

Аптрахимов Денис Рафаилович
«Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности» 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

ПРОТОКОЛ № 3

заседания счетной комиссии, избранной советом на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук

Д 212.183.05

на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»

от **20 июня 2019 г.**

Состав избранной комиссии 1. Осипова Т.А. - пред.
2. Румянцева В.В.
3. Тавришма В.А.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении **Аптрахимову Денису Рафаиловичу** ученой степени кандидата технических наук.

Состав диссертационного совета утвержден в количестве 20 человек

В состав совета с правом решающего голоса введены — 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 **Аптрахимову Денису Рафаиловичу**:

за 15
против —
недействительных бюллетеней —

Председатель счетной комиссии Т.А. Осипова

Члены комиссии В.В. Румянцева
В.А. Тавришма

Присутствовали члены диссертационного совета:

1. Кузнецова Елена Анатольевна, д.т.н., 05.18.01 (председатель диссертационного совета)
2. Симоненкова Анна Павловна, к.т.н., 05.18.15 (ученый секретарь)
3. Евдокимова Оксана Валерьевна, д.т.н., 05.18.15 (заместитель председателя)
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. Еремина Ольга Юрьевна, д.т.н., 05.18.15
8. Емельянов Александр Александрович, д.т.н., 05.18.01
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. Румянцева Валентина Викторовна, д.т.н., 05.18.01
13. Осипова Галина Александровна, д.т.н., 05.18.01
14. Толкунова Наталья Николаевна, д.т.н., 05.18.15
15. Шилов Александр Александрович, д.с/х.н., 05.18.15

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.183.05,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.С. ТУРГЕНЕВА» МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА
СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 20.06.2019 года № 3

О присуждении АПТРАХИМОВУ ДЕНИСУ РАФАИЛОВИЧУ, гражданину
Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 10.04.2019, протокол № 2 диссертационным советом Д 212.183.05 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», Министерства образования и науки Российской Федерации (302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95), приказ Минобрнауки России о создании диссертационного совета № 1296/нк от 14 октября 2016 года.

Соискатель Аптрахимов Денис Рафаилович, 1988 года рождения, в 2011 году окончил ГОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» по специальности «Технология продуктов питания». В 2013 году окончил магистратуру ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания». В период подготовки диссертации с 2013 по 2016 гг. Аптрахимов Денис Рафаилович являлся соискателем Южно-Уральского государственного университета (НИУ) на кафедре «Прикладной биотехнологии» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания». В период с 2017 по 2018 гг. обучался в заочной аспирантуре ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» на кафедре «Промышленной химии и биотехнологии» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания». Справка о сдаче кандидатских экзаменов выдана в 2017 году (№ 5762 от 01 декабря

2017 года). Работает экспертом центра интеллектуальной собственности «Южно-Уральская торгово-промышленная палата».

Диссертация выполнена на кафедре «Промышленной химии и биотехнологии» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Орловского государственного университета имени И.С. Тургенева Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор сельскохозяйственных наук Ребезов Максим Борисович, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», кафедра «Управление технологическими инновациями и ветеринарной деятельностью», заведующий кафедрой.

Официальные оппоненты:

1. Николаева Мария Андреевна – доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», кафедра «Международной коммерции Высшей школы корпоративного управления», профессор;

2. Бочкарева Ирина Анатольевна – кандидат технических наук, старший преподаватель, ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет», кафедра «Машин и аппаратов химических и пищевых производств».

дали положительные отзывы на диссертационную работу.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный аграрный университет», г. Оренбург – в своем положительном отзыве, подписанном Яичкиным Владимиром Николаевичем, кандидатом сельскохозяйственных наук, доцентом, заведующей кафедрой «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», указал, что диссертационная работа Аптрахимова Дениса Рафаиловича представляет собой законченное самостоятельное научное исследование, обладающая внутренним единством. Полученные результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы. Автореферат соответствует основному содержанию диссертации и требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и в полной мере отражает содержание диссертации.

Диссертация отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемых ВАК к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 21 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации – 21, работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 4. В работах представлены данные по результатам исследования

регионального изучения потребительских предпочтений макаронных изделий (на примере г. Челябинска), анализ рынка макаронных изделий в Российской Федерации; представлены результаты исследования по совершенствованию технологии макаронных изделий с добавлением растительного сырья (патентный поиск); приведены исследования реологических свойств макаронного теста, влияние гречневой и льняной муки на качество макаронных изделий. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором.

В диссертационной работе на соискание ученой степени кандидата технических наук отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных соискателем ученой степени работах, в которых изложены основные научные результаты диссертации (оригинальность диссертации на основе проверки в системе «Эксперт.РАН» составила 91,96 %).

Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 67 %. Объем научных изданий составляет 5,3 п. л., в том числе – 2,4 п. л.

Наиболее значимые работы по теме диссертации:

1. **Аптрахимов, Д. Р.** Потребительские предпочтения макаронных изделий студентами / Д. Р. Аптрахимов, М. Б. Ребезов // Международный научно-исследовательский журнал. – 2016. – № 4/7 (46). – С. 128–131.

2. **Аптрахимов, Д. Р.** Разработка мероприятий по обеспечению безопасности производства макаронных изделий / Д. Р. Аптрахимов, М. Р. Мардар, Ф. Х. Смольникова // АПК России. – 2016. – Т. 23, № 2. – С. 453–458.

3. **Аптрахимов, Д. Р.** Региональное изучение потребительских предпочтений макаронных изделий (на примере г. Челябинска) / Д. Р. Аптрахимов, М. Б. Ребезов // АПК России. – 2016. – Т. 23, № 5. – С. 996–1002.

4. **Аптрахимов, Д. Р.** Реологические свойства макаронного теста и сваренных макаронных изделий / Д. Р. Аптрахимов, М. Б. Ребезов, Ф. Х. Смольникова // АПК России. – 2016. – Т. 23, № 4. – С. 845–851.

На диссертацию и автореферат Аптрахимова Дениса Рафаиловича поступило 8 отзывов. Все отзывы положительные. Отзывы поступили из ФГАОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова» (отзыв подписан д.т.н., доцентом кафедры «Технологии продуктов питания» Садыговой М.К.), ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный аграрный университет» (отзыв подписан д.т.н., профессором кафедры «Физика и математика» Ушаковым Ю.А., к.с.-х.н., доцентом кафедры «Электротехнологии и электрооборудование» Бибарасовым В.Ю.), ФГБОУ ВО «Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачева» (отзыв подписан д.т.н., доцентом, Ермолаевым В.А.), Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им. Жангир хана (отзыв подписан д.с.-х.н., доцентом кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Абуовой А.Б., ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)»

(отзыв подписан к.т.н., доцентом кафедры «Технология и организация общественного питания» Прохаськой Л.С., к.с.-х.н., доцентом кафедры «Пищевые и биотехнологии» Зининой О.В.), ФГАОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» (отзыв подписан к.т.н., доцентом кафедры «Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и безопасности жизнедеятельности» Сорокиной И.А.), Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова (отзыв подписан к.т.н., доцентом, зав. кафедрой «Биотехнология» Исаевой К.С.), Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Государственный университет имени Шакарима города Семей» (отзыв подписан к.б.н., зав. кафедрой «Технологии продуктов и изделий легкой промышленности» Молдабаевой Ж.К.).

В отзывах имеются замечания и вопросы по автореферату: почему в работе использована мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта; при разработке композитной смеси последовательно вносился и варьировался (в процентном соотношении) один добавочный компонент, осуществлялась комплексная оценка органолептических показателей и выявлялся лучший образец, но при этом не учитывалось комплексное влияние всех компонентов смеси в их оптимальных дозировках; необходимо было показать расчеты, по которым определяли оптимальное соотношение компонентов в композитной смеси; в выводах не указан какой экономический эффект при производстве макаронных изделий с композитной смесью; из текста автореферата неясно, макаронные изделия какого типа были выпущены в результате промышленной апробации; желательно было бы подчеркнуть, изменение каких именно показателей в процессе хранения макаронных изделий определяет срок хранения; оценку компонентов предполагаемого состава необходимо было сделать в виде таблицы; в работе не указаны условия хранения макаронных изделий; в автореферате не указан химический состав компонентов композитной смеси, в частности гречневой и льняной муки; представлен не полный сравнительный анализ по химическому составу макаронных изделий. Например: почему содержание жира только на 0,01 % превышает контроль, когда по остальным показателям разница существенная; при разработке системы ХАССП. Недостаточно отражены основные принципы этой системы, в аспекте потенциальных рисков (опасных факторов); на рисунке приводится алгоритм работы терминала первой производственной линии. Построение этого алгоритма нуждается в пояснениях и уточнениях.

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:

доказана возможность использования композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта и муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс в соотношении 89,9:10,1 в технологии изготовления макаронных изделий;

установлено положительное влияние композитной смеси на реологические свойства макаронного теста;

дан анализ системы ХАССП при внедрение в производство макаронных изделий из композитной смеси и установлено восемь контрольных критических точек (ККТ);

с целью повышения качества и потребительских свойств макаронных изделий разработан учебно-исследовательский комплекс «Имитатор работы автоматизированной линии производства макаронных изделий»;

на основе анализа комплекса органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности дана оценка потребительских свойств нового вида макаронных изделий.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказаны расширяющие границы применимости полученных результатов по анализу рынка, соотношению рецептурных компонентов при производстве макаронных изделий из композитной смеси;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в том числе физико-химических, структурно-механических, микробиологических методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также современных методов исследования;

изложены результаты исследований показателей качества и безопасности, химического состава сырья и готовой продукции.

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

разработан и утвержден комплект нормативной и технической документации на макаронные изделия из композитной смеси: СТО 9149013–001–2016; ТИ 9149013–001–2016;

определены перспективы практического использования композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта и муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс в технологии изготовления макаронных изделий; реологические свойства; технологические параметры, сроки хранения макаронных изделий из композитной смеси;

представлены рекомендации по дальнейшему совершенствованию технологических решений при разработке макаронных изделий повышенной пищевой ценности и по реализации в учебном процессе на кафедрах «Промышленной химии и биотехнологии», «Товароведения и таможенного дела» ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ результаты получены на современном сертифицированном оборудовании, подвергнуты статистической обработке с использованием современных компьютерных программ, показана воспроизводимость результатов в различных условиях;

теория построена на известных, проверяемых данных и фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными;

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

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 работе применяли общепринятые и специальные органолептические, физико-химические, микробиологические, структурно-механические методы исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Статистическая обработка результатов исследования и проведение оценки достоверности результатов исследования проводилась с помощью методов математической статистики с применением Statistica for Windows 6,0, Microsoft Excel.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии во всех этапах исследования анализа потребительского рынка; разработка композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта, муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс; исследование реологических свойств макаронного теста из композитной смеси; выработка опытных партий разработанной продукции; анализ, обработка и интерпретация экспериментальных данных, полученных лично автором и его непосредственном участии.

Автором лично разработаны и утверждены пакеты технической документации на вновь разработанные изделия, проведена промышленная апробация. Полученные экспериментальные данные обработаны и интерпретированы лично автором.

Диссертация охватывает основные вопросы поставленной научной задачи и соответствует критерию внутреннего единства, что подтверждается последовательной структурой работы, взаимосвязанными методами исследований, концептуальностью и доказанностью полученных теоретических результатов.

Диссертация Аптрахимова Дениса Рафаиловича соискание ученой степени кандидата технических наук является научно-квалификационной работой, соответствующей п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», в которой содержится решение задачи по разработке и оценке потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой

ценности, что имеет существенное значение для макаронной промышленности.

На заседании 20.06.2019 года диссертационный совет принял решение присудить Аптрахимову Д.Р. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них 8 докторов наук по специальности рассматриваемой диссертации, участвующих в заседании, из 20 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали: за – 15, против – 0, недействительных бюллетеней нет.

Председатель
диссертационного совета
Д 212.183.05, д.т.н., д.п.н.



Кузнецова Елена Анатольевна

Ученый секретарь
диссертационного совета
Д 212.183.05, к.т.н., д.п.н.

Симоненкова Анна Павловна