

ПРОТОКОЛ № 18

заседания счетной комиссии, избранной диссертационным советом

Д 212.182.08

от 25 мая 2015 г.

Состав избранной комиссии Черсераев - Осипов Т.А.
Артемов Е.Н. д.т.н. проф.
Свирков О.В. д.т.н. доц.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении **Погонев Елене Викторовне** ученой степени кандидата технических наук.

Состав диссертационного совета утвержден в количестве 20 человек на период действия Номенклатуры специальностей научных работников, утвержденной приказом Минобрнауки России от 25.02.2009 № 59.

В состав совета с правом решающего голоса введены 0 человек.

Присутствовало на заседании 15 членов совета, в том числе докторов наук по профилю рассматриваемой диссертации 7

Роздано бюллетеней 15

Осталось нерозданных бюллетеней 5

Оказалось в урне бюллетеней 15

Результаты голосования по вопросу о присуждении ученой степени кандидата технических наук **Погонев Елене Викторовне**:

за 15

против 0

недействительных бюллетеней 0

Председатель счетной комиссии И.И. Осипов Т.А.

Члены комиссии

И.И. Артемов Е.Н.

И.И. Свирков О.В.

Погонец Елена Викторовна

Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования

05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Присутствовали члены диссертационного совета:

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.182.08 НА
БАЗЕ Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования «Государственный
университет – учебно-научно-производственный комплекс» Министерства
образования и науки Российской Федерации ПО ДИССЕРТАЦИИ НА
СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 25 мая 2015 года № 18

О присуждении Погонец Елене Викторовне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования» по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» принята к защите 20 марта 2015 г., протокол № 12 диссертационным советом Д 212.182.08 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс» Министерства образования и науки Российской Федерации (302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29), приказ о создании диссертационного совета №434/НК от 12 августа 2013 г.

Соискатель Погонец Елена Викторовна 1987 года рождения, в 2009 году окончила ФГОУ ВПО «Башкирский государственный аграрный университет» по специальности «Технология хранения и переработки зерна». Работает научным сотрудником в Федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Башкирский научно-исследовательский институт сельского хозяйства», Федерального Агентства Научных Организаций.

Диссертация выполнена в аналитической лаборатории Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Башкирский научно-исследовательский институт сельского хозяйства», Федерального Агентства Научных Организаций.

Научный руководитель – доктор технических наук, Леонова Светлана Александровна, работает в ФГБОУ ВПО «Башкирский государственный аграрный университет», кафедра «Технологии общественного питания и переработки растительного сырья», заведующая кафедрой.

Официальные оппоненты:

Мингалеева Замира Шамиловна, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», г. Казань.

Черепнина Людмила Васильевна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Химия и биотехнология» ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», г. Орел.

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки», г. Москва в своем положительном заключении, подписанном Р.Х. Кандроковым кандидатом технических наук, старшим научным сотрудником отдела комплексной переработки зерна, и утвержденном зам. директора по научной работе В.Ф. Сорочинским, указала, что диссертационная работа Погонев Е.В. представляет собой законченную научно-исследовательскую работу на актуальную тему, научные результаты, полученные диссертантом, имеют существенную значимость для науки и практики, заключения достаточно обоснованы. Работа отвечает критериям Положения о порядке присуждения ученой степени, предъявляемой к кандидатским диссертациям.

Соискатель имеет 11 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации – 11, работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 4. В работах отражена характеристика технологических свойств районированных сортов и селекционного материала зерна тритикале и их формирования в процессе производства, рассмотрены вопросы технологии пшенично-тритикалевого хлеба. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. Объем научных изданий составляет 2,0 п.л., в том числе авторский вклад соискателя – 1,0 п.л.

1. Погонец Е. В., Леонова С.А. Характеристика технологических свойств тритикале сорта Башкирская короткостебельная // Зерновое хозяйство России.–2011.–№ 3.–С. 63-67.

2. Погонец, Е. В., Леонова С.А. Управление технологическими свойствами тритикале на этапах возделывания и формирования помольных партий // Вестник БГАУ.– 2012. –№ 2.–С. 76-78.

3. С.А. Леонова, Л.И. Пусенкова, Погонец, Е.В. Оценка хлебопекарных свойств перспективных селекционных линий тритикале // Хлебопродукты.–2013. –№ 5.– С. 40-41.

4. Погонец Е.В. Влияние сухой пшеничной клейковины на качество пшенично-тритикалевого хлеба // Техника и технология пищевых производств.–2014. –№ 2.– С. 61-65.

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные. В них отмечается актуальность темы диссертационной работы, научная новизна ее основных положений, практическая значимость полученных результатов и соответствие работы требованиям, предъявляемым ВАК России. Отзывы поступили из ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (НИУ) (подписан зав. кафедрой «Технологии и организации питания», д.т.н., профессор Тошевым А.Д.); ФГБОУ ВПО «Тюменский государственный нефтегазовый университет» (подписан зав. кафедрой «Товароведение и технология продуктов питания», д.т.н., доцентом

Поповым В.Г.); ФГБОУ ВПО «Тульский государственный университет» (подписан зав. кафедрой «Технологические системы пищевых и перерабатывающих производств», д.т.н., профессором Прейс В.В. и доцентом той же кафедры, к.т.н., доцентом Саввиной Е.А.); ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (подписан зав. кафедрой «Технология продуктов из растительного сырья», д.т.н., профессором Цыбиковой Г.Ц.); ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет» (подписан профессором кафедры «Технологии зерновых, хлебных, пищевкусных и субтропических продуктов», д.т.н. профессором Росляковым Ю.Ф. и доцентом той же кафедры, к.т.н. доцентом Гончар В.В.); ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет» (подписан профессором кафедры «Технологии пищевых производств», д.т.н. Никифоровой Т.А.); Уфимского филиала ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет» (подписан доцентом кафедры технологии пищевых производств, к.б.н. Нугумановым Б.Х.); Уфимский институт (филиал) ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» (подписан доцентом кафедры «Торгового дела и организации общественного питания», к.т.н. Хунафиной Е.А.); ФГБНУ НИИХП (подписан руководителем Центра образования, инновационной деятельности и международного сотрудничества, д.т.н., профессором Цыгановой Т.Б. и зав. лабораторией биохимических исследований, к.т.н. Карчевской О.Е.); ФГБУ «Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва» (подписан заместителем заведующего лабораторией «Технологий длительного хранения продовольственных товаров и хлебопродуктов», к.т.н., доцентом Белецким С.Л.). В отзывах есть замечания по отсутствию расчета экономической эффективности разработанных продуктов, определения сроков хранения исследуемых продуктов, по терминологии.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их известностью своими достижениями в данной отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследования и способностью определить научную и практическую ценность диссертации.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработаны технологии пшенично-тритикалевого хлеба, кексов с использованием муки тритикале, крупяного продукта из пророщенного зерна тритикале;

предложены оптимизированные параметры гидротермической обработки зерна тритикале перед помолом;

доказаны закономерности формирования качественных признаков потенциальных сортов тритикале посредством сопоставления электрофоретических спектров;

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что:

доказаны закономерности формирования технологических свойств зерна тритикале под влиянием экзогенных факторов;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в том числе общепринятые и специальные органолептические и физико-химические методы исследования зерна и готовой продукции, а также современные методы исследования (вертикальный электрофорез, атомно-абсорбционная спектрофотометрия, жидкостная хроматография);

изложены результаты исследования степени внутрисортowego полиморфизма башкирских сортов тритикале;

выявлена возможность ранжирования линий тритикале по целевому назначению;

изучены направления переработки зерна тритикале в продукты питания;

проведена модернизация существующей технологии получения крупяного продукта из пророщенного зерна тритикале со значительным содержанием витаминов группы В и минеральных элементов.

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

разработана и научно-обоснована оригинальная технология получения крупяного продукта из пророщенного зерна тритикале и проведена производственная апробация разработанной технологии в условиях крупяного цеха ИП «Фазылов М.З.» (г. Уфа);

разработана и утверждена техническая документация на «Пшенично-тритикалевый хлеб» и проведена производственная апробация технологии хлебобулочных изделий в условиях ОАО Уфимское хлебообъединение «Восход», хлебозавода № 5 (г. Уфа);

разработана и утверждена техническая документация на кексы «Столичный - три» и «Столичный витаминный – три» и проведена производственная апробация технологии кексов в условиях кондитерского цеха ООО «Ной-Берд» (р.п. Чишмы, Башкортостан);

результаты исследований реализованы в учебном процессе кафедры технологии общественного питания и переработки растительного сырья ФГБОУ ВПО Башкирского государственного аграрного университета;

определены перспективы использования сортов и селекционных линий тритикале башкирской селекции в пищевой промышленности;

представлены рекомендации по технологическим параметрам получения тритикалевой муки, хлебобулочных изделий и кексов из муки тритикале, крупы из пророщенного зерна тритикале.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ: результаты получены на сертифицированном оборудовании, подвергнуты статистической обработке с использованием

лицензионных компьютерных программ, показана воспроизводимость результатов исследований в различных условиях;

теория построена на известных, проверяемых данных и фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по исследованию мукомольных, хлебопекарных и крупяных достоинств зерна;

идея базируется на анализе современных тенденций развития пищевой и перерабатывающей промышленности;

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

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

использованы современные методы исследования, обоснован метод подбора объектов исследования.

Личный вклад соискателя состоит в: научном обосновании и постановке цели и задач исследования, систематизации литературных данных о технологических свойствах зерна тритикале и возможности его использования для получения продуктов с повышенным фитохимическим потенциалом; в организации и проведении эксперимента, получении и анализе экспериментальных данных, выявлении закономерностей формирования качественных признаков потенциальных сортов тритикале посредством сопоставления электрофоретических спектров, выявлении сорта и селекционных линий тритикале башкирской селекции, в наибольшей степени удовлетворяющих требованиям перерабатывающей промышленности; в оптимизации параметров гидротермической обработки зерна тритикале перед помолом, проведении оценки смесительной способности тритикалевой муки при ее использовании в хлебопечении, разработке технологии получения крупяного продукта из пророщенного зерна тритикале с повышенным фитохимическим потенциалом, усовершенствовании технологии получения кекса с использованием муки

третикале, разработке и утверждении технической документации, подготовке результатов к опубликованию, участию в проведении апробации разработанных технологий в производственных условиях, подготовке 11 публикаций по выполненной работе, в том числе 4 - в журналах, входящих в перечень рецензируемых ВАК РФ.

На заседании 25.05.2015 года диссертационный совет принял решение присудить Погонец Е.В. 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 7 докторов наук по рассматриваемой специальности, участвующих в заседании, из 20 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали: за 15, против нет, недействительных бюллетеней нет.

Председатель Диссертационного
совета Д 212.182.08, д.т.н., доцент



Е.А. Кузнецова

Ученый секретарь Диссертационного
совета Д 212.182.08, к.т.н., доцент

А.П. Симоненкова

25.05.2015