также имеется пожелание расширить ассортимент консервируемой продукции для получения более обширных результатов по исследованию их влияния на новые системы лакокрасочных материалов.

В отзыве старшего научного сотрудника ФГУП «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», кандидата технических наук Хамзиной А.К. имеется замечание: 1. В соответствии с техническим регламентом на упаковку термин «тара» не используется и его следует заменить на термин «упаковка».

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:

**разработан** способ увеличения сроков годности плодоовощных консервов, учитывающий факторы, возникающие при взаимодействии системы «продукт-тара-покрытие-фактор»;

**предложена** система оценки параметров хранения плодоовощных консервов, позволяющая увеличить сроки годности при сохранении качественных показателей, и снижать стоимость тары в случаях других возможно допустимых систем покрытий или материалов;

**доказана** перспектива использования аппроксимирующих функций, описывающих реально протекающие процессы и позволяющие прогнозировать сроки годности плодоовощных консервов в металлической таре;

**введены** новые сроки годности широкого ассортимента плодоовощной продукции при сохранении качественных показателей консервов.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

**доказана** сохранность качества плодоовощной продукции при длительном хранении с использованием новых отечественных лакокрасочных материалов.

**применительно к проблематике диссертации результативно использован** комплекс существующих базовых физико-химических, органолептических и микробиологических методов исследования;

**изложены** стадии получения технологических и математических параметров системы «продукт-тара-покрытие-фактор», позволяющих увеличить сроки годности плодоовощных консервов или снижать стоимость используемой тары (готового продукта) при использовании других допустимых параметров хранения;

**раскрыты новые возможности** математического моделирования для контроля качественных показателей продуктов питания в металлической упаковке;

**изучена** связь и установлено соответствие между десятибалльной шкалой коррозионной стойкости металлических тарных материалов и классификацией консервов по степени коррозионной агрессивности;

**проведена модернизация** автоматизированной системы описания и оценки параметров хранения плодоовощных консервов в металлической таре в сравнении с подобными программами, разработанными для других отраслей, позволяющая

обновлять систему в автоматическом режиме, как экспертной версии, так и базы данных для широкого пользования.

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

**разработан** программный модуль, позволяющий без проведения повторных исследований прогнозировать сроки годности плодоовощных консервов в металлической таре, и проведена выработка опытных и промышленных партий консервов с различной степенью коррозионной агрессивности на экспериментальном технологическом стенде ГНУ ВНИИКОП РАСХ и ЗАО «Полтавские консервы» (Краснодарский край), проведена выработка промышленных партий металлической консервной тары на ООО «Жестянобаночная мануфактура» и ООО «САНТ»;

**определены** аппроксимирующие функции, достоверно описывающие реально протекающий коррозионный процесс, которые позволяют прогнозировать сроки годности плодоовощных консервов в металлической таре;

**создана** компьютерная автоматизированная система описания и оценки параметров хранения плодоовощных консервов в металлической таре;

**представлены** рекомендации по изготовлению консервов в банках из алюминиевой лакированной ленты, рекомендации по изготовлению консервов в банках с применением новых лакокрасочных материалов.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

**для экспериментальных работ** результаты получены на аттестованном поверенном оборудовании аккредитованного испытательного центра и отдела микробиологии Всероссийского научно-исследовательского института консервной и овощесушильной промышленности;

**теория** построена на известных, проверяемых данных и согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

**идея базируется** на анализе обширного объема теоретических и практических исследований отечественных и зарубежных ученых по проблеме увеличения сроков годности продуктов питания в металлической упаковке с использованием компьютерных технологий;

**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 исследований.

**Личный вклад соискателя состоит в:** создании идеи и общей концепции работы, непосредственном участии на всех этапах выполнения научно-исследовательской работы: анализе информационных источников по теме диссертации, непосредственной постановке и проведении основного объема экспериментальных исследований для получения опытных данных, их анализе и статистической обработке; формулировке выводов; подготовке к регистрированию программного модуля и публикаций результатов исследований.

На заседании 24 сентября 2014 г. диссертационный совет принял решение присудить Розенблату И.Е. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 6 докторов наук по специальности 05.18.01, участвовавших в заседании, из 25 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 18, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель  
диссертационного совета



Антипова Людмила Васильевна

Ученый секретарь  
диссертационного совета



Успенская Марина Евгеньевна