

ПРОТОКОЛ № 44

заседания счетной комиссии, избранной диссертационным советом

Д 212.182.08

от **29 марта 2016 г.**

Состав избранной комиссии Черная В. Я.
Коряжкин В. Н.
Тавриченко В. А.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении **Сергиной Татьяне 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 8

Роздано бюллетеней 15

Осталось нерозданных бюллетеней 5

Оказалось в урне бюллетеней 15

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

за 15

против -

недействительных бюллетеней -

Председатель счетной комиссии Черная В. Я.

Члены комиссии Коряжкин В. Н.
Тавриченко В. А.

Серегина Татьяна Владимировна

«Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами»

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 д.т.н., 05.18.01
2. Евдокимова Оксана Валерьевна д.т.н., 05.18.15
3. Симоненкова Анна Павловна к.т.н., 05.18.15
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., 05.18.01
7. Емельянов Александр Александрович д.т.н., 05.18.01
8. Еремина Ольга Юрьевна д.т.н., 05.18.15
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. Осипова Галина Александровна д.т.н., 05.18.01
13. Румянцева Валентина Владимировна д.т.н., 05.18.01
14. Самофалова Лариса Александровна д.т.н., 05.18.01
15. Черных Валерий Яковлевич д.т.н., 05.18.01

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д.212.182.08 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Приокский государственный университет» Министерства образования и науки Российской Федерации ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 29.03.2016 года № 44

О присуждении Серегиной Татьяне Владимировне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами» по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства» принята к защите 20.01.16 протокол № 38 диссертационным советом Д 212.182.08 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Приокский государственный университет» 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 Татьяна Владимировна 1987 года рождения, в 2011 г. окончила Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс» (ФГОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК») по специальности – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». В 2014 г. окончила очную аспирантуру ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК». С 2011 г. работает в должности учебного мастера кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ФГБОУ ВО «ПГУ» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Диссертация выполнена в лабораториях кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» и «Машины и аппараты пищевых производств» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Приокский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ПГУ»), в лаборатории инновационного научно-исследовательского испытательного центра Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО «ОрелГАУ»), в лаборатории кафедры «Технология и организация общественного питания» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВПО «СамГТУ»).

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент Осипова Галина Александровна работает в ФГБОУ ВО «ПГУ», кафедра «Технология

хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», профессор кафедры.

Официальные оппоненты:

Мартиросян Владимир Викторович – доктор технических наук, доцент, работает в ФГБНУ ВНИИ кукурузы, лаборатория «Качества и переработки кукурузы», ведущий научный сотрудник, г. Пятигорск;

Белявская Ирина Георгиевна – кандидат технических наук, доцент, работает в ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств», кафедра «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов», доцент кафедры, г. Москва

дали положительные отзывы на диссертационную работу.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени Императора Петра I» г. Воронеж – в своем положительном заключении, подписанном Манжесовым В.И., доктором сельскохозяйственных наук, профессором, заведующим кафедрой «Технологии переработки растениеводческой продукции» и утвержденном ректором, кандидатом экономических наук, доцентом Бухтояровым Н.И. указала, что диссертационная работа Серегиной Т.В. представляет собой законченное самостоятельное научное исследование, обладающее внутренним единством. Полученные результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы. Рассмотренная диссертационная работа отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемых ВАК к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 18 опубликованных работ по теме диссертации, в том числе в рецензируемых научных изданиях – 5. В опубликованных работах представлены данные по результатам исследований, посвященных изучению возможности использования лекарственного растительного сырья в производстве макаронных изделий, влияния данного сырья на качественные показатели нового ассортимента макаронных изделий и их антиоксидантные свойства.

Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 48 %. Объем научных изданий составляет 6,5 п.л., в том числе авторский вклад соискателя – 3,1 п.л.

Наиболее значимые публикации по теме диссертации:

1. Коргина, Т.В. Новые виды макаронных изделий с использованием лекарственного растительного сырья / Т.В. Коргина, Г.А. Осипова, Д.С. Сечина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 5(22). – С. 55-63.

2. Коргина, Т.В. Расширение ассортимента макаронных изделий за счёт использования растительного сырья / Т.В. Коргина, Г.А. Осипова, Д.С. Сечина // Хлебопродукты. – 2014. - №2. С. 39-41.

3. Коргина, Т.В. Использование плодов и экстракта боярышника при разработке макаронных изделий, обладающих функциональными свойствами / Т.В. Коргина, Г.А. Осипова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 4(33). – С. 61-70.

На диссертацию и автореферат поступило 8 отзывов. Все отзывы положительные. В них отмечается актуальность темы диссертационной работы, научная новизна ее основных положений, практическая значимость полученных результатов, соответствие требованиям, предъявляемым ВАК России. Отзывы поступили из ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (отзыв подписан д.т.н., доцентом, заведующим кафедрой «Пищевая инженерия» Тихоновым С.Л.); ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (отзыв подписан к.т.н., доцентом кафедры «Технология и организация предприятий питания» Липатовой Л.П.); ФГБУ Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва (отзыв подписан к.т.н., доцентом, заместителем зав. лабораторией «Технологии длительного хранения продовольственных товаров и хлебопродуктов» Белецким С.Л.); Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» (отзыв подписан к.т.н., доцентом кафедры «Технология продуктов питания и товароведения» Жирковой Е.В.); ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (отзыв подписан д.т.н., профессором кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств» Шевцовым А.А.); ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (отзыв подписан д.т.н., профессором кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» Цыбиковой Г.Ц.); ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» (отзыв подписан д.х.н., профессором, заведующей кафедрой «Технология и организация общественного питания» Макаровой Н.В.); ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» (отзыв подписан к.т.н., и.о. заведующего кафедрой «Технология переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» Никитиным И.А.).

В отзывах имеются замечания по отсутствию в автореферате химического состава использованного лекарственного растительного сырья, продолжительности и условиях хранения разработанных изделий, механизмов влияния вносимого сырья на качество готовых изделий.

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 и новый ассортимент макаронных изделий (8 наименований), в рецептуру которых введено лекарственное растительное

сырье как источник биологически активных веществ, в том числе антиоксидантов, одновременно повышающее качественные показатели продукции;

предложены рациональные дозировки и способы внесения используемых обогащающих добавок; новые составы сборов лекарственного растительного сырья, оптимизированные по содержанию флавоноидов как антиоксидантов, разработанные путем использования симплексного метода линейного программирования.

доказаны закономерности изменения свойств и поведения основного сырья под влиянием лекарственного растительного сырья, при этом степень указанного воздействия определяется компонентным составом вносимых добавок, а так же антиоксидантные свойства и функциональное назначение макаронных изделий;

показано положительное влияние лекарственного растительного сырья на физико-химические, органолептические и варочные свойства разработанных макаронных изделий.

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что:

доказаны механизмы воздействия лекарственного растительного сырья на свойства сырой клейковины и крахмала пшеничной муки как основного сырья макаронного производства, реологические показатели макаронного теста; функциональность нового ассортимента макаронных изделий, обогащенного антиоксидантами;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих методов исследования, в том числе общепринятые и специальные органолептические, микробиологические и физико-химические методы исследования основного и дополнительно вносимого лекарственного сырья, макаронного теста, полуфабрикатов макаронных изделий и готовой продукции, а также специальные методы исследования содержания биологически активных веществ в составе лекарственного растительного сырья и макаронных изделий и антиоксидантных свойств разработанной продукции;

изложены результаты исследований влияния лекарственного растительного сырья на свойства сырой клейковины и крахмала пшеничной муки, реологические показатели макаронного теста, процесс сушки полуфабрикатов макаронных изделий, органолептические и варочные свойства макаронной продукции, а также антиоксидантных и функциональных свойств макаронной продукции;

проанализировано влияние лекарственного растительного сырья на свойства сырой пшеничной клейковины, крахмала пшеничной муки, реологическое поведение макаронного теста, изменение процесса сушки полуфабрикатов макаронных изделий;

проведена модернизация технологического процесса производства макаронных изделий, позволившая получить новый ассортимент обогащенной макаронной продукции, характеризующейся высокими

качественными показателями и отвечающей требованиям, предъявляемым к обогащенной и функциональной продукции.

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

даны практические рекомендации по производству макаронных изделий с внесением лекарственного растительного сырья: использование периодического способа производства, обязательный учет водопоглотительной способности лекарственного растительного сырья при выборе типа замеса по влажности, предварительное смешивание сухих рецептурных ингредиентов перед добавлением воды, увеличение продолжительности окончательной сушки на 10-20 минут в зависимости от используемого лекарственного растительного сырья;

разработана и утверждена техническая документация ТУ 9149-268-02069036-2011, ТИ ТУ 9149-268-02069036-2011 Изделия макаронные со сборами лекарственных растений; ТУ 9149-327-02069036-2015, ТИ ТУ 9149-327-02069036-2015 Изделия макаронные со сборами лекарственных растений;

проведена промышленная апробация технологии производства макаронных изделий на ООО «Хотынецкий пищекомбинат» (г.п. Хотынец Орловской области); «Болховский хлебокомбинат» (г. Болхов), ООО «Залегощенский хлебозавод» (п.г.т. Залегощь Орловской области).

получен патент на изобретение РФ № 2462046 «Состав теста для производства макаронных изделий».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ: результаты получены на современном сертифицированном оборудовании, подвергнуты статистической обработке с использованием современных компьютерных программ;

теория построена на известных, проверяемых данных и фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными в отношении химического состава, водопоглотительной способности лекарственного растительного сырья; влияния компонентов растительного сырья (белков, пищевых волокон) на свойства компонентов пшеничной муки, вязкость теста; методов оценки антиоксидантных свойств;

идея базируется на анализе современных тенденций развития пищевой, в частности макаронной промышленности с учетом Концепции государственной политики в области здорового питания и целями и задачами долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года;

использованы, систематизированы и проанализированы данные по химическому составу лекарственного растительного сырья, по основным группам биологически активных веществ, входящих в его состав; по влиянию пищевых волокон, сахаров, липидов, белков как составляющих лекарственного растительного сырья на клейковинные белки и углеводно-амилазный комплекс пшеничной муки;

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

в процессе исследования использовались диалектический, логический, системный подходы, общенаучные методы познания химических и физических явлений (анализ и синтез, конкретизация и абстрагирование) современные аналитические и графические методы и модели, инструменты прогнозирования. Аналитические исследования проводились с применением прикладных программ MS Excel.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном его участии во всех этапах исследования влияние лекарственного растительного сырья на качественные показатели макаронных изделий, свойства сырой клейковины и крахмала пшеничной муки, реологические показатели уплотненного макаронного теста; процесс сушки полуфабрикатов макаронных изделий; определении содержания биологически активных веществ и антиоксидантных показателей макаронной продукции; оптимизировании составов сборов растительного сырья по содержанию флавоноидов, исследованию влияние данных сборов на качество макаронных изделий и их антиоксидантные показатели; исследовании микробиологических показателей и показателей безопасности макаронной продукции; разработке технической документации на новый ассортимент макаронных изделий, апробации разработанных технологий и рецептур, подготовке выводов и публикаций по выполненной работе.

На заседании 29.03.2016 года диссертационный совет принял решение присудить Серегинной Т.В. ученую степень кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них 8 докторов наук по рассматриваемой специальности, участвующих в заседании, из 20 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены в разовую защиту 0 человек, проголосовали: за – 15, против – 0, недействительных бюллетеней нет.

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



Кузнецова Елена Анатольевна

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

Симоненкова Анна Павловна

29.03.2016 г.