

ПРОТОКОЛ № _____

заседания счетной комиссии, избранной диссертационным советом

Д 212.182.08

От 25 февраля 2016 г.

Состав избранной комиссии пред. Дерманосова Г.М.,
члены: Гавришинец В.А.,
Брамина О.Ю.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении **Сосниной Ольге Борисовне** 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 _____ 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 **Сосниной Ольге Борисовне:**

за 14

против 1

недействительных бюллетеней —

Председатель счетной комиссии  Г.М. Дерманосова

Члены комиссии
 В.А. Гавришинец
 О.Ю. Брамина

Соснина Ольга Борисовна

«Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети»

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

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., 05.18.15 |
| 7. Дерканосова Наталья Митрофановна | д.т.н., 05.18.01 |
| 8. Емельянов Александр Александрович | д.т.н., 05.18.01 |
| 9. Еремина Ольга Юрьевна | д.т.н., 05.18.15 |
| 10. Иванова Тамара Николаевна | д.т.н., 05.18.15 |
| 11. Корячкин Владимир Петрович | д.т.н., 05.18.01 |
| 12. Корячкина Светлана Яковлевна | д.т.н., 05.18.01 |
| 13. Осипова Галина Александровна | д.т.н., 05.18.01 |
| 14. Румянцева Валентина Владимировна | д.т.н., 05.18.01 |
| 15. Самофалова Лариса Александровна | д.т.н., 05.18.01 |

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.182.08
НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО БРАЗОВАНИЯ
«ПРИОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» МИНИСТЕРСТВА
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО
ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА
НАУК

аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от 25.02.2016 года № 39

О присуждении Сосниной Ольге Борисовне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 21.12.2015 протокол № 34 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 Соснина Ольга Борисовна 1963 года рождения, в 1986 году окончила Новосибирский институт советской кооперативной торговли по специальности «Технология и организация общественного питания».

Соснина О.Б. в 2013 году окончила аспирантуру НОУ ВПО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации». Работает в ООО «Фуд-Мастер» директором по производству.

Диссертация выполнялась в лабораториях кафедры технологии и организации общественного питания Сибирского университета потребительской кооперации г. Новосибирска; кафедры прикладной механики Кемеровского технологического института пищевой промышленности; кафедры прочности летательных аппаратов Новосибирского государственного технического университета; аккредитованной испытательной лаборатории пищевых продуктов и продовольственного сырья ФГУ «Новосибирский ЦСМ».

Научный руководитель – доктор медицинских наук, Влощинский Павел Евгеньевич, работает в ГБОУ ВПО «Новосибирский государственный медицинский университет», кафедра нормальной физиологии, профессор кафедры.

Официальные оппоненты:

Потороко Ирина Юрьевна, доктор технических наук, зав. кафедрой экспертизы и управления качеством пищевых производств ФГБОУ ВПО

«Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), г. Челябинск.

Липатова Людмила Павловна, кандидат технических наук, профессор кафедры технологии и организации предприятий питания ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», г. Москва.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции», п. Краснообск, в своем положительном заключении, подписанном ученым секретарем, кандидатом сельскохозяйственных наук Науменко И.В. и утвержденном директором, доктором технических наук, доцентом Мотовиловым О.К, указала, что диссертационная работа Сосниной О.Б. является завершённой, включает все необходимые компоненты научного исследования, основные выводы вытекают из полученных результатов, по объёму и структуре рукописи диссертационное исследование отвечает требованиям ВАК РФ «Положение о порядке присуждения ученых степеней» (Постановление Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842).

Соискатель имеет 14 опубликованных работ по теме диссертации, в том числе в рецензируемых научных изданиях – 3. В работах представлены данные по результатам исследования микробиологических, биохимических и физических процессов, происходящих при производстве и хранении салатов, в зависимости от способа водоподготовки, нарезки, фиксации сырья и упаковки; представлен анализ овощного сырья местных сырьевых ресурсов для централизованного производства овощных салатов; исследованы реологические характеристики образцов полимерных материалов. Доказана микробиологическая безопасность салатов, упакованных в вакууме – 5 суток (коэффициент запаса -1,5), в модифицированной газовой среде – 10 суток (коэффициент запаса -1,3), температура хранения $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. Авторский вклад соискателя в общем объёме публикаций составляет 70 %. Объём научных изданий составляет 5,7 п.л., в том числе авторский вклад соискателя – 3,9 п.л.

Наиболее значимые работы по теме диссертации:

1. **Соснина, О.Б.** Активность воды овощных салатов в вакуумной упаковке и модифицированной газовой среде / О.Б. Соснина, П.Е. Влощинский // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №6. – С.195-198.

2. **Соснина, О.Б.** Исследование диффузионных характеристик пленок для упаковки капусты / О.Б. Соснина, П.Е. Влощинский // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №7. – С.156-161.

3. **Соснина, О.Б.** Изучение сохранности витамина С овощных салатов в процессе хранения в МГС и вакуумной упаковке / О.Б. Соснина, П.Е. Влощинский // Техника и технология пищевых производств. – 2012. – № 4. – С.51-57.

На диссертацию и автореферат поступило 8 отзывов. Все отзывы положительные. В них отмечается актуальность темы диссертационной работы, научная новизна основных положений, практическая значимость полученных результатов и соответствие работы требованиям, предъявляемым ВАК России. Отзывы поступили из ФГБОУ ВО «Тюменский государственный нефтегазовый университет» (подписан зав. кафедрой товароведения и технологии продуктов питания, д.т.н., доцентом Поповым В.Г.); ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (подписан зав. кафедрой товароведения пищевых продуктов и технологии общественного питания, к.т.н., доцентом Барсуковой Н.В.); ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» (подписан зав. кафедрой технологии и организации общественного питания, д.т.н., профессором Макаровой Н.В.); ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский университет ИТМО» (подписан зав. кафедрой процессов и аппаратов пищевых производств, д.т.н., профессором Алексеевым Г.В.); ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (подписан зав. кафедрой пищевой инженерии, д.т.н., доцентом Тихоновым С.Л.); ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (подписан к.т.н., доцентом кафедры технологии и организации пищевых производств Бычковой Е.С.); ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли» (подписан зав. кафедрой технологии, организации и гигиены питания, д.м.н., профессором Зубцовым Ю.Н.); ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (подписан к.т.н., доцентом кафедры технологии и организации общественного питания Сафроновой Т.Н.).

В отзывах имеются замечания по не корректно представленным данным на рис. 2 автореферата, не достаточно представленной информации по восполнению суточной потребности в витамине С при употреблении одной порции салата, отсутствию информации о потенциальных основных поставщиках овощного сырья, отсутствию изучения содержания витаминов в овощных салатах в процессе хранения.

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:

- изучен потребительский спрос и обоснована необходимость разработки технологии салатов с продлёнными сроками годности без использования консервантов;

- определены критерии отбора хозяйственно – ботанических сортов овощей местной сырьевой базы для централизованного производства салатов;

- обоснованы рецептуры овощных салатов и технология централизованного производства с продленными сроками годности: способ и вид нарезки овощей, технологические параметры производства;
- определено влияние водоподготовки на безопасность упакованных салатов проведением оценки микробиологических показателей;
- исследованы реологические характеристики образцов полимерных материалов;
- исследовано влияние активности воды на безопасность овощных салатов, упакованных в вакууме и в модифицированной газовой среде (МГС);
- доказана микробиологическая безопасность салатов, упакованных в вакууме – 5 суток (коэффициент запаса -1,5), в модифицированной газовой среде – 10 суток (коэффициент запаса -1,3), температура хранения 4+2°C.
- исследованы органолептические показатели салатной продукции в процессе хранения в вакууме (8 суток) и модифицированной газовой среде (13 суток);
- установлены потери витамина С в овощных салатах в процессе хранения.

Теоретическая ценность работы заключается в применении к обоснованию технологии овощных салатов централизованного производства научно обоснованного подхода, учитывающего особенности исследуемого продукта, а также факторов и процессов, которые инициируются внешними воздействиями. Оптимизированы технологические параметры, соотношение основных рецептурных ингредиентов овощных салатов. Раскрыты закономерности изменений показателей качества и безопасности при упаковке и хранении салатов из свежих овощей. Применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в том числе органолептических, физико-химических, микробиологических и математических методов.

Практическая значимость работы состоит в том, что:

- разработана и утверждена техническая документация ТУ 9165-050-01597951-2011 «Салаты овощные», технико-технологические карты. Разработанная технология внедрена в практику работы заготовочного предприятия ООО «Фуд-Мастер» г. Новосибирска.

- предложен и внедрён план *НАССР* для обеспечения безопасности производства салатов с продлённым сроком годности. Определены критические контрольные точки для процесса производства салатной продукции из свежих овощей. Разработаны схемы, устанавливающие порядок выполнения основных процессов при централизованном производстве и децентрализованном потреблении салатов из свежих овощей.

Достоверность экспериментальных данных работы основана на методах статистического анализа и обеспечивается использованием общепринятых теорий и концепций технологии общественного питания, маркетинга, прикладной математики.

Исследования выполнены на аттестованных приборах и оборудовании в научно-исследовательских лабораториях с использованием современных методик, методов и средств проведения измерений, в том числе – теоретические (сравнительный анализ, обобщение), общепринятые, стандартные, специальные социологические, физико-химические, микробиологические, органолептические и инструментальные методы исследования мясных рубленых изделий.

Идея базируется на анализе современных тенденций развития централизованного производства кулинарной продукции.

Использованы, систематизированы и обобщены теоретические данные, полученные ранее по рассматриваемой тематике.

Установлено обоснованное совпадение авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по данной тематике.

Личный вклад соискателя заключается в получении результатов, изложенных в диссертационной работе: подборе, анализе, обобщении патентной, отечественной и зарубежной научно-технической литературы по теме исследования; формулировке цели работы; проведении маркетинговых исследований; решении задач по обоснованию состава рецептур и технологии охлажденных мясных рубленых кулинарных изделий централизованного производства; разработке плана *НАССР* и технической документации; подготовке выводов и публикаций по выполненной работе.

На заседании 10.12.2015 года диссертационный совет принял решение Сосниной О.Б. ученую степень кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания». При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 20 человек, из них 6 докторов наук по рассматриваемой специальности, участвующих в заседании, из 20 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали: за 14, против – 1, недействительный 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

25.02.2016