

Протокол № 17 от «24» апреля 2026 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 11 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 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 Пилякиной В.Д. «Применение
экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии
обогащенного хлеба» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Слушали:

Председателя диссертационного совета Кузнецову Е.А. о приеме к
защите диссертации Пилякиной Вероники Дмитриевны выполненную на
тему: «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в
технологии обогащенного хлеба» по специальности 4.3.3 – Пищевые
системы.

Постановили:

Принять к защите диссертацию Пилякиной Вероники Дмитриевны,
выполненную на тему «Применение экструдатов высокобелкового
растительного сырья в технологии обогащенного хлеба» по специальности
4.3.3 – Пищевые системы.

Назначить официальными оппонентами:

Белявскую Ирину Георгиевну, доктора технических наук, профессора
кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
(г. Москва).

Пономареву Елену Ивановну, доктора технических наук, профессора
технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и
зерноперерабатывающего производств федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий» (г.
Воронеж), давших на это свое согласие в письменном виде.

Ведущей организацией назначить федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова», с письменного согласия руководства организации.

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

Защиту назначить на «29» июня 2026 г. в 12.30 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 Пилякиной Вероники Дмитриевны не требуется.

Поручить подготовить проект заключения диссертационного совета по диссертации Пилякиной В.Д. комиссии в составе: д.т.н., профессор В.В. Румянцева, д.т.н., доцент Е.А. Кузнецова, д.т.н., доцент В.А. Гаврилина.

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 Пилякиной Вероники Дмитриевны полностью.

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

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



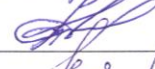
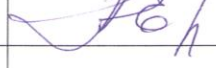
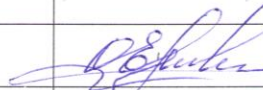
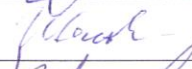
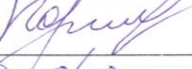
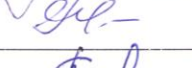

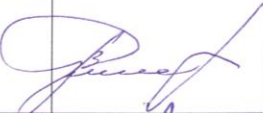
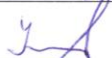


Кузнецова Е.А.

Симоненкова А.П.

Явочный лист

Членов диссертационного совета на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук 24.2.353.05 на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»
(Протокол № 17 от «24» апреля 2026 года)

Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, шифр специальности в совете	Явка на заседание (подпись)
1. Кузнецова Елена Анатольевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
2. Гаврилина Вера Александровна	Д-р техн.наук 4.3.3	
3. Симоненкова Анна Павловна	Канд. техн.наук 4.3.3	
4. Артемова Елена Николаевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
5. Дерканосова Наталья Митрофановна	Д-р техн.наук 4.3.3	
6. Евдокимова Оксана Валерьевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
7. Еремина Ольга Юрьевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
8. Иванова Тамара Николаевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
9. Корячкина Светлана Яковлевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
10. Осипова Галина Александровна	Д-р техн.наук 4.3.3	
11. Полякова Елена Дмитриевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
12. Ребезов Максим Борисович	Д-р с.-х.наук 4.3.3	
13. Румянцева Валентина Владимировна	Д-р техн.наук 4.3.3	
14. Учасов Дмитрий Сергеевич	Д-р биол.наук 4.3.3	

Председатель
диссертационного совета



Кузнецова Е.А.

Ученый секретарь
диссертационного совета



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 Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба», представляемой на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

«24» апреля 2026 г.

Комиссия диссертационного совета 24.2.353.05 в составе:

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

рассмотрела диссертацию В.Д. Пилякиной 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 предложено решение актуальной задачи комплексной оценки обогащающего потенциала высокобелкового сырья растительного происхождения в технологии хлеба с повышенной биологической ценностью: определены предпочтения потребителей в отношении обогащающих ингредиентов и обогащенного хлеба; изучен комплекс характеристик муки из экструдатов сои сорта Опус, нута сорта Приво 1, амаранта сорта Универсал и люпина сорта Дега, включая оценку качества белка; установлено влияние муки из экструдатов высокобелковых культур на хлебопекарные свойства сортовой пшеничной муки; предложен математический инструментарий для проектирования состава композитной смеси для производства обогащенного сбалансированным белком хлеба; установлены закономерности биотехнологических процессов формирования качества хлеба с обогащающим ингредиентом; установлено влияние высокобелковой обогащающей добавки на нутриентный состав, органолептические и физико-химические показатели хлеба из сортовой пшеничной муки; проведена его идентификация как функционального изделия.

2. Содержание диссертации соответствует заявленной научной специальности 4.3.3 Пищевые системы, так как областью диссертационного исследования является высокобелковое сырье растительного происхождения, экструдаты сои сорта Опус, нута сорта Приво 1, амаранта сорта Универсал люпина сорта Дега, что соответствует пункту 4 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»; предпочтения потребителей в

отношении обогащенного хлеба и обогащающих ингредиентов, сравнительный анализ нутриентного состава муки, полученной из экструдатов высокобелковых культур - сои сорта Опус, нута сорта Приво 1, амаранта сорта Универсал и люпина сорта Дега, формирование потребительских свойств хлеба с обогащающим ингредиентом, что соответствует пункту 11 «Технологии пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами»; обогащающий ингредиент из экструдатов высокобелковых культур, рецептурный состав, закономерности биотехнологических процессов созревания полуфабрикатов, и параметры технологии обогащенного хлеба, оценка пищевой и биологической ценности готовых изделий, их идентификация как функциональные, что соответствует пункту 13 «Технология функциональных и специализированных продуктов, пищевых добавок и ингредиентов»; математическое моделирование состава биологически ценной, сбалансированной по структуре незаменимых аминокислот, обогащающей смеси из муки экструдатов высокобелковых культур, что соответствует пункту 19 «Разработка и применение цифровых технологий для сбора, обработки, анализа баз данных, проектирования пищевых систем, выработке новых технологических подходов, развития потребительского рынка»

3. Название диссертации соответствует предмету и задачам исследования.

4. Основные положения диссертационного исследования достаточно полно отражены в 17 научных трудах автора, в том числе 4 статьях в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК. Основное содержание работы отражено в следующих работах:

Публикации в изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ:

1. Дерканосова Н.М. Амарантовый экструдат как обогащающий ингредиент мучных изделий / Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, И.Н. Пономарева, О.А. Василенко, В.Д. Ломова, Копылов М.В. // Хлебопродукты. - 2018. - №2. – С. 32-33.

2. Пилякина В.Д. Анализ аминокислотного состава муки из экструдата сои / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, Некрасова Т.П., Копылов М.В. // Хлебопродукты. - 2023. - №4. – С. 30-33.

3. Пилякина В.Д. Изучение хлебопекарных свойств модельных смесей соевого экструдата и пшеничной муки / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, М.В. Копылов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. - №4 (81). – С. 3-7.

4. Пилякина В.Д. Мука из экструдата нута как высокобелковый обогащающий ингредиент / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, О.А. Василенко, М.В. Копылов, Е.А. Пивненко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2024. - №4 (87). – С. 40-45.

Публикации в материалах конференций, научных журналах и сборниках научных трудов:

5. Ломова В.Д. Амарант Воронежской селекции как обогащающий ингредиент хлебобулочных изделий / В.Д. Ломова, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова // Материалы 68-й студ. науч. конф. Молодежный вектор развития аграрной науки. – Воронеж, 01 марта-30 апреля 2017 г. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2017. – С. 420-425.

6. Стахурлова А.А. Отношение потребителей к хлебобулочным изделиям, реализуемым в г. Воронеже / А.А. Стахурлова, Н.М. Дерканосова, В.Д. Ломова, И.Н. Пономарева // Сборник статей V Международной конференции в области товароведения и экспертизы товаров. Проблемы идентификации, качества и конкурентоспособности потребительских товаров. - Курск, 10 ноября 2017 г. – С. 290-294.

7. Стахурлова А.А. Исследование функционально-технологических свойств муки из экструдата амаранта / А.А. Стахурлова, Н.М. Дерканосова, И.Н. Пономарева, В.Д. Ломова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2017. - №2(9). – С.13-18.

8. Стахурлова А.А. Анализ функционально-технологических свойств муки с различной крупностью помола из экструдата амаранта / А.А. Стахурлова, Н.М. Дерканосова, В.Д. Ломова, И.Н. Пономарева // Материалы Международной научно-практической конференции. Актуальные проблемы пищевой промышленности и общественного питания. - Екатеринбург, 19 апреля 2017 г. – С. 243-246.

9. Стахурлова А.А. Определение показателя белизны в смесях пшеничной и амарантовой муки / А.А. Стахурлова, Н.М. Дерканосова, В.Д. Ломова, И.Н. Пономарева // «Инновационные тенденции развития российской науки» Материалы XI международной научно-практической конференции молодых ученых. Том I. – Красноярск, 10–11 апреля 2018 г. – С. 285-287.

10. Пилякина В.Д. Перспективы использования экструдата сои для обогащения хлебобулочных изделий / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, М.В. Копылов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2022. - №2 (19). – С. 20-25.

11. Дерканосова Н.М. Изучение автолитической активности мучных модельных смесей / Н.М. Дерканосова, В.Д. Пилякина, А.А. Стахурлова, О.А. Василенко // Научные исследования - сельскохозяйственному производству. Материалы II Международной научно-практической Интернет-конференции. - Орел, 3 марта 2023 г. – С. 123-127.

12. Пилякина В.Д. Перспективы использования смесей соевой и пшеничной муки в производстве хлебобулочных изделий / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, М.В. Копылов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2023. - №3 (22). – С. 36-44.

13. Пилякина В.Д. Перспективы использования модельных мучных смесей с повышенным содержанием белка в производстве хлебобулочных изделий / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, О.В. Василенко, Е.А. Пивненко, М.В Копылов // Сборник статей по материалам Международной научно-практической конференции, посвященной 300-летию Российской академии наук. Современные задачи и перспективные направления инновационного развития аграрной науки. - Курган, 25 апреля 2024 г. – С. 142 – 146.

14. Пилякина В.Д. Изучение лояльности потребителей к обогащенным хлебобулочным изделиям / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. - 2024. - №4 (27). – С. 130-137.

15. Пилякина В.Д. Исследование влияния люпина на хлебопекарные свойства мучных модельных смесей / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, О.В. Василенко // Сборник материалов конференции. Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. - 2024. - №1. – С. 123-128.

16. Пилякина В.Д. Обеспечение продовольственной безопасности путем разработки инновационных пищевых продуктов / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова // Материалы XX международной научно-практической конференции. Актуальные проблемы развития хозяйствующих субъектов, территорий и систем регионального и муниципального управления. - Воронеж, 24 апреля – 22 мая 2025. – С. 106 – 110.

17. Пилякина В.Д. Исследование влияния экструдата люпина на хлебопекарные свойства пшеничной муки / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова // Материалы международной научно-практической конференции им. Д.И. Менделеева. - Тюмень, 20–22 ноября 2025 г. – С. 391 – 393.

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 Пилякиной В.Д. «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба».

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

– **Белявскую Ирину Георгиевну**, доктора технических наук, профессора кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» (г. Москва).

– **Пономареву Елену Ивановну**, доктора технических наук, профессора технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (г. Воронеж).

3. Назначить в качестве ведущей организации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова».

4. Назначить дату защиты: «29» июня 2026 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 Пилякиной В.Д. 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., профессор
 Кузнецова Е.А.
д.т.н., доцент
 Гаврилина В.А.
д.т.н., доцент