

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 18.12.2020 года № 25

О присуждении Зачесовой Инессе Александровне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Формирование и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из мяса северного оленя» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания принята к защите 08.10.2020 г., протокол № 22 диссертационным советом Д 212.183.05 созданного на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95), приказ Минобрнауки России о создании диссертационного совета № 1296/нк от 14 октября 2016 года.

Соискатель Зачесова Инесса Александровна, 1982 года рождения, в 2005 г. окончила ФГОУ ВПО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии имени К.И. Скрябина» по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». С 2017 по 2020 г является соискателем ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева» на кафедре товароведения и таможенного дела по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зачесова Инесса Александровна работает старшим преподавателем в ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина» на кафедре товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца.

Диссертация выполнена в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева», Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.

Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент, Колобов Станислав Викторович, доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Официальные оппоненты:

1. Тихонов Сергей Леонидович – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»;

2. Большакова Лариса Сергеевна – кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии, организации и гигиены питания ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»

дали положительные отзывы на диссертационную работу.

Ведущая организация Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (г. Волгоград) в своем положительном отзыве, подписанном Горловым Иваном Федоровичем научным руководителем, доктором сельскохозяйственных наук, профессором, академиком Российской академии наук, Заслуженным деятелем науки РФ, указала, что диссертационная работа Зачесовой Инессы Александровны является научно-квалификационной работой, выполненной на актуальную тему. Стиль изложения работы – доказательный. Текст диссертации структурирован и логичен, представленные разделы обоснованы и взаимосвязаны. Диссертационная работа содержит достаточное количество исходных данных, имеет пояснения, соответствующие рисунки. Автореферат объективно отражает основные положения диссертационного исследования. Выполненная диссертационная работа и автореферат соответствуют требованиям п. 9-14 Положения о порядке присуждении ученых степеней, предъявляемых к кандидатским диссертациям.

Соискателем опубликовано 18 научных работ по теме диссертации, в том числе 8 работ в рецензируемых научных изданиях.

В работах представлены данные по результатам исследования рынка продуктов из нетрадиционного мясного сырья в Московском регионе; анализ предпочтений потребителей на рынке мясных полуфабрикатов Московского региона; возможность использования мяса нетрадиционных убойных животных как альтернативное сырье для расширения ассортимента мясных продуктов; использование порошка топинамбура в производстве мясных рубленых полуфабрикатов; разработка рецептуры мясных котлет с использованием порошка топинамбура; исследование микроструктурных изменений мясных полуфабрикатов из оленины с добавлением порошка топинамбура.

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 ФГБУ «РГБ» составила 78,69 %).

Авторский вклад соискателя в общем объеме публикаций составляет 47,5 %. Объем научных изданий составляет 3,81 п.л., в том числе авторский вклад – 1,81 п.л.

Наиболее значимые работы по теме диссертации:

1. Колобов, С.В. Оленина – перспективное сырье для производства мясных продуктов высокого качества из отечественного сырья / С.В. Колобов,

О.В. Орлова, И.А. Зачесова // Товаровед продовольственных товаров. – 2016. – № 3. – С. 50 – 57.

2. Зачесова, И.А. Разработка рецептуры мясных котлет с использованием порошка топинамбура / И.А. Зачесова, С.А. Страхова, С.В. Колобов // Товаровед продовольственных товаров. – 2017. – № 5. – С. 17 – 21.

3. Колобов, С.В. Мясо нетрадиционных убойных животных как альтернативное сырье для расширения ассортимента мясных продуктов / С.В. Колобов, Н.Н. Шагаева, И.А. Зачесова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – № 4(51). – С. 88-96.

4. Зачесова, И.А. Исследование микроструктурных изменений мясных полуфабрикатов из оленины с добавлением порошка топинамбура / И.А. Зачесова, С.В. Колобов, В.А. Пчелкина // Современная наука и инновации. – 2018. - № 3 (23). - С. 122-130.

5. Колобов, С.В. Исследование ассортимента продуктов из нетрадиционного мясного сырья в Московском регионе / С.В. Колобов, М.А. Симакина, Н.Н. Шагаева, И.А. Зачесова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 5(58). – С. 110-117.

На диссертацию и автореферат Зачесовой Инессы Александровны поступило 7 отзывов. Все отзывы положительные. Отзывы поступили из ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (отзыв подписан д.т.н., профессором кафедры товароведения и товарной экспертизы Елисеевой Л.Г.), ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (отзыв подписан к.т.н., ведущим научным сотрудником, руководителем направления технологии функциональных и социальных продуктов Аслановой М.А.), ГКОУ ВО «Российская таможенная академия» (отзыв подписан к.т.н., доцентом, заведующим кафедрой товароведения и таможенной экспертизы Красильниковой Е.В., к.т.н., доцентом кафедры товароведения и таможенной экспертизы Криштафович Д.В.), АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» (отзыв подписан д.т.н., профессором кафедры технологии общественного питания, товароведения и сервиса Криштафович В.И.), ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный аграрный университет» (отзыв подписан д.т.н., профессором, заведующим кафедрой технологии переработки сельскохозяйственной продукции Решетник Е.И.), ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (отзыв подписан д.т.н., профессором, заведующим кафедрой технологии питания Чугуновой О.В.), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» (отзыв подписан к.х.н., доцентом кафедры персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный сервис Якуниной Е.С.).

В отзывах имеются замечания и вопросы по автореферату: на странице 7 в таблице 1 автореферата представлены результаты исследований общего химического состава оленины, свинины и говядины. Чем обусловлен выбор данных видов мясного сырья в качестве объектов исследований?; в

автореферате на странице 12 автор указывает, что «разработанные котлеты содержат меньше белка, жира, золы, влаги», однако из данных таблицы 10 следует, что массовая доля влаги в котлетах Оленьих особых выше чем в котлетах без порошка топинамбура. С чем это связано?; в автореферате автор не указывает, в какой упаковке и при каких условиях хранили котлеты для исследования динамики их потребительских свойств в процессе хранения; желательно было бы в автореферате привести перечень методов исследования (структурно механических свойств, метода определения пищевых волокон, инулина, пектиновых веществ, витаминов и др.); в таблице 1 автореферата приведен сравнительный химический состав оленины, свинины, говядины. Однако в автореферате не приведены сведения, что служило объектом исследования, какая-то часть туши, или средний образец?; в автореферате желательно было бы привести микробиологические показатели готовых изделий в процессе их хранения; с чем связано наличие кремния в котлетах Оленьих особых, наряду с отсутствием кремния в контрольном образце котлет? (табл. 13, стр. 13); в материале, представленном в автореферате, не указано каким образом проводилась термическая обработка перед гистологическими исследованиями образцов; в автореферате не указано, почему в котлетах без порошка топинамбура массовая доля белка выше чем в котлетах Оленьих особых; в автореферате не указано с чем связано применение в рецептуре котлет свинины, а не другого мясного сырья (табл. 4, стр. 9).

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 научная идея целесообразности применения порошка из клубней топинамбура при производстве полуфабрикатов из мяса северного оленя;

предложена рецептура модельных образцов котлет с различным содержанием порошка из клубней топинамбура и установлено оптимальное соотношение рецептурных компонентов, которое позволяет улучшить потребительские свойства продукта;

доказано, что мясо северных оленей является биологически полноценным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов с высокими потребительскими свойствами, а также перспективным сырьем для расширения ассортимента мясных продуктов.

Теоретическая значимость исследований обоснована тем, что:

доказано влияние порошка из клубней топинамбура на структурно-механические, физико-химические и органолептические показатели готовых изделий, а также на стабильность потребительских свойств при хранении; применительно к проблематике диссертации результативно (эффективно, то есть с получением обладающих новизной результатов) использован комплекс

существующих базовых методов исследования, в том числе расчетные, органолептические, физико-химические микробиологические и математические методы;

изложены данные, подтверждающие влияние порошка топинамбура на пищевую и биологическую ценности, химический состав, структурно-механические свойства, микроструктурные показатели мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины;

раскрыты закономерности формирования качества мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины посредством применения порошка топинамбура;

изучены общий химический, аминокислотный, жирнокислотный состав и биологическая ценность мяса северного оленя в сравнении с традиционными видами мясного сырья;

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что

разработаны и внедрены рецептура нового мясосодержащего продукта - котлет Оленьих особых с оптимальным содержанием порошка из клубней топинамбура, установлен срок годности котлет Оленьих особых; проведена промышленная апробация разработанной рецептуры мясосодержащих котлет Оленьих особых в условиях мясоперерабатывающего цеха ИП Дорохина О.М.; получен патент РФ № 2714288 «Рецептура мясосодержащих рубленых изделий»;

определены основные производители, поставляющие мясные продукты из оленины на рынок Московского региона, а также основные потребительские предпочтения и мотивация приобретения мясосодержащих рубленых полуфабрикатов;

представлены результаты оценки стабильности потребительских свойств котлет из оленины с порошком из клубней топинамбура в процессе хранения, анализ экономической эффективности производства и конкурентоспособности мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ: результаты получены на современном сертифицированном оборудовании, подвергнуты статистической обработке использованием современных компьютерных программ;

теория построена на известных, проверяемых данных и фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по исследованию химического состава и свойств мясного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, по изучению влияния порошка топинамбура на показатели качества, пищевой и биологической ценности разработанных изделий, а также на изменение сроков их хранения.

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

здорового питания, а также целями и задачами стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 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 том числе – теоретические методы: сравнительный анализ, обобщение; экспериментальные, стандартные и специальные методы исследования органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества полуфабрикатов и готовых изделий, а также современные аналитические методы исследования; расчетные и статистические методы.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии во всех этапах исследования: постановке проблемы, постановке цели и задач диссертации, разработке стратегии исследования, организации и выполнении экспериментальной работы, обсуждении и анализе полученных результатов исследования, формулировании выводов, разработке технической документации на котлеты Оленьи особые, апробации разработанной рецептуры, подготовке основных публикаций по выполненной работе.

На заседании 18.12.2020 года диссертационный совет принял решение присудить Зачесовой И.А. ученую степень кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

При проведении открытого 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 в разовую защиту 0 человек, проголосовали: за – 15, против – нет.

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

Ученый секретарь
диссертационного совета
Д 212.183.05, к.т.н., доцент



Кузнецова Елена Анатольевна

Симоненкова Анна Павловна