

**Левашов Рамиль Раисович**

**«Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения» 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»**

ПРОТОКОЛ № 10

заседания счетной комиссии, избранной советом на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук

**Д 212.183.05**

на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»

от 27 декабря 2019 г.

Состав избранной комиссии 1. Табрилева В.А.  
2. Шимов А.И.  
3. Осипова Т.А.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении **Левашову Рамилю Раисовичу** ученой степени кандидата технических наук.

Состав диссертационного совета утвержден в количестве 20 человек

В состав совета с правом решающего голоса введены \_\_\_\_\_ человек.

Присутствовало на заседании 15 членов совета, в том числе докторов наук по профилю рассматриваемой диссертации 6

Роздано бюллетеней 15



Осталось нерозданных бюллетеней 5

Оказалось в урне бюллетеней 15

Результаты голосования по вопросу о присуждении ученой степени кандидата технических наук **Левашову Рамилю Раисовичу**:

за 15  
против \_\_\_\_\_  
недействительных бюллетеней \_\_\_\_\_

Председатель счетной комиссии Табрилева В.А. 

Члены комиссии Шимов А.И.   
Осипова Т.А. 

Присутствовали члены диссертационного совета:

1. Кузнецова Елена Анатольевна, д.т.н., 05.18.01 (председатель диссертационного совета)
2. Симоненкова Анна Павловна, к.т.н., 05.18.15 (ученый секретарь)
3. Евдокимова Оксана Валерьевна, д.т.н., 05.18.15 (заместитель председателя)
4. Артемова Елена Николаевна, д.т.н., 05.18.15
5. Гаврилина Вера Александровна, д.т.н., 05.18.15
6. Громова Валентина Степановна, д.б.н., 05.18.15
7. Еремина Ольга Юрьевна, д.т.н., 05.18.15
8. Емельянов Александр Александрович, д.т.н., 05.18.01
9. Иванова Тамара Николаевна, д.т.н., 05.18.15
10. Корячкин Владимир Петрович, д.т.н., 05.18.01
11. Корячкина Светлана Яковлевна, д.т.н., 05.18.01
12. Румянцева Валентина Викторовна, д.т.н., 05.18.01
13. Осипова Галина Александровна, д.т.н., 05.18.01
14. Толкунова Наталья Николаевна, д.т.н., 05.18.15
15. Шилов Александр Иванович, д.с/х.н., 05.18.15

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.183.05,  
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.С. ТУРГЕНЕВА» МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ  
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № \_\_\_\_\_  
решение диссертационного совета от 27.12.2019, протокол № 10

О присуждении Левашову Рамилю Раисовичу, гражданину Российской  
Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения» по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» принята к защите 22 октября 2019, протокол № 9 диссертационным советом Д 212.183.05, созданным на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», Министерства образования и науки Российской Федерации (302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95), приказ Минобрнауки России № 1296/нк от 14 октября 2016 года.

Соискатель Левашов Рамиль Раисович, 1992 года рождения, в 2015 году окончил ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет». С 01.10.2015 г. Левашов Р.Р. обучался в аспирантуре очной формы обучения ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» на кафедре «Технологии пищевых производств» по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». Диплом об окончании аспирантуры 101624 3973886 выдан 10 июля 2019 года.

Диссертация выполнена на кафедре «Технологии пищевых производств» в ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент, Мингалеева Замира Шамиловна, Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет», профессор кафедры «Технологии пищевых производств».

Официальные оппоненты:

1. Леонова Светлана Александровна – доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет», кафедра технологии общественного питания и переработки растительного сырья, профессор;

2. Хмелева Евгения Викторовна – кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», кафедра технологии продуктов питания и организации ресторанного дела, доцент

дали положительные отзывы на диссертационную работу.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет экономики и торговли», г. Орел – в своем положительном отзыве, подготовленном Ладновой Ольгой Леонидовной, кандидатом технических наук, доцентом кафедры технологии, организации и гигиены питания, подписанном Зубцовым Юрием Николаевичем, доктором медицинских наук, заведующим кафедрой технологии, организации и гигиены питания, указала, что диссертационная работа Левашова Рамиля Раисовича на тему «Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения» является законченным научным трудом, обладающим внутренним единством, результаты убедительны, а выводы отражают научные и практические достижения. Рассмотренная диссертационная работа соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор – Левашов Рамиль Раисович заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Соискатель имеет 22 опубликованные работы, в том числе по теме диссертации – 22, из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 6 работ. В работах представлены данные по исследованию биотехнологических показателей прессованных дрожжей в условиях предварительной активации; приведены исследования реологических свойств пшеничного теста; представлены результаты исследования по совершенствованию технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок

растительного происхождения; показано исследование антигенотоксических свойств разработанных изделий. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором.

В диссертационной работе на соискание ученой степени кандидата технических наук отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных соискателем ученой степени работах, в которых изложены основные научные результаты диссертации (оригинальность диссертации на основе проверки в системе «Эксперт.РАН» составила 85,07 %).

Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 45 %. Объем научных изданий составляет 6,57 п.л., в том числе авторский вклад – 2,96 п.л.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Ermakova, A.M. Quality analysis of the yeast *Saccharomyces cerevisiae* / A.M. Ermakova, E.E. Zinurova, R.R. Levashov, Z.Sh. Mingaleeva, O.A. Reshetnik // Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences. – 2017. – Vol.4, № 9. – P. 3044-3049.

2. Ermakova, A.M. Study of complex additive use possibility to improve yeast and wheat bread quality/ A.M. Ermakova, E.E. Zinurova, R.R. Levashov, Z.Sh. Mingaleeva, O.A. Reshetnik // Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences. – 2018. – Vol.5, № 9. – P. 9275-9281.

3. Левашов, Р.Р. Определение оптимальной концентрации биологически активной добавки при производстве хлебобулочного изделия / Р.Р. Левашов, А.В. Данилова, Е.С. Михайлова, З.Ш. Мингалеева // Вестник технологического университета. – 2016. – Т.19, №16. – С. 136-137.

4. Левашов, Р.Р. Влияние комплексной добавки на показатели качества пшеничного хлеба / Р.Р. Левашов, З.Ш. Мингалеева, А.И. Тазеева, А.С. Лучкина, А.И. Биктагирова, О.А. Решетник // Вестник технологического университета. – 2017. – Т.20, №20. – С. 133-134.

На диссертацию и автореферат Левашова Рамиля Раисовича поступило 9 отзывов. Все отзывы положительные. Отзывы поступили из ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет» (отзыв подписан д.т.н., профессором, заведующим кафедрой товароведения и технологии продуктов Поповым В.Г.), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (отзыв подписан д.т.н., профессором кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса Дубцовым Г.Г.), ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет» (отзыв подписан д.т.н., доцентом, заведующим кафедрой технологии и оборудование пищевых и химических производств Дворецким Д.С., к.т.н. доцентом кафедры технологии и оборудование пищевых и химических производств Апаршевой В.В.), ФГБОУ

ВО «Майкопский государственный технологический университет» (отзыв подписан д.т.н., доцентом, заведующим кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания Хатко З.Н.), ФГБОУ ВО «Курский государственный медицинский университет» (отзыв подписан д.б.н., профессором, заведующим кафедрой биологической и химической технологии, заслуженным деятелем науки и образования Лазуриной Л.П.), ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (отзыв подписан д.т.н., профессором, заведующим кафедрой технологии питания Чугуновой О.В.), ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский горно-металлургический институт (государственный технологический университет)» (отзыв подписан д. с.-х.н., профессором, заведующим кафедрой технологии продуктов общественного питания Темираевым Р.Б.), Томского сельскохозяйственного института – филиала ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет» (отзыв подписан д.б.н., профессором кафедры ветеринарии Костешой Н.Я.), ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» (отзыв подписан д.т.н., профессором, заведующим кафедрой общественного питания и сервиса Тамовой М.Ю.).

В отзывах имеются замечания и вопросы по содержанию автореферата: в автореферате, при изложении содержания третьей главы, отсутствуют данные по физико-химическим свойствам муки без внесения комплексной добавки; как автор объясняет снижение содержания жира в мучных кондитерских изделиях во фритюре при добавлении 1 % добавки «Абисиб-П» к массе муки; из материала представленного в автореферате, следует, что добавка «Абисиб-П» представляет собой водный экстракт зелени пихты сибирской с влажностью почти 98 %, очевидно, что продукт с такой высокой влажностью является нестойким при хранении; из автореферата не ясно, делалась ли попытка сконцентрировать продукт, что, по-видимому, возможно сделать, а это в свою очередь позволит расширить возможность использования добавки; из текста автореферата не понятно, какой образец выступал в качестве контрольного при определении подъемной силы (стр. 10) и бродильной активности дрожжей (стр. 11); не ясно, проводились ли работы по изучению микробиологической безопасности хлебобулочных изделий в процессе хранения; в автореферате не приведены условия хранения хлебобулочных (стр. 13) и мучных кондитерских (стр. 16) изделий; на стр. 15 автореферата указано, что при изготовлении мучного кондитерского изделия «Чак-чак» БАД «Абисиб-П» вносили на стадии замеса теста в концентрациях от 0,5 до 2 % к массе муки, однако из текста не ясно, почему выбраны данные интервалы; требует уточнения: на основании чего было выбрано соотношение комплексной добавки и воды 1:1 при изучении влияния гидромодуля на подъемную силу дрожжей; по каким

критериям автор установил, что внесение добавки «Абисиб-П» увеличивает срок хранения мучного кондитерского изделия с 90 до 105 суток; каков механизм антимуtagenного действия исследуемых экстрактов; какая вероятность проявления антимуtagenных свойств, при использовании мутагенов иной химической природы; в автореферате мало внимания уделяется органолептическому анализу разрабатываемых изделий, имеющему большое значение в потребительской ценности продукта; вместо «Выводы» автор пишет «Заклучение», хотя дает выводы; из автореферата не понятно, автором исследовалось изменение показателей качества готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции в процессе хранения и установлен ли срок ее реализации.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их известностью своими достижениями в данной отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследования, что определяет их способность выявить научную и практическую значимость представленной работы.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана научная идея целесообразности применения комплексной добавки и БАД «Абисиб-П» в производстве хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки, а также мучных кондитерских изделий, позволяющая сократить процессы тестоведения и повысить качество готовых изделий;

предложены параметры предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей, что позволило повысить их биотехнологические показатели: подъемную силу, зимазную и мальтазную активность;

доказана целесообразность применения комплексной добавки в производстве хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки, позволяющая сократить процессы тестоведения и повысить качество готовых изделий, экспериментально доказано, что внесение БАД «Абисиб-П» в рецептуру мучного кондитерского изделия замедляет процессы перекисного окисления, снижает расход и увеличивает продолжительность использования фритюра;

установлено повышение антиоксидантной активности и антигенотоксического действия экстрактов сахарного печенья «Лесное» и хлебобулочного изделия «Полезные», и доказаны антимуtagenные свойства экстрактов из данных изделий на штамме *S. typhimurium*.

Теоретическая значимость исследования заключается в том, что:

доказаны расширяющие границы применимости полученных результатов

по соотношению рецептурных компонентов при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением комплексной добавки и БАД «Абисиб-П»;

применительно к проблематике диссертации результативно использован метод определения антигенотоксической активности в SOS-хроматесе с использованием штамма *S. typhimurium* TA2035/pSK1002 с целью определения антигенотоксических свойств обогащенных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

изложены результаты исследования, направленные на обогащение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий биологически активными веществами за счет введения в рецептуру комплексной добавки и БАД «Абисиб-П»;

раскрыты зависимости влияния БАД «Абисиб-П» на замедление процессов перекисного окисления, снижение расхода и увеличение продолжительности использования фритюра;

изучены факторы, влияющие на хлебопекарные свойства пшеничной муки первого сорта и на реологические свойства теста из пшеничной муки первого сорта;

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

разработаны и утверждены техническая документация: на смесь хлебопекарную «Дары природы» (ТУ 10.61.24-001-03703587-2018); на хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта «Полезные» (СТО 49612499-001-2018); на хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта «Ароматный» (СТО 96888177-001-2019); на печенье сахарное «Лесное» (ТИ и РЦ на основе ГОСТ 24901-2014); на мучное кондитерское изделие «Чак-Чак» по-сибирски (СТО 96888177-002-2019). Проведена промышленная апробация разработанных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятиях: АО «Булочно-кондитерский комбинат» (г. Казань), ООО «Центральное производство» (г. Казань). Практическая значимость подтверждена патентами: RU № 2615480, RU № 2656397;

определены перспективы практического использования комплексной добавки, состоящей из смеси хлебопекарной смеси «Дары природы» и БАД «Абисиб-П», технологические параметры производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, пищевая ценность и биологическая активность (на примере антиоксидантной и антигенотоксической активности) хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;



представлены рекомендации по дальнейшему совершенствованию технологических решений при разработке и производстве обогащенных хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки и мучных кондитерских изделий, а также по реализации в учебном процессе на кафедре технологии пищевых производств ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»;

на основании проведенных исследований оптимизированы технологические параметры и разработаны следующие технологии: хлебобулочных изделий из пшеничной муки первого сорта с внесением в рецептуру комплексной добавки на стадии предварительной активации дрожжей; хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта с внесением в рецептуру комплексной добавки на стадии замеса теста; сахарного печенья с внесением в рецептуру БАД «Абисиб-П» на стадии приготовления рецептурной смеси и хлебопекарной смеси «Дары природы» на стадии замеса теста; мучного кондитерского изделия во фритюре с внесением в рецептуру БАД «Абисиб-П» на стадии замеса теста.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ результаты получены на современном сертифицированном оборудовании, подвергнуты статистической обработке с применением компьютерных программ Microsoft Excel, Statistica 6.0, показана воспроизводимость результатов в различных условиях;

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

идея базируется на анализе современных тенденций развития пищевой промышленности с учетом концепций государственной политики в области здорового питания, а также целями и задачами стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года;

использованы, систематизированы и обобщены теоретические данные, полученные ранее по соответствующей тематике;

установлено обоснованное совпадение авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по данной тематике;

использован комплекс существующих базовых методов исследования.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии во всех этапах исследования: постановке проблемы, выдвижении научных идей, обсуждении целей и задач диссертации, разработке стратегии исследования, организации экспериментальной работы и участие в ней, анализе и обсуждении полученных результатов, формулировании выводов, написании научных статей

и представлении результатов и положений диссертации на конференциях.

Автором лично разработаны и утверждены пакеты технической документации на вновь разработанные изделия, проведена промышленная апробация.

Диссертация охватывает основные вопросы поставленной цели и соответствует критерию внутреннего единства, что подтверждается последовательной структурой работы, взаимосвязанными методами исследований и доказанностью полученных результатов.

Диссертация Левашова Рамиля Раисовича на соискание ученой степени кандидата технических наук является научно-квалификационной работой, отвечает требованиям п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» Правительства РФ от 24.09.2013 № 842. В работе изложены научно обоснованные технологические решения производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности, что имеет существенное значение для хлебопекарной и кондитерской промышленности.

На заседании 27 декабря 2019 года диссертационный совет принял решение присудить Левашову Р.Р. ученую степень кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них 6 докторов наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», участвовавших в заседании, из 20 человек, входящих в состав совета, проголосовал: «за» – 15, «против» – «нет», недействительных бюллетеней – «нет».

Председатель

Диссертационного совета,

Д 212.183.05, д.т.н., доцент

Кузнецова Елена Анатольевна

Ученый секретарь

Диссертационного совета,

Д 212.183.05, к.т.н., доцент

Симоненкова Анна Павловна



27.12.2019 г.