

ПРОТОКОЛ № 17

заседания счетной комиссии, избранной диссертационным советом

Д 212.182.08

от 25 мая 2015 г.

Состав избранной комиссии Румянцев В. В.  
Самородова И. А.  
Тавришине В. А.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении Сергиной Наталии Владимировне 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 4

Роздано бюллетеней 15

Осталось нерозданных бюллетеней 5

Оказалось в урне бюллетеней —

Результаты голосования по вопросу о присуждении ученой степени кандидата технических наук Сергиной Наталии Владимировне:

за 15

против —

недействительных бюллетеней —

Председатель счетной комиссии Румянцев В. В.

Члены комиссии Тавришине В. А.  
Самородова И. А.

Серегина Наталия Владимировна

Исследование и оценка товароведных и технологических свойств

вторичных продуктов переработки ячменя

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и

функционального и специализированного назначения и общественного

питания

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 № 17

О присуждении Серегиной Наталии Владимировне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 20 марта 2015 г., протокол №11 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 Серегина Наталия Владимировна 1989 года рождения, в 2011 году окончила ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс» по специальности «Товароведение и экспертиза товаров».

Серегина Н.В. в 2014 году окончила аспирантуру ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс». Работает ассистентом в ФГБОУ ВПО «Государственный

университет – учебно-научно-производственный комплекс» Министерства образования и науки Российской Федерации на кафедре «Технология и товароведение продуктов питания».

Диссертация выполнена в лабораториях кафедры «Технология и товароведение продуктов питания» ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс», лабораториях Института биохимии имени А.Н. Баха РАН, лаборатории ФГУП «ГосНИИгенетика», лабораториях ФГБУ Центра химизации и сельскохозяйственной радиологии «Орловский», лаборатории ФГБНУ ВНИИСПК, лабораториях ООО «Орловский завод по производству солода».

Научный руководитель – доктор технических наук, Еремина Ольга Юрьевна, работает в ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс», кафедра «Технология и товароведение продуктов питания», доцент.

Официальные оппоненты:

Николаева Мария Андреевна, доктор технических наук, профессор, Государственное образовательное учреждение «Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли», директор, г. Москва;

Нилова Людмила Павловна, кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет», кафедра «Экспертиза потребительских товаров», зав. кафедрой, г. Санкт-Петербург

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Орловский государственный институт экономики и торговли», г. Орел в своем положительном заключении, подписанном Паршутиной И.Г., доктором экономических наук, профессором, кафедра «Товароведение, экспертиза товаров и туризм», зав. кафедрой, и утвержденном ректором Лыгиной Н.И., указала, что диссертационная работа Серегиной Н.В.

представляет собой законченное самостоятельное научное исследование. Выводы и предложения автора вытекают из существа проведенного исследования, в опубликованных работах содержатся основные научные положения диссертации. Выполненная диссертационная работа соответствует требованиям пункта 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней (Постановление Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 №842).

Соискатель имеет 19 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации - 16 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 4. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 50 %. Объем научных изданий составляет 5,4 п.л., в том числе авторский вклад соискателя – 2,7 п.л.

1 Еремина, О.Ю. Товарные и технологические свойства порошков из вторичных продуктов переработки ячменя / О.Ю. Еремина, Т.Н. Иванова, Н.В. Жарикова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. – №1(12). – С. 77-81.

2 Еремина, О.Ю. Использование вторичных ресурсов солодового производства в пищевой промышленности / О.Ю. Еремина, Н.В. Серегина // Техника и технология пищевых производств. – 2013. – №4. – С. 48-53.

На диссертацию и автореферат поступило 12 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» (подписан зав. кафедрой «Экспертиза и управление качеством пищевых производств», д.т.н., доцентом Потороко И.Ю.); ФГБОУ ВПО «Рязанский государственный агротехнический университет имени П.А. Костычева» (подписан доцентом кафедры «Товароведение и экспертиза» к.с.-х.н. Гранковой Л.И., зав.

кафедрой «Товароведение и экспертиза», д.б.н., профессором Виноградовым Д.В.); ФГБОУ ВПО «Тюменский государственный нефтегазовый университет» (подписан зав. кафедрой «Товароведение и технология продуктов питания», д.т.н., доцентом Поповым В.Г.); ФГБОУ ВПО «Горский государственный аграрный университет» (подписан доцентом кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.б.н., Власовой Ж.А.); ГОУ ВПО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (подписан зав. кафедрой экспертизы товаров, к.т.н., доцентом Ибрагимовой З.Р.); Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (подписан зав. кафедрой «Товароведения продовольственных товаров и таможенной экспертизы», к.т.н., доцентом Пехтеревой Н.Т.); ФГБОУ ВПО «Тульский государственный университет» (подписан зав. кафедрой «Технологические системы пищевых и перерабатывающих производств», д.т.н., профессором Прейс В.В., доцентом кафедры «Технологические системы пищевых и перерабатывающих производств», к.т.н., доцентом Саввиной Е.А.); ФГБОУ ВПО «Юго-Западный государственный университет» (подписан ст. преподавателем кафедры «Товароведение и экспертиза товаров», к.т.н., Заикиной М.А., зав. кафедрой «Товароведение и экспертиза товаров», к.т.н., доцентом Пьяниковой Э.А.); ФГБОУ ВПО «Астраханский государственный технический университет» (подписан зав. кафедрой «Технология товаров и товароведение» Долгановой Н.В.); ЗАО «Валетек Продимпэкс» (подписан заместителем генерального директора, д.т.н., Шатнюк Л.Н., начальником отдела инноваций и контроля качества продукции, к.т.н. Михеевой Г.А.); ФГБОУ ВПО «Петрозаводский государственный университет» (подписан зав. кафедрой «Зоотехника, рыболовство и товароведение», д.с.-х.н., профессором Болговым А.Е.); ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (подписан зав. кафедрой «Технология продуктов из растительного сырья», д.т.н., профессором Цыбиковой Г.Ц.). В отзывах

есть замечания по отсутствию контрольного образца при определении антиоксидантной активности порошков, по обоснованию количества внесения порошков из вторичных продуктов переработки ячменя в рецептуры обогащенных пищевых продуктов, определения сроков хранения исследуемых продуктов, 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:

разработана технология производства пищевых порошков из вторичных продуктов переработки ячменя, позволяющая использовать полученные порошки в качестве ингредиентов в производстве продуктов питания;

предложены рецептуры и технологии обогащенных пищевых продуктов с добавлением порошков из вторичных продуктов переработки ячменя;

доказано положительное влияние порошков из вторичных продуктов переработки ячменя на пищевую ценность обогащенных продуктов с их добавлением.

введены и обоснованы сроки хранения порошков, по результатам исследования показателей качества в процессе хранения;

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что:

доказана возможность использования пищевых порошков из вторичных продуктов переработки ячменя в пищевых технологиях по результатам исследований показателей безопасности вторичных продуктов переработки ячменя; положительное влияние порошков из вторичных продуктов переработки ячменя на пищевую ценность продуктов, изготовленных с их использованием;

изложены результаты исследований химического состава порошков из вторичных продуктов переработки ячменя;

раскрыты функциональные свойства порошков из вторичных продуктов переработки ячменя по результатам исследования химического состава и пищевой ценности порошков;

изучены факторы, влияющие на показатели качества и безопасность вторичных продуктов переработки ячменя,

раскрыта новая проблема, связанная с внедрением на потребительский рынок вторичных продуктов переработки ячменя, позволяющим расширять ассортимент обогащенных продуктов питания за счет доступного растительного сырья.

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

разработаны и внедрены на предприятиях ООО «Почеп-молоко» (Брянская область), ООО «Научное производство «Наш продукт» (г. Орел) рецептуры и технологии обогащенных пищевых продуктов: творожных десертов с порошками из вторичных продуктов переработки ячменя и пищевых концентратов первых обеденных блюд с порошками из вторичных продуктов переработки ячменя;

разработан и утвержден пакет технической документации на порошки пищевые из вторичных продуктов переработки ячменя;

разработаны проекты технической документации на обогащенные пищевые продукты с порошками из вторичных продуктов переработки ячменя;

определены рекомендации по использованию порошков из вторичных продуктов переработки ячменя в качестве функциональных пищевых ингредиентов для создания широкого ассортимента обогащенных и функциональных продуктов питания;

создана технология производства порошков пищевых из вторичных продуктов переработки ячменя;



представлены результаты анализа химического состава порошков из вторичных продуктов переработки ячменя, результаты определения антиоксидантной активности порошков из вторичных продуктов переработки ячменя: свежеработанных и в процессе хранения.

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 химического состава и потребительских свойств вторичных продуктов переработки зерновых культур; изменений потребительских свойств продуктов в процессе хранения;

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;

использован комплекс существующих базовых методов исследования, в том числе – теоретические методы: сравнительный анализ, обобщение; экспериментальные стандартные и специальные методы исследования органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества сырья и готовой продукции, а также современные аналитические методы исследования (высокоэффективная жидкостная и газовая хроматография, атомно-абсорбционная спектрометрия, спектрофотометрия); измерительные, расчетные и статистические;

Личный вклад соискателя состоит в: непосредственном участии соискателя на всех этапах процесса исследования товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя, получении и анализе экспериментальных данных, личном участии соискателя в получении модельных образцов порошков из вторичных продуктов переработки ячменя и продукции с их использованием, выработке опытных партий разработанной продукции, обработке и интерпретации экспериментальных данных, выполненных лично автором или при участии автора, разработке пакета технической документации, подготовке основных публикаций по выполненной работе.

На заседании 25.05.2015 года диссертационный совет принял решение присудить Серегиной Н.В. ученую степень кандидата технических наук. При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них 7 докторов наук по рассматриваемой специальности, участвующих в заседании, из 15 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали: за 15, против 0, 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