

**Цирульниченко Лина Александровна**  
**«Формирование улучшенных потребительских свойств продуктов переработки мяса птицы, выработанных с использованием эффектов ультразвукового воздействия на основе водоподготовки»**  
**05.18.15 – Технология и**  
**товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания**

ПРОТОКОЛ № 13

заседания счетной комиссии, избранной диссертационным советом

Д 212.182.08

от 15 января 2015 г.

Состав избранной комиссии Симаненков А.А.  
Чернов В.А.  
Коричнев В.В.

Комиссия избрана для подсчета голосов при тайном голосовании по вопросу о присуждении **Цирульниченко Лине Александровне** ученой степени кандидата технических наук.

Состав диссертационного совета утвержден в количестве 19 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 14 членов совета, в том числе докторов наук по профилю рассматриваемой диссертации 5.

Роздано бюллетеней 14  
Осталось нерозданных бюллетеней 5  
Оказалось в урне бюллетеней 14

Результаты голосования по вопросу о присуждении ученой степени кандидата технических наук **Цирульниченко Лине Александровне:**

за 14  
против 0  
недействительных бюллетеней 0

Председатель счетной комиссии Симаненков А.А.  
Члены комиссии Чернов В.А. Забинский  
Коричнев В.В. Забинский

## Присутствовали члены диссертационного совета

Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, Шифр специальности в совете
1. КУЗНЕЦОВА Елена Анатольевна	Д-р техн. наук 05.18.01
2. ЕВДОКИМОВА Оксана Валерьевна	Д-р техн. наук 05.18.15
3. СИМОНЕНКОВА Анна Павловна	Канд. техн. наук 05.18.15
4. АРТЕМОВА Елена Николаевна	Д-р техн. наук 05.18.15
5. ГРОМОВА Валентина Степановна	Д-р биол. наук 05.18.15
6. ДЕРКАНОСОВА Наталья Митрофановна	Д-р техн. наук 05.18.01
7. ЕМЕЛЬЯНОВ Александр Александрович	Д-р техн. наук 05.18.01
8. ИВАНОВА Тамара Николаевна	Д-р техн. наук 05.18.15
9. КОРЯЧКИН Владимир Петрович	Д-р техн. наук 05.18.01
10. КОРЯЧКИНА Светлана Яковлевна	Д-р техн. наук 05.18.01
11. РУМЯНЦЕВА Валентина Владимировна	Д-р техн. наук 05.18.01
12. САМОФАЛОВА Лариса Александровна	Д-р техн. наук 05.18.01
13. ТОЛКУНОВА Наталья Николаевна	Д-р техн. наук 05.18.15
14. ЧЕРНЫХ Валерий Яковлевич	Д-р техн. наук 05.18.01

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 января 2015 года №

О присуждении Цирульниченко Лине Александровне гражданке Российской Федерации ученой степени кандидата технических наук. Диссертация «Формирование улучшенных потребительских свойств продуктов переработки мяса птицы, выработанных с использованием эффектов ультразвукового воздействия на основе водоподготовки» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 20 сентября 2014 г. протокол №11 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 Цирульниченко Лина Александровна 1986 г. рождения, в 2009 году окончила ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров».

Цирульниченко Л.А. является аспирантом третьего года очной формы обучения ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет». Работает старшим преподавателем в ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный

университет» Министерства образования и науки Российской Федерации на кафедре «Экспертиза и управление качеством пищевых производств».

Диссертация выполнена в лабораториях кафедры «Экспертиза и управление качеством пищевых производств», «Органическая химия» и научно-образовательного центра «Нанотехнологии» ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор технических наук, Потороко Ирина Юрьевна, ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет», кафедра «Экспертиза и управление качеством пищевых производств», зав.кафедрой.

Официальные оппоненты:

Красуля Ольга Николаевна, доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского», кафедра «Технология продуктов питания и экспертиза товаров», профессор.

Большакова Лариса Сергеевна, кандидат биологических наук, доцент, ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли», кафедра «Технология, организация и гигиена питания», доцент

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный Торгово-Экономический университет», г. Санкт-Петербург в своем положительном заключении, подписанном Ниловой Л.П., кандидатом технических наук, зав.кафедрой «Экспертиза потребительских товаров», и утвержденном ректором Н.В. Панковой, указала, что диссертационная работа Цирульниченко Л.А. представляет собой законченную научно-квалификационную работу, полученные автором результаты обладают научной ценностью и практической значимостью. Работа представляет собой самостоятельное, завершенное, научно-квалифицированное исследование. Актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практи-

ческая значимость свидетельствуют о том, что представленная работа отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней (от 24 сентября 2013 г. N842).

Соискатель имеет 15 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации 15 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях 2. Подготовка основных публикаций по материалам диссертации сделана лично автором. Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 50 %. Объем научных изданий составляет 3,2 п.л., в том числе авторский вклад соискателя – 1,6 п.л.

Наиболее значительные работы:

1. Цирульниченко Л. А. Системный подход в технологии водоподготовки пищевых производств / И.Ю. Потороко, Р.И. Фаткуллин, Л. А. Цирульниченко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия «Экономика и менеджмент». Том № 7, №3, 2013. - С. 153 –158
2. Цирульниченко Л. А. Возможности обеспечения потребительских свойств продуктов переработки мяса птицы в условиях информационной неопределенности качества сырья / Л. А. Цирульниченко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия «Экономика и менеджмент». Том № 8, №1, 2014. - С. 180–184.

На диссертацию и автореферат поступило 9 отзывов. Все отзывы положительные. В них отмечается актуальность темы диссертации, научная новизна ее основных положений, практическая ценность полученных результатов и соответствие работы требованиям, предъявляемым ВАК России. Отзывы поступили из ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (подписан зав.кафедрой «Технология мясных и рыбных продуктов», д.биол.н. проф., Ежковой Г.О.); ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (подписан зав.кафедрой «Технология кожи, меха. Водные ресурсы и товароведение», д.т.н. проф., Шалбуевым Д.В.); ФГБОУ ВПО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия им. Т.С. Мальцева» (подписан деканом фа-

культета биотехнологии, д.с-х.н. проф., Миколайчик И.Н.); ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет» (подписан зав.кафедрой «Технология питания», д.т.н. доц., Чугуновой О.В.); ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» (подписан руководителем отдела гигиены питания и экспертизы товаров НИИ переработки и сертификации пищевой продукции, заслуженным деятелем науки и техники РФ, д.биол.н. проф., Позняковским В.М.); ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет» (подписан профессором кафедры «Технология продуктов питания», д.т.н., проф., Серпуниной Л.Т.); ВНИИ мясной промышленности (подписан заместителем директора по научной работе, д.т.н., проф., Чернухой И.М.); ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет» (подписан зав.кафедрой «Технологии пищевых производств», д.т.н. доц., Гроховским В.А.); ФГБОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» (подписан зав. кафедрой «Технология продуктов питания и товароведение», к.т.н., доц., Холодовой Л.Н.). В отзывах есть замечания по обоснованию выбора условий проведения эксперимента, к требованиям качества готовой продукции и анализу статистических данных.

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 оптимальные параметры ультразвукового воздействия на рассол, используемый в производстве натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, позволяющие улучшить функционально-технологические свойства этих полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий из них;

предложен состав и способ производства новых видов полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров с использованием ультразвуковой подготовки рассола: рубленого полуфабриката «Нагетсы», натуральных полуфабрикатов «Грудка», «Бедро»;

доказана перспективность использования ультразвукового воздействия на этапе водоподготовки при переработке мяса цыплят-бройлеров;

Теоретическая значимость исследований обоснованы тем, что:

доказаны закономерности взаимосвязи эффекта ультразвукового воздействия и уровня гидратации белковых структур мяса цыплят-бройлеров;

применительно к проблематике диссертации результативно 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 методы исследования (термогравиметрический анализ, высокоэффективная жидкостная хроматография);

изложены направления использования ультразвукового воздействия на различные биологические объекты;

раскрыты новая проблема, связанная с внедрением ультразвукового воздействия на рассол, используемый в производстве натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, позволяющая отечественным производителям безреагентно управлять технологическими свойствами исходного сырья в зависимости от его качества и интенсификации технологического процесса;

изучены причинно-следственные связи формирования и сохранения улучшенных потребительских свойств полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров в технологии с использованием эффектов УЗВ;

проведена модернизация технологии натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, обеспечивающая улучшение функционально-

технологических свойств этих полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий из них.

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

разработан проект технологической инструкции по изготовлению и применению рассолов, подвергнутых воздействию ультразвуковой кавитации для производства продуктов переработки мяса цыплят-бройлеров. Предложенный способ производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров апробирован в условиях предприятия ЗАО «Орский мясокомбинат». Результаты исследований используются в учебном процессе студентов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение», «Продукты питания животного происхождения» ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ»;

определены перспективы практического использования метода ультразвукового воздействия на этапе водоподготовки в производстве полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров;

создан способ производства полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров путем встраивания ультразвукового воздействия на этапе подготовки мясного сырья и приготовления фарша;

представлены рекомендации по улучшению органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров за счет использования в технологии ультразвукового воздействия на рассол;

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ: исследования проведены на сертифицированном оборудовании, подвергнуты статистической обработке с использованием лицензионных компьютерных программ, показана воспроизводимость результатов исследований в различных условиях;

теория построена на известных фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по исследованию механизмов влияния обработанной воды ультразвуковым воздействием на биологические объекты и на изменение потребительских свойств полуфабрикатов из них;



идея базируется на анализе полученных экспериментальных данных, современных исследований отечественных и зарубежных ученых использования ультразвукового воздействия в пищевых технологиях; использованы, систематизированы и обобщены теоретические данные, полученные ранее по рассматриваемой тематике; установлено совпадение авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по данной тематике; использованы современные методы исследования, обоснован метод подбора объектов исследования. Личный вклад соискателя состоит в: научном обосновании и постановке цели и задач исследования, организации и проведении эксперимента, получении и анализе экспериментальных данных, разработке технической документации, подготовке результатов к опубликованию, участии в проведении производственных испытаний, подготовке 15 публикаций по выполненной работе, в том числе 2 в журналах, входящих в перечень рецензируемых ВАК РФ. На заседании 15.01.2015 года диссертационный совет принял решение присудить Цирульниченко Л.А. ученую степень кандидата технических наук. При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 14 человек, из них 5 докторов наук по рассматриваемой специальности, участвующих в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали: за 14, 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

15.01.2015