

ПРОТОКОЛ № 19

заседания счетной комиссии, избранной диссертационным советом

Д 212.182.08

от 15 июня 2015 г.

Состав избранной комиссии д.т.н. Руммешева В.В.  
д.т.н. Самофранова Л.А., д.т.н. Фабришнина В.А.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении Курнаковой Олесе Леонидовне 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 г. № 59.

В состав диссертационного совета с правом решающего голоса дополнительно введены 0 человек.

Присутствовало на заседании 15 членов совета, в том числе докторов наук по профилю рассматриваемой диссертации \_\_\_\_\_

Роздано бюллетеней 20

Осталось нерозданных бюллетеней 5

Оказалось в урне бюллетеней 15

Результаты голосования по вопросу о присуждении ученой степени кандидата технических наук Курнаковой Олесе Леонидовне:

за 15

против \_\_\_\_\_

недействительных бюллетеней \_\_\_\_\_

Председатель счетной комиссии Руммешева В.В.

Члены комиссии

Фабришнина В.А.  
Самофранова Л.А.



Курнакова Олеся Леонидовна

Разработка и оценка потребительских свойств обогащённых йогуртов с использованием растительных ингредиентов

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 15 июня 2015 года № 19

О присуждении Курнаковой Олеся Леонидовне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Разработка и оценка потребительских свойств обогащенных йогуртов с использованием растительных ингредиентов» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 10 апреля 2015 г., протокол №15 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 Курнакова Олеся Леонидовна 1987 года рождения, в 2009 году окончила ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс» по специальности «Товароведение и экспертиза товаров».

Курнакова О.Л. в 2013 году окончила аспирантуру ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс». Работает в ООО «Хохланд Руссланд» технологом производства.

Диссертация выполнена в лабораториях кафедры «Технология и товароведение продуктов питания» ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс», лабораториях физико-химических и микробиологических анализов Роспотребнадзора по Белгородской области, производственной лаборатории ООО «КМ – Элит».

Научный руководитель – доктор технических наук, Евдокимова Оксана Валерьевна, работает в ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс», зав. кафедрой «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;



Покровский Николай Викторович, кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведение, экспертиза товаров и туризм» ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли», г. Орел дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Орловский государственный аграрный университет», г. Орел в своем положительном заключении, подписанном Мамаев А.В., доктором биологических наук, профессором, кафедра «Продукты питания животного происхождения», зав. кафедрой, и утвержденном ректором Парахиным Н.В., указала, что диссертационная работа Курнаковой О.Л. 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 12 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации - 12 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 5. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 45 %. Объем научных изданий составляет 4,13 п.л., в том числе авторский вклад соискателя – 1,85 п.л.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Евдокимова, О.В. Региональные аспекты и тенденции динамики уровня потребления молочных продуктов / О.В.Евдокимова, О.Л. Курнакова, И.В. Бутенко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2012. - № 6 (17). - С 88-94.

2. Иванова, Т.Н. Методология анализа адекватности товарных линий в товарном менеджменте / Т.Н. Иванова, О.Л. Курнакова, О.В. Евдокимова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2013. - № 6 (23). - С 54-61.

На диссертацию и автореферат поступило 10 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

Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (подписан доц. кафедры «Товароведение продовольственных товаров и таможенной экспертизы», к.т.н., доцентом Удаловой Л.П.); 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.); ФГБНУ



«Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (подписан зам. директора по научной и инновационной деятельности, д.т.н., профессором Викторовой Е.П.); ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет» (подписан зав. кафедрой «Пищевая инженерия», д.т.н., доцентом Тихоновым С.Л.); ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» (подписан профессором кафедры «Технология и организация общественного питания», д.т.н., доцентом Давыденко Н.И.); Северо-Кавказский федеральный университет Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске (подписан зав. кафедрой «Технология продуктов питания и товароведения», к.т.н., доцентом Холодовой Е.Н.); ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет» (подписан зав. кафедрой «Экспертиза потребительских товаров», к.т.н., доцентом Ниловой Л.П.); ФГБОУ ВПО «Рязанский государственный агротехнический университет имени П.А. Костычева» (подписан доцентом кафедры «Товароведение и экспертиза» к.с.х.н. Гранковой Л.И.); ФГБНУ «Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции» (подписан директором, д.т.н., доцентом Мотовиловым О.Н.); Негосударственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» (подписан профессором кафедры «Товароведение потребительских товаров», д.т.н., доцентом Голуб О.В.). В отзывах есть замечания по отсутствию основных отличий используемых заквасочных культур от традиционных, по обоснованию определения водоудерживающей способности пищевого обогатителя «Эликсир жизни», отсутствию в автореферате данных по исследованию витаминно-минерального состава йогуртов.

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:

разработаны теоретические положения и дана практическая реализация системного подхода при анализе потребительского рынка молочных продуктов, в т.ч. йогуртов и рецептурно-компонентных решений при производстве йогуртов обогащенных, совокупность которых можно рассматривать как научное достижение в области производства и расширения ассортимента обогащенных йогуртов, обладающих высокой конкурентоспособностью.

предложены рецептуры йогуртов обогащенных растительными ингредиентами, на основе ферментированных шротов растительного сырья с повышенным содержанием физиологически активных веществ,



обеспечивающих высокую пищевую ценность и конкурентоспособность готовому продукту;

доказано положительное влияние пищевого обогатителя «Эликсир жизни» и сиропов плодово-растительных на пищевую ценность и показатели качества йогуртов обогащенных;

введены оптимальные режимы запаивания пластиковых стаканчиков платинками, которые составили: 190°C при 800м/с и 200°C при 750м/с, что позволило обеспечить герметичность упаковки и вскрытие единым полотном.

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что:

доказана физиологическая ценность обогатителя «Эликсир жизни» и сиропов плодово-растительных, обусловленная высоким содержанием пищевых волокон, витаминов С, К, Р–активных веществ и ряда микроэлементов;

использована функция желательности Харрингтона для обоснования рецептурно-компонентных решений йогуртов обогащенных;

изложена методика анализа территориальных различий, при выполнении анализ динамики и структуры потребления молока и молочных продуктов в некоторых странах мира, ЦФО России, Белгородской области;

раскрыты основные критерии при выборе йогуртов жителями г. Белгород, которыми являются состав продукта и цена, упаковка - пластиковый стакан массой от 100 до 125 г., срок годности до 7 суток;

изучены основные направления ассортиментной политики торговых сетей г. Белгорода в отношении исследуемого сегмента рынка;

проведена модернизация системного подхода для анализа потребительского рынка молочной продукции, включающего анализ территориальных различий в потреблении молочных продуктов, анализ ассортиментной политики на потребительском рынке йогуртов и выборочное обследование населения по проблемам потребительских предпочтений.

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

разработаны и внедрены в условиях ООО «КМ – Элит» технологии йогуртов обогащенных;

разработан и утвержден пакет нормативных и технических документов ТИ ТУ 9222-286-02069036-2013 «Йогурты обогащенные»;

разработаны рекомендации по контролю и внесению корректировок при запаивании горловины пластиковых стаканчиков для йогуртов;

определены сроки годности новых видов йогуртов обогащенных;

создана технология производства йогуртов обогащенных, отличается от традиционной тем, что при внесении йогуртной закваски FD DVS YF-L811 – Yo-Flex сквашивание продукта до 75°Т происходит при температуре 40±5°С 4 часа;

представлены результаты оценки химического состава, пищевой ценности и показателей качества новых видов йогуртов обогащенных.

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 результатам химического состава и потребительских свойств йогуртов обогащенных, растительных ингредиентов; изменений потребительских свойств готовых 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 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 сырья и готовой продукции, а также современные аналитические методы исследования; измерительные, расчетные и статистические;

Личный вклад соискателя состоит в: непосредственном участии соискателя на всех этапах процесса исследования товароведных и технологических свойств основного и дополнительного сырья, в том числе йогуртных заквасок, пищевого обогатителя «Эликсир жизни», сиропов плодово-ягодных, получении и анализе экспериментальных данных, личном участии соискателя в создании модельных образцов йогуртов, выработке опытных партий разработанной продукции, обработке и интерпретации экспериментальных данных, выполненных лично автором или при участие автора, разработке пакета технической документации, подготовке основных публикаций по выполненной работе.

На заседании 15.06.2015 года диссертационный совет принял решение присудить Курнаковой О.Л. 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 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 212.182.08, д.т.н., доцент



Е.А. Кузнецова

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



А.П. Симоненкова

15.06.2015

