

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

экспертной комиссии совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 при ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по диссертационной работе

Розенבלата Ильи Ефимовича

«Разработка научных и практических основ технологии увеличения сроков годности плодоовощных консервов в металлической таре с использованием новых материалов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» (научный руководитель: д.т.н., профессор, Заслуженный деятель науки РФ Гореньков Э.С.)

Комиссия в составе: д.т.н., проф. Магомедова Г.О., д.т.н., проф. Шевцова А.А., д.т.н., проф. Василенко В.Н., ознакомившись с диссертационной работой Розенבלата И.Е. по теме «Разработка научных и практических основ технологии увеличения сроков годности плодоовощных консервов в металлической таре с использованием новых материалов», пришла к следующему заключению:

**О соответствии работы специальности отрасли науки, по которой диссертационный совет проводит защиту диссертации.**

Представленная диссертационная работа Розенבלата Ильи Ефимовича является завершенным научным исследованием, посвященным решению актуальной научно-технической задачи для консервной отрасли – технологии увеличения сроков годности плодоовощных консервов за счет применения разработанного соискателем алгоритма «продукт-тара-покрытие-фактор».

Работа выполнена в Государственном научном учреждении Всероссийском научно-исследовательском институте консервной и овощесушильной промышленности Россельхозакадемии.

Диссертационное исследование соответствует п. 10. «Разработка научных и практических основ технологий и методов для увеличения срока сохранения свежести или срока годности изделий» паспорта специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Диссертационная работа проверена системой «Антиплагиат. ВУЗ» (заключение об оригинальности от 23.04.2014): система показала, что оригинальный текст (оригинальные блоки) в проверяемом документе составляет 79,62%, заимствованные из «белых» источников: 0%. Текст диссертационной работы, отмеченный системой «Антиплагиат. ВУЗ» как заимствованный, представляет собой совпадение терминов и устойчивых словосочетаний, принятых в данной сфере науки. В этой связи диссертационную работу следует считать оригинальной.

Диссертационное исследование Розенблата И.Е. представляет собой завершённую научно-квалификационную работу, выполненную на высоком научном уровне. Разработанный соискателем алгоритм «продукт-тара-покрытие-фактор» не только позволяет увеличить сроки годности плодоовощных консервов, но также гарантировать сохранение качественных показателей консервов на требуемом уровне при использовании других возможно допустимых систем покрытий и материалов, позволяющих снижать стоимость используемой тары и готового продукта.

Получены данные по коррозионной агрессивности консервов из тропических фруктов с применением нового метода оценки коррозионной агрессивности.

Определены аппроксимирующие функции, достоверно описывающие реально протекающий коррозионный процесс, которые позволят прогнозировать сроки годности плодоовощных консервов в металлической таре.

На экспериментальном технологическом стенде ВНИИКОП проведена выработка опытных партий консервов. На ООО «Жестянобаночная мануфактура» (Крымск) и ООО «САНТ» проведена выработка промышленных партий металлической консервной тары. На ЗАО «Полтавские консервы» (Краснодарский край) выработаны промышленные партии консервов с различной степенью коррозионной агрессивности.

Тематика и объем проведенных соискателем исследований позволяет сделать вывод о соответствии представленной работы специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

**Полнота изложения материалов диссертации в работах,  
опубликованных соискателем.**

По теме диссертации соискателем опубликовано 14 научных работ, общим объемом 2,3 п.л., доля соискателя 0,865 п.л., в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных для опубликования основных результатов исследований ВАК Минобрнауки РФ (общим объемом 0,8 п.л., доля соискателя – 0,26 п.л.).

Наиболее значимые работы:

**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.

**2. Горенькова, А.Н.** О коррозионной агрессивности фруктовых консервов из тропических плодов в металлической таре [Текст] / А.Н. Горенькова,

Т.Ф. Платонова, Н.С. Товстокопа, И.Е. Розенблат // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – №9. – С.39-41.

**3. Гореньков, Э.С.** Алюминиевая лента для консервной тары [Текст] / Э.С. Гореньков, Т.Ф. Платонова, Н.С. Товстокопа, И.Е. Розенблат // Пищевая промышленность. – 2012 – №6. – С.24.

**4. Шавырин, В.А.** Совершенствование методики оценки наружного покрытия металлических штампованных банок [Текст] / В.А. Шавырин, Т.Ф. Платонова, И.Е. Розенблат // Пищевая промышленность. – 2012. – №6. – С.22-23.

**5. Розенблат, И.Е.** Экологически безопасная металлическая тара для производства плодоовощных консервов [Текст] / И.Е. Розенблат, Э.С. Гореньков // Пищевая промышленность. – 2013. – №6. – С.13.

Также соискателем получено свидетельство на регистрацию разработанного им программного модуля «Canned Food».

В научных работах достаточно полно отражен весь объем представленной диссертации.

Список рассылки автореферата включает наиболее компетентные организации и специалистов по теме диссертации и рекомендуется к рассылке.

**Предложение о назначении ведущей организации и официальных  
оппонентов.**

В качестве ведущей организации рекомендовать «ГНУ научно-исследовательский институт пищевого концентратной промышленности и специальной пищевой технологии».

Официальными оппонентами рекомендовать:

- доктора технических наук, профессора, Касьянова Геннадия Ивановича (Кубанский государственный технологический университет);

- доктора технических наук, профессора Шахова Сергея Васильевича (ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»).

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

Дату защиты диссертации назначить на 24.09.2014 г.

Члены комиссии:

д.т.н., профессор



Магомедов Г.О.

д.т.н., профессор



Шевцов А.А.

д.т.н., профессор



Василенко В.Н.

8.07.2014 г.