

ПРОТОКОЛ № 30

заседания счетной комиссии, избранной диссертационным советом

Д 212.182.08

От 10 декабря 2015 г.

Состав избранной комиссии Таврашенис В.А. д.т.н.
Коржак В.П., д.т.н., Артемова Е.Н.,
д.т.н.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении Турковой Анне Юрьевне 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 7.

Роздано бюллетеней 15

Осталось нерозданных бюллетеней 5


Оказалось в урне бюллетеней 15

Результаты голосования по вопросу о присуждении ученой степени кандидата технических наук Турковой Анне Юрьевне:

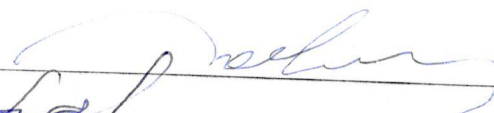
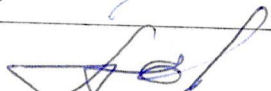
за 15

против нет

недействительных бюллетеней нет

Председатель счетной комиссии Таврашенис В.А. 

Члены комиссии

Коржак В.П. 
Артемова Е.Н. 

Туркова Анна Юрьевна

Совершенствование технологии кексов функционального назначения

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., 05.18.01 |
| 2. Евдокимова Оксана Валерьевна (зам. председателя) | д.т.н., 05.18.15 |
| 3. Симоненкова Анна Павловна (ученый секретарь) | 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. 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. Толкунова Наталья Николаевна | д.т.н., 05.18.15 |

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 10.12.2015 г. года № 30

О присуждении Турковой Анне Юрьевне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Совершенствование технологии кексов функционального назначения» по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» принята к защите 8 октября 2015 г., протокол № 26 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 Туркова Анна Юрьевна 1988 года рождения, в 2011 году окончила ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс» по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Туркова А.Ю. в 2014 году окончила аспирантуру ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс». Работает в ООО «Кондитерская фабрика» начальником отдела качества сырья и готовой продукции.

Диссертация выполнена в лабораториях кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор технических наук, Румянцева Валентина Владимировна, работает в ФГБОУ ВО «Приокский государственный университет», кафедра «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», профессор кафедры.

Официальные оппоненты:

Кузнецова Лина Ивановна, доктор технических наук, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности, Санкт-Петербургский филиал (СПбФ ФГБНУНИИХП), директор, г. Санкт-Петербург;

Белокурова Елена Владимировна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Сервис и ресторанный бизнес» ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», г. Кемерово в своем положительном заключении, подписанном заведующим кафедрой «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», доктором технических наук, профессором Романовым А. С. и утвержденном ректором, доктором технических наук, профессором Просековым А.Ю., указала, что диссертационная работа Турковой А.Ю. 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 сентября 2013 г. № 842).

Соискатель имеет 30 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации – 30, опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 6. В работах представлены данные по результатам исследования технологических свойств различных растительных масел, плодовых и овощных порошков, зернового гидролизата; обоснован выбор оптимального жирового компонента и стабилизирующего сырья для производства кексов функционального назначения; представлены результаты исследования выбранных видов нетрадиционного сырья на показатели качества полуфабрикатов и готовых кексов. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 48 %. Объем научных изданий составляет 17,6 п.л., в том числе авторский вклад соискателя – 8,4 п.л.

Наиболее значимые работы по теме диссертации:

1. Румянцева, В.В. Эффективность использования нетрадиционного сырья при производстве кондитерских эмульсий / В.В. Румянцева, **А.Ю. Гурова (Туркова)**, И.В. Ефремова // Кондитерское производство. – 2012. - № 1. – С. 20-22.
2. Румянцева, В.В. Оптимизация смеси «стабилизаторов» для производства мучных кондитерских изделий на основе жидких растительных масел / В.В. Румянцева, **А.Ю. Туркова**, Е.В. Зоткина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 4. – С. 3-6.
3. Румянцева, В.В. Нетрадиционное сырье в производстве кексов на жидких растительных маслах / В.В. Румянцева, **А.Ю. Туркова** // Кондитерское производство. – 2014. - № 5. – С. 10-11.

На диссертацию и автореферат поступило 14 отзывов. Все отзывы положительные. В них отмечается актуальность темы диссертационной работы, научная новизна её основных положений, практическая значимость

полученных результатов и соответствие работы требованиям, предъявляемым ВАК России. Отзывы поступили из ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (подписан профессором кафедры «Технологии пищевых производств», д.т.н., доцентом Мингалеевой З.Ш.); ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (подписан зав. кафедрой «Товароведения и товарной экспертизы», д.т.н., профессором Елисеевой Л.Г.); Могилевский государственный университет продовольствия (МГУП) (подписан доцентом кафедры технологии хлебопродуктов, к.т.н., доцентом Новожиловой Е.С.); ТМК «ГРИНН» АО «Корпорация «ГРИНН» (подписан к.т.н. технологом Новиковой Т.Н.); Санкт-Петербургский Национальный исследовательский Университет информационных технологий, механики и оптики (Университет ИТМО) (подписан к.т.н., доцентом кафедры пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья Соболевой Е.В.); НОУ ДПО «Международная промышленная академия» (подписан первым проректором, д.т.н., профессором Ильиной О.А.); ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (подписан профессором кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств», д.т.н., доцентом Пономаревой Е.И.); ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет» (подписан заведующим кафедрой «Технология пищевых производств», к.т.н., доцентом Владимировым Н. П.); ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок» (подписан ведущим научным сотрудником, к.т.н., доцентом Евелевой В.В.); ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (подписан заведующим кафедрой пищевой инженерии, д.т.н., доцентом Тихоновым С.Л.; профессором кафедры пищевой инженерии, д.т.н. Рыбаковым Ю.С.); ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (подписан профессором кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», д.т.н. Золотаревой А.М.);

ГБОУ ВПО «Курский государственный медицинский университет» Минздрава России (подписан директором НИИ экологической медицины, д.т.н. Артюшковой Е.Б.); ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (подписан доцентом кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств», к.т.н. Плотниковой И.В.); ФГБОУ ВПО «Самарский государственный технический университет» (подписан д.х.н. зав. кафедрой «Технологии и организации общественного питания» Макарова Н.В.). В отзывах имеются замечания по отсутствию в автореферате обоснования выбора показателя жиросвязывающей способности в качестве критерия оптимизации при моделировании смеси порошков; показателей микробиологической безопасности готовых изделий при хранении; обоснованию разной способности к связыванию рецептурными компонентами для отдельных видов растительных масел; отсутствию пояснений по выбору количества компонентов композиции растительных масел; отсутствию полученных при моделировании математических зависимостей и сведений о нормативной и технической документации на выбранные объекты исследования.

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 композиция растительных масел, оптимизированная по соотношению полиненасыщенных жирных кислот групп ω -6 и ω -3 и содержанию витамина Е, оптимизированная смесь порошков с учетом их жиросвязывающей, жирозэмульгирующей и водопоглотительной способности, технология кексов функционального назначения на их основе;

предложены способы замены гидрогенизированных растительных масел, содержащих трансизомеры жирных кислот, на разработанную композицию растительных масел;

Доказана закономерность формирования качества полуфабрикатов мучных кондитерских изделий и готовых кексов на основе взаимосвязи между жирнокислотным составом, структурно-механическими свойствами эмульсии и теста, физико-химическими и органолептическими показателями качества готовых изделий;

введены оптимальные соотношения основных и дополнительных рецептурных компонентов, оптимизированы технологические параметры для производства кексов функционального назначения.

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что:

доказаны закономерности формирования жиросвязывающей, жирозэмульгирующей и водопоглотительной способности смоделированной смеси порошков в зависимости от их химического состава;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в том числе расчетно-математические, органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также современные методы исследований (ротационная вискозиметрия, жидкостная и газовая хроматография);

изложены результаты исследования жирнокислотного состава оптимизированной композиции растительных масел, химического состава и функционально-технологических свойств смоделированной смеси порошков; физико-химических, микробиологических, органолептических и функциональных свойств кексов при производстве и хранении;

раскрыты закономерности взаимосвязи жиросвязывающей, жирозэмульгирующей и водопоглотительной способности смоделированной смеси порошков и химического состава; формирования качества полуфабрикатов мучных кондитерских изделий и готовых кексов с

использованием оптимизированного по составу стабилизирующего сырья и жирового компонента на основе жидких растительных масел;

изучены факторы, влияющие на показатели качества, безопасности, сроки хранения и функциональные свойства готовых кексов;

проведена модернизация существующей технологии кексов с полной заменой гидрогенизированных растительных масел, содержащих свыше 50 % трансизомеров жирных кислот, с применением методов математического моделирования на основе комплексной оценки совокупности теоретических и экспериментальных данных.

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

разработаны и внедрены в условиях ЗАО «Кондитерская фабрика», ЗАО «Корпорация ГРИНН» г. Орёл, ЗАО «Железногорский хлебозавод» г. Железногорск рецептура и технология кексов функционального назначения;

разработан и утвержден пакет технических и нормативных документов РЦ 9136-14-05369827-2015, СТО 05369827 - 14 – 2015, ТИ 05369827 - 14 - 2015 «Кексы функционального назначения»;

определены оптимальные соотношения рецептурных компонентов, технологические параметры, сроки хранения кексов функционального назначения;

создана система практических рекомендаций по использованию жидких растительных масел, плодовых, овощных порошков и зерновых гидролизатов при разработке рецептур и технологий производства различных видов мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности и функционального назначения;

результаты реализованы в учебном процессе кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» ФГБОУ ВО «Приокский государственный университет».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ: результаты получены на современном 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 технологических свойств плодовых, овощных порошков и зернового гидролизата, их химического состава; влияния жидких растительных масел, плодовых, овощных порошков и зернового гидролизата на показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий; изменению степени миграции жира из готовых кексов в процессе хранения;

идея базируется на анализе современных тенденций развития пищевой промышленности с учетом концепции государственной политики в области здорового питания;

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;

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 полуфабрикатов и готовой продукции, а также современные аналитические методы исследования; измерительные, расчетные и статистические.

Личный вклад соискателя состоит в: непосредственном участии соискателя во всех этапах исследования технологических свойств сырья, в том числе плодовых, овощных порошков, зернового гидролизата, растительных масел; показателей качества полуфабрикатов и готовых

изделий; моделировании оптимизированного состава жирового компонента и стабилизирующего сырья; в создании модельных образцов кексов, выработке опытных партий разработанной продукции, анализе, обработке и интерпретации экспериментальных данных, полученных лично автором или при его участии, разработке пакета технической документации, апробации разработанной рецептуры и технологии, подготовке основных публикации по выполненной работе.

На заседании 10.12.2015 года диссертационный совет принял решение присудить Турковой А.Ю. 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, недействительный бюллетеней нет.

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



Е.А. Кузнецова

Е.А. Кузнецова

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

А.П. Симоненкова

А.П. Симоненкова

10.12.2015