

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.035.04 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
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 20.04.2016 г., протокол № 174

О присуждении **Киреевой Елене Ивановне**, гражданке Украины, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием гидролизата из моллюсков» по специальности: 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите 11 февраля 2016 г., протокол № 169, диссертационным советом Д 212.035.04 на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего 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 Киреева Елена Ивановна 1984 года рождения, в 2006 году соискатель окончила Восточнoукраинский национальный университет имени Владимира Даля, работает старшим преподавателем кафедры пищевых технологий, товароведения и экспертизы товаров в государственном образовательном учреждении высшего профессионального образования Министерства образования и наук Луганской народной республики «Луганский государственный университет имени Тараса Шевченко».

Диссертация выполнена на кафедре пищевых технологий, товароведения и экспертизы товаров государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Луганский государственный университет имени Тараса Шевченко» Министерства образования и наук Луганской народной республики.

Научный руководитель – доктор технических наук Дейниченко Григорий Викторович, Харьковский государственный университет питания и торговли Министерства образования и науки Украины, кафедра оборудования пищевой и гостиничной индустрии имени М. И. Беляева, профессор.

Официальные оппоненты:

Дерканосова Наталья Митрофановна, гражданин Российской Федерации, доктор технических наук, профессор, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», проректор по учебной работе;

Белокурова Елена Владимировна, гражданин Российской Федерации; кандидат технических наук, доцент, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», кафедра сервиса и ресторанного бизнеса, доцент.

Ведущая организация – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный технический университет», г. Тамбов в своем положительном отзыве, подписанном Дворецким Дмитрием Станиславовичем, доктором технических наук, доцентом, кафедра технологии и оборудования пищевых и химических производств, доцент и Смолихиной Полиной Михайловной, кандидатом технических наук, кафедра технологии и оборудования пищевых и химических производств, доцент, указали, что новые научные результаты, полученные соискателем, позволили расширить ассортимент хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки и изделий из цельного зерна пшеницы с внесением гидролизата из моллюсков, результаты диссертационной работы рекомендуются к использованию в научно-исследовательских институтах и внедрению предприятиями хлебопекарной промышленности.

Соискатель имеет 33 опубликованные работы, в том числе по теме диссертации 2 работы, опубликованные в рецензируемых научных изданиях, 4 статьи в ведущих периодических изданиях из перечня ВАК Украины, 6 статей в реферируемых журналах, 5 статей в сборниках научных трудов, 6 тезисов региональных и международных конференций, 5 патентов Украины на изобретение (№ 78440, 78487, 78488, 78505, 80298) и 5 патентов Украины на полезную модель (№103424, 103437, 104358, 104327, 104497). Общий объем опубликованного материала составляет 9,33 п. л., авторский вклад – 2,77 п. л.

Наиболее значительные научные работы по теме диссертации:

1. Киреева, Е. И. Изменение кислотности полуфабрикатов в процессе изготовления хлебобулочных изделий из цельного зерна пшеницы / Е. И. Пономарева, Е. И. Киреева // Хлебопродукты. – 2015. - № 10. – С. (лично автором 0,12 п.л.).

2. Киреева, Е. И. Исследование влияния хлебобулочных изделий с внесением диетической добавки «Рапамид» на клиническое состояние организма человека / Е. И. Пономарева, Е. И. Киреева // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. - № 3. – С. 118 – 121 (лично автором 0,12 п.л.).

3. Дейниченко, Г. В. Аналіз впливу гідролізату з моллюсків на процес молочнокислого бродіння / Г. В. Дейниченко, О. І. Кіреєва, В. І. Рябушко, Д. П. Крамаренко // Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і

перспективи розвитку: Міжнар. наук.-техн. конф. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. – С. 31-34 (лично автором 0,06 п.л.).

4. Дейниченко, Г. Влияние новых мучных изделий с добавлением диетической добавки «Рапамид» на клиническое состояние организма человека / Г. Дейниченко, Е. Киреева, Д. Крамаренко // Стоковедната наука – традиции и актуальност. Дванадесета научна конференция с международно участие. Варна, 24-25 Октомври, 2013. – С. 119-122. ISBN 978-954-8760-51-5 (лично автором 0,04 п.л.).

5. Патент України на винахід № 103437 UA, МПК А 21 D 13/02 (2006.01) А 21 D 8/02 (2006.01) Спосіб виробництва борошняних виробів з цільного зерна пшениці з використанням гідролізату з молюсків / Дейниченко Г. В., Рябушко В. І., Крамаренко Д. П., Єрохін В. Є., Кіреєва О. І.; заявники та патентовласники Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» та Інститут біології південних морів ім. О. О. Ковалевського НАН України. – № 201212667 ; заявл. 06.11.2012 ; опубл. 10.07.2013, Бюл. № 19, 2013 р. (всього 0,44 п.л, лично автором 0,09п.л.).

6. Патент України на винахід № 104497 UA, МПК А 21 D 8/02 (2006.01) А 21 D 13/02 (2006.01) Спосіб виробництва пшенично-житніх булочок «Луганські» з добавкою гідролізату з молюсків / Дейниченко Г. В., Рябушко В. І., Крамаренко Д. П., Єрохін В. Є., Кіреєва О. І.; заявники та патентовласники Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» та Інститут біології південних морів ім. О. О. Ковалевського НАН України. – № 201206859 ; заявл. 05.06.2012 ; опубл. 10.02.2014, бюл. № 3, 2014 р. (всього 0,44 п.л (лично автором 0,11п.л.).

На дисертацію и автореферат поступили отзывы – 10. Все отзывы положительные: 3 – без замечаний, 7 - с замечаниями.

Отзывы без замечаний прислали: заведующий кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Донской государственной аграрный университет», доктор биологических наук, профессор Алексеев А. Л., заведующий кафедрой легкой и пищевой промышленности ГОУ ВПО ЛНР «Луганский государственный университет имени Владимира Даля», доктор технических наук, профессор Дейнека И. Г., заведующий отделом по хранению и переработки продукции животноводства, доктор технических наук, профессор Нелепов Ю. Н. и научный сотрудник ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» Данилеско А. А.

В отзыве заместителя декана по учебной работе факультета пищевых технологий ГОУ ЛНР «Луганский национальный аграрный университет», кандидата технических наук Лавицкого В. П. и доцента кафедры технологии мяса и мясопродуктов Коваленко А. В. указаны следующие замечания: 1. В автореферате для лучшего восприятия следовало бы включить описание предлагаемой добавки гидролизата из моллюсков «Рапамид». 2) Постановка задачи исследования 2 предусматривает необходимость исследования влияния сыворотки подсырной на бродильную активность дрожжей в тесте. Из текста

выводов не видно результатов этих исследований. 3) Показатели высоты амилограммы на рисунках 3 и 4 представлены в Па·с, а по тексту – в ед. А. С нашей точки зрения автору следовало бы отражать их в одних единицах измерения. 4) На рисунке 4 указаны не все условные обозначения амилограмм.

В отзыве и.о. заведующего кафедрой общепромышленных дисциплин Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, доктора технических наук, доцента Соколова С. А. указаны следующие замечания: 1. Из информации, приведенной в автореферате, не ясно, утверждены ли в установленном порядке разработанные авторами проекты нормативной документации (ТУ, ТИ, РЦ). 2) При формулировании объекта исследования (стр. 4 автореферата) следовало бы указать, что «Объектом исследования являются технологии производства хлебобулочных изделий функционального назначения...».

В отзыве профессора кафедры технологии переработки растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Воронежский аграрный университет имени императора Петра I», доктора сельскохозяйственных наук, доцента, профессора Тертычной Т. Н. указаны следующие замечания: 1. На рисунке 3 стр. 10 автореферата нет объяснения, что является контролем 1, а что является контролем 2. 2) Разработанные автором проекты нормативной документации следовало бы утвердить в установленном порядке.

В отзыве доцента кафедры общей химии и экспертизы товаров ФГБОУ ВПО «Бийский технологический институт (филиал) АлтГТУ им. Ползунова, кандидата технических наук Марьина В. А. указаны следующие замечания: 1) В автореферат для лучшего восприятия следовало бы включить сравнение органолептических и физико-химических показателей исследуемых образцов и контроля. 2) Отсутствуют данные о сроке хранения хлебобулочных изделий с использованием вышеуказанных технологий. 3) В автореферате отсутствуют данные о получении экономического эффекта от внедрения полученных результатов. 4) В описании автореферата следовало бы сослаться на полученные патенты, что позволило бы подчеркнуть достоинства диссертации.

В отзыве профессора кафедры технологии зерна, хлебных, пищевкусных и субтропических продуктов ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет», доктора технических наук, профессора Рослякова Ю. Ф. указаны следующие замечания: 1) В автореферате следовало бы привести величину ожидаемого экономического эффекта от реализации разработанных хлебобулочных изделий; 2) На рис. 4 (стр. 10) автореферата в обозначениях указаны не все кривые, изображенные на графике; 3) В тексте автореферата автор многократно использует словосочетание «хлебобулочные изделия из цельного зерна...», хотя в действительности использовалось диспергированное зерно; 4) автореферат напечатан с нарушением требований, предъявляемых к печатным изданиям.

В отзыве доктора технических наук, доцента кафедры технологии продуктов питания Садыговой М. К. и кандидата технических наук, доцента той же кафедры

Буховец В. А. указаны следующие замечания: 1) ГОСТ 7045-90 на ржаную муку обдирную не действующий, необходимо было пользоваться ГОСТ Р 52809-2007. 2) В таблице 2 автореферата одинаковые значения показателей влажности и кислотности готовых изделий по всем образцам. Возможны механические опечатки? 3) Почему не определены показатели безопасности хлебобулочных изделий согласно Техническому Регламенту Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (021/2011).

В отзыве заведующего кафедрой технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий ФГОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)», доктора технических наук, профессора Романова А. С. указаны следующие замечания: 1) При формировании объекта исследования (стр. 4 автореферата) следовало бы указать, что «Объектом исследования являются технологии производства хлебобулочных изделий функционального назначения...». 2) из текста автореферата не совсем понятно, на каком оборудовании осуществлялось диспергирование зерновой массы.

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 новые технологии производства хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки и изделий из цельного зерна пшеницы с использованием гидролизата из моллюсков;

предложены новые подходы к улучшению качества клейковины пшеничной муки и хлебобулочных изделий путем применения нетрадиционного сырья – гидролизата из моллюсков «Рапамид»;

доказана целесообразность использования гидролизата из моллюсков «Рапамид» при производстве хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки и из цельного зерна пшеницы, обогащающего хлеб микро- и макроэлементами, полиненасыщенными жирными кислотами, незаменимыми аминокислотами, стимулирующего развитие микрофлоры тестовых полуфабрикатов;

введены новые источники биологически активных веществ в виде гидролизата из моллюсков для повышения пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки и изделий из цельного зерна пшеницы.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказана возможность использования гидролизата из моллюсков «Рапамид» в рецептурах хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки и изделий из цельного зерна пшеницы;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых органолептических, физико-химических,

микробиологических методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; математических методов оптимизации рецептурного состава хлебобулочных изделий из цельного зерна пшеницы;

изложены технологические решения применения КМКЗ и молочной сыворотки при замачивании зерна пшеницы; влияние гидролизата из моллюсков «Рапамид» на повышение биологической, физиологической ценности продукта и его качественных показателей;

раскрыты новые представления о влиянии сыворотки подсырной на бродильную активность дрожжей в тесте с внесением гидролизата из моллюсков;

изучены терапевтические и радиозащитные свойства добавки «Рапамид» в хлебобулочных изделиях для жителей радиоактивно загрязненных территорий.

проведена модернизация метода подготовки цельного зерна с использованием нетрадиционных видов сырья и полуфабрикатов в технологии изделий из цельного зерна пшеницы.

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

разработаны и внедрены: технологии и проект технической документации на хлебобулочные изделия: «Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки с внесением гидролизата из моллюсков» ТУ У 10.7-02125131-2:2012, «Хлебобулочные изделия из цельного зерна пшеницы с внесением гидролизата из моллюсков» ТУ У 10.7-02125131-1:2012 и проведена промышленная апробация способов производства хлебобулочных изделий на ООО «Деметра плюс», г. Стаханов, ООО «Вадми», г. Луганск, кафе «Снежинка», г. Луганск, столовая «Жемчужина», г. Луганск, ресторан «Перник», г. Луганск;

определены перспективы использования гидролизата из моллюсков в технологиях производства хлебобулочных изделий функционального назначения;

создана система практических рекомендаций по разработке технологий и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки и изделий из цельного зерна пшеницы с использованием гидролизата из моллюсков, предназначенных для функционального питания;

представлены методические рекомендации по созданию хлебобулочных изделий функционального назначения на основе использования нетрадиционного сырья – гидролизата из моллюсков.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ использованы современные методы исследований, проведенные на аттестованном оборудовании в научно-исследовательских лабораториях кафедр: пищевых технологий Луганского национального университета имени Тараса Шевченко, оборудования пищевой и отельной индустрии имени М. И. Беляева Харьковского

государственного университета питания и торговли, государственного учреждения «Национальный научный центр радиационной медицины АМН Украины», лаборатории определения биохимических и технологических показателей качества Украинского института экспертизы сортов растений, лаборатории генетики, биотехнологии и качества биосырьевых ресурсов Института растениеводства имени В. Я. Юрьева НАН Украины, лаборатории на базе хлебокомбината «Луганськмлин». В работе использованы современные методы статистической обработки полученных результатов и методы математического моделирования и оптимизации с помощью программы MSExcel;

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

идея базируется на анализе обширного опыта теоретических и практических исследований отечественных и зарубежных ученых по проблеме повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий;

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: непосредственном его участии во 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, заявок на патенты и публикаций результатов исследований.

На заседании 20 апреля 2016 г диссертационный совет принял решение присудить Киреевой Е. И. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 5 докторов наук по специальности 05.18.01, участвовавших в заседании, из 26 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали: за 18, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета

Антипова Людмила Васильевна

Ученый секретарь
диссертационного совета

Успенская Марина Евгеньевна

«20» апреля 2016 г.