

Протокол № 15 от «4» сентября 2024 года  
заседания диссертационного совета 24.2.353.05, созданного на базе  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Орловский государственный университет имени  
И.С. Тургенева»

Присутствовали 12 из 14 членов диссертационного совета доктор  
технических наук Кузнецова Е.А. – председатель диссертационного совета;  
кандидат технических наук Симоненкова А.П. – ученый секретарь  
диссертационного совета; доктор технических наук Артемова Е.Н.; доктор  
технических наук Гаврилина В.А.; доктор технических наук Евдокимова  
О.В.; доктор технических наук Еремина О.Ю.; доктор технических наук  
Иванова Т.Н.; доктор технических наук Корячкина С.Я.; доктор технических  
наук Осипова Г.А.; доктор технических наук Полякова Е.Д.; доктор  
технических наук Румянцева В.В.; доктор биологических наук Учасов Д.С.

#### Повестка дня:

О приеме к защите диссертации Корневой Е.С. «Исследование  
потенциала якона в технологии обогащенного крекера» по специальности  
4.3.3 – Пищевые системы.

Слушали:

Председателя диссертационного совета Кузнецову Е.А. о приеме к  
защите диссертации Корневой Елены Сергеевны выполненную на тему:  
«Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера» по  
специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Постановили:

Принять к защите диссертацию Корневой Елены Сергеевны,  
выполненную на тему «Исследование потенциала якона в технологии  
обогащенного крекера» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Назначить официальными оппонентами:

Магомедова Газибек – доктора технических наук, профессора,  
заведующего кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского,  
макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО  
«Воронежский государственный университет инженерных технологий», г.  
Воронеж;

Никитина Игоря Алексеевича – доктора технических наук, доцента,  
заведующего кафедрой пищевых технологий и биоинженерии ФГБОУ ВО  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», г. Москва,  
давших на это свое согласие в письменном виде.

Ведущей организацией назначить ФГАОУ ВО «Южно-Уральский  
государственный университет (национальный исследовательский  
университет), г. Челябинск, с письменного согласия руководства  
организации.

Утвердить список рассылки автореферата, разрешить тиражирование  
автореферата на правах рукописи.

Защиту назначить на «6» ноября 2024 г. в 10.00 часов в аудитории 212 учебного корпуса № 11 ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева».

Введения в состав диссертационного совета дополнительных членов для проведения защиты диссертации Корневой Елены Сергеевны не требуется.

Поручить подготовить проект заключения диссертационного совета по диссертации Корневой Елены Сергеевны комиссии в составе: д.т.н., доцент Румянцева В.В., д.т.н., доцент Осипова Г.А., д.т.н., доцент Кузнецова Е.А.

Представить для размещения на сайте Министерства науки и высшего образования Российской Федерации текст объявления о защите со ссылкой на официальный сайт Орловского государственного университета имени И.С. Тургенева, на котором размещены материалы по защите диссертации Корневой Елены Сергеевны полностью.

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

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



Кузнецова Е.А.

Симоненкова А.П.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

комиссии диссертационного совета 24.2.353.05, созданного на базе  
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени  
И.С. Тургенева» по предварительному рассмотрению диссертационной  
работы Корневой Елены Сергеевны  
на тему «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного  
крекера», представляемой на соискание ученой степени кандидата  
технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

«4» сентября 2024 г.

Комиссия диссертационного совета 24.2.353.05 в составе:

- 1) Румянцева Валентина Владимировна, д.т.н., доцент, 4.3.3;
- 2) Осипова Галина Александровна, д.т.н., доцент, 4.3.3;
- 3) Кузнецова Елена Анатольевна д.т.н., доцент, 4.3.3

рассмотрела диссертацию Е.С. Корневой и установила следующее:

1. Представленная диссертация соответствует профилю диссертационного совета 24.2.353.05 и требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней (утверждено постановлением Правительства РФ от 24.09.2013, №842), так как в ней изложены новые научно обоснованные технологические разработки, имеющие значение для развития пищевой индустрии (проведена комплексная оценка функционально-технологического и нутриентного потенциала порошкообразного полуфабриката якона: изучены функционально-технологические характеристики полуфабриката якона; установлена способность якона вступать в кислотно-основное взаимодействие; методом ИК-спектрометрии изучен нутриентный состав порошкообразного полуфабриката якона; определено влияние порошкообразного полуфабриката якона на физиологическое состояние лабораторных животных; установлены закономерности биотехнологических процессов формирования качества крекера с порошкообразным полуфабрикатом якона; апробирован математический инструментарий для проектирования состава композитной смеси для производства обогащенного крекера).

2. Содержание диссертации соответствует заявленной научной специальности 4.3.3 Пищевые системы, так как областью диссертационного исследования является комплексное изучение свойств продукта переработки якона, как пищевого обогащающего ингредиента и разработка способа его применения в технологии крекера, включая аналитические обоснование структуры рецептурной смеси, что соответствует пункту 12 «Новые виды ресурсов и их применение в пищевых системах», исследования нутриентного состава муки из якона и крекера, установление функционального назначения обогащенного крекера, что соответствует пункту 13 «Технология функциональных и специализированных продуктов, пищевых добавок и ингредиентов», изучение регионального рынка и лояльности потребителей к обогащенным мучным кондитерским изделиям, что соответствует пункту 29

«Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

3. Название диссертации соответствует предмету и задачам исследования.

4. Основные положения диссертационного исследования достаточно полно отражены в публикациях автора, в том числе в изданиях по перечню ВАК. Основное содержание работы отражено в следующих работах:

1. Вещественный и функциональный состав полуфабрикатов из якона и дайкона / Е.С. Корнева, О.В. Перегончая, О.В. Дьяконова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 7. – С. 93-96.

2. Дерканосова Н.М. Исследование функционально-технологических свойств полуфабриката якона / Н.М. Дерканосова, Е.С. Корнева, И.И. Зайцева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2023. – № 3(80). – С. 23-28.

3. In vivo experimental evaluation of functional food ingredient being powdered prefabricated acon / E.V. Mikhailov, A.V. Aristov, N.M. Derkanosova [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : 6th International Conference on Agriproducts Processing and Farming, Voronezh, 17–18 октября 2019 года. Vol. 422. – Voronezh: Institute of Physics Publishing, 2020. – P. 012002.

4. Дерканосова, Н.М. Исследование лояльности потребителей к кондитерским изделиям с нетрадиционными сырьевыми ингредиентами / Н.М. Дерканосова, Е.С. Горпинченко // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2018. – № 1(10). – С. 7-12.

5. Корнева Е.С. Перспективы использования порошкообразного якона при производстве продуктов здорового питания / Е.С. Корнева, А.В. Аристов, О.А. Василенко // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2020. – № 1(14). – С. 42-45.

6. Korneva E.S. The prospect of using yacon raw materials in domestic technologies of flour confectionery products / E.S. Korneva, N.M. Derkanosova, A.S. Mingulova // Актуальные проблемы аграрной науки, производства и образования: материалы VI международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов (на иностранных языках). – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, 2020. – С. 221-223.

7. Корнева Е.С. Анализ региональных производителей мучных кондитерских изделий обогащённых пищевыми волокнами на примере Воронежского региона / Е.С. Корнева, Н.М. Дерканосова // Инновационные технологии и технические средства для АПК: материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет им. Императора Петра I, 2021. – С. 320-324.

8. Пальчикова С.С. К вопросу измельчения якона / С.С. Пальчикова, Е.С. Корнева // Молодежный вектор развития аграрной науки: материалы 73-

й национальной научно-практической конференции студентов и магистрантов, Часть I. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, 2022. – С. 491-496.

9. Дерканосова Н.М. Исследование функционально-технологических свойств порошкообразного полуфабриката якона / Н.М. Дерканосова, Е.С. Корнева // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2022. – № 2 (19). – С. 7-13.

10. Корнева Е.С. Применение якона в технологии крекера / Е.С. Корнева, Н.М. Дерканосова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2023. – № 2(21). – С. 51-56.

11. Корнева Е.С. Кислотно-основные свойства продуктов переработки дайкона и якона / Е.С. Корнева, П.Ю. Курганников, О.В. Дьяконова // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сборник научных статей по материалам XXVI международной научно-практической конференции. – Гродно: Гродненский государственный аграрный университет, 2023. – С. 253-255.

12. Корнева Е.С. Перспективы применения якона в технологии крекера [Текст] / Е.С. Корнева, Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова // Актуальные проблемы научного и технологического обеспечения инновационного развития: Сборник статей по итогам Международной научно-практической конференции. – Стерлитамак: АМИ, 2023. – С. 104-107.

5. Содержание автореферата соответствует содержанию диссертации.

6. Рукопись автореферата соответствует требованиям ГОСТ Р 7.0.11-2011, а также требованиям п. 25 Положения о присуждениях ученых степеней (в автореферате изложены основные идеи и выводы диссертации, показан вклад автора в проведенное исследование, отражена степень новизны и практической значимости результатов исследования).

7. Диссертация оформлена согласно требованиям ГОСТ Р 7.0.11-2011 и п. 11, 13, и 14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, содержит список работ, опубликованных автором по теме диссертации. В тексте диссертации имеются ссылки на указанный список. Оформление списка литературы соответствует требованиям ГОСТ Р 7.0.100-2018.

8. Заключение системы «Антиплагиат» показало соблюдение соискателем требований п. 14 Положения о порядке присуждения ученых степеней.

**Комиссия рекомендует диссертационному совету:**

1. Принять к защите диссертацию Корневой Е.С. «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера».

2. Рекомендовать к назначению в качестве официальных оппонентов по диссертации:

- **Магомедова Газибега**, доктора технических наук, профессора, заведующего кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (г. Воронеж);

- **Никитина Игоря Алексеевича**, доктора технических наук, доцента, заведующего кафедрой пищевых технологий и биоинженерии ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (г. Москва).

3. Назначить в качестве ведущей организации: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)».

4. Назначить дату защиты: «6» ноября 2024 г.

5. Утвердить список рассылки автореферата (прилагается).

6. Разрешить печать на правах рукописи автореферата в количестве 100 экз.

7. В состав диссертационного совета на защиту Корневой Е.С. никого не вводить.

8. Представить в Минобрнауки России объявление о защите диссертации на официальном сайте ВАК.

9. Разместить на сайте ОГУ имени И.С. Тургенева текст объявления о защите и автореферат диссертации.

10. Разместить в единой информационной сети автореферат диссертации.

Члены комиссии:



Румянцева В.В.

д.т.н., доцент

Осипова Г.А.

д.т.н., доцент

Кузнецова Е.А.

д.т.н., доцент