

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.035.04, СОЗДАННОГО  
НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВОРОНЕЖСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ  
КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № \_\_\_\_\_  
решение диссертационного совета от 26.02.2021 г., протокол № 261

О присуждении **Толбинской Ирине Владимировне**, гражданину Российской Федерации ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация **«Творожные полуфабрикаты: использование растительных комплексов гречихи, совершенствование технологии, разработка нового ассортимента»** по специальности: 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» принята к защите 15.09.2020 г., протокол № 29, диссертационным советом Д 212.035.04, созданным на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Министерства науки и высшего образования РФ, 394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19, приказ № 1777-485 от 02.07.2010 г.

Соискатель Толбинская Ирина Владимировна, 1989 года рождения, в 2011 году окончила ГОУ ВПО «Воронежская государственная технологическая академия» по специальности «Технология молока и молочных продуктов». С 2013 г. по 2016 г. являлась соискателем ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (приказ о зачислении № 03/асп от 11.01.2013 г., приказ об отчислении № 14/асп от 12.01.2016 г. в связи с окончанием сроков обучения в аспирантуре).

В период подготовки диссертации Толбинская Ирина Владимировна была прикреплена соискателем в аспирантуре на кафедре «Туризм и гостиничное дело» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» с 11.01.2013 г. по 12.01.2016 г.

Работает ассистентом кафедры «Туризм и гостиничное дело» по настоящее время.

Диссертация выполнена на кафедрах: «Сервис и ресторанный бизнес», «Туризм и гостиничное дело» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Министерства науки и высшего образования РФ.

**Научный руководитель** – гражданин Российской Федерации, доктор технических наук, доцент Глаголева Людмила Эдуардовна, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», кафедра туризма и гостиничного дела, заведующий кафедрой.

**Официальные оппоненты:**

- Полянский Константин Константинович – доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ, профессор кафедры коммерции и товароведения Воронежского филиала ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Горькова Ирина Вячеславовна – доктор технических наук, доцент, профессор кафедры биотехнологии ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» **дали положительные отзывы на диссертацию.**

**Ведущая организация** – Государственное бюджетное учреждение Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов», г. Ярославль, в своем положительном отзыве, подписанном директором, доктором

технических наук, Гавриловым Гавриилом Борисовичем, указала, что диссертационное исследование содержит научно-обоснованные технологические решения, внедрение которых внесет существенный вклад в развитие теории и практики технологии пищевых продуктов, в том числе при применении отечественного растительного сырья.

Соискатель имеет 17 научных работ, в т. ч. 7 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 10 статей в материалах международных конференций и в иных журналах, получен 1 патент РФ.

Общий объем опубликованного материала составляет 4,82 п.л., авторский вклад – 2,61 п.л.

**Наиболее значительные работы по теме диссертации:**

1. Глаголева, Л. Э. Творожный продукт с растительным комплексом из зеленой гречки / Л. Э. Глаголева, И. В. Коротких. - Текст : непосредственный // Сыроделие и маслоделие. – 2016. – № 2. – С. 46–47 (0,4 п.л.; лично соискателем – 0,15 п.л.).

2. Глаголева, Л. Э. Растительный комплекс зеленой гречки в технологии производства сырников / Л. Э. Глаголева, И. В. Коротких. – Текст : непосредственный // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2016. – № 1 (67). – С. 132-136. (0,33 п.л.; лично соискателем – 0,3 п.л.).

3. Глаголева, Л. Э. Алгоритм действия по определению и снижению рисков при производстве молочно-растительных продуктов / Л. Э. Глаголева, И. В. Коротких. - Текст : непосредственный // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2016. – № 2 (68). – С. 110–117 (0,43 п.л.; лично соискателем – 0,3 п.л.).

4. Глаголева, Л. Э. Исследование влияния условий процесса и свойств среды на кинетику процесса набухания хлопьев зеленой гречки / Л. Э. Глаголева, И. В. Коротких. – Текст : непосредственный // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. – № 1 (63). – С. 134-137 (0,43 п.л.; лично соискателем – 0,3 п.л.).

5. Глаголева, Л. Э. Влияние условий и свойств среды на кинетику набухания хлопьев зеленой гречки / Л. Э. Глаголева, И. В. Коротких. - Текст : непосредственный // Вестник российской сельскохозяйственной науки. – 2015. – № 3. – С. 70-72 (0,5 п.л.; лично соискателем – 0,2 п.л.).

6. Определение функциональных групп растительных комплексов зеленой гречки методом ИК-спектроскопии / Л. Э. Глаголева, А. С. Губин, А. В. Александрова, И. В. Коротких. - Текст : непосредственный // Вестник российской сельскохозяйственной науки. – 2017. – № 4. – С. 57-60 (0,96 п.л.; лично соискателем – 0,3 п.л.).

7. Глаголева, Л. Э. Влияние ферментированных полисахаридных комплексов на повышение металлосвязывающей активности пищевых систем / Л. Э. Глаголева, И. В. Коротких, Н. С. Родионова. - Текст : непосредственный // Товаровед продовольственных товаров. – 2016. – № 5. – С. 19–22. (0,5 п.л.; лично соискателем – 0,3 п.л.).

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные, в семи отзывах содержатся замечания.

Отзыв без замечаний прислали: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я. Горина», кандидат технических наук Шевченко Н.П., профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», доктор технических наук Молибога Е.А., доцент кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала ЧОУ Российской международной академии туризма, кандидат технических наук, доцент, Субботина Е.В.

В отзыве профессора-консультанта кафедры прикладной биотехнологии, научного

руководителя НИИ прикладных биотехнологий и научной школы «Живые системы» ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», доктора технических наук, профессора, академика РАН, заслуженного деятеля науки РФ, лауреата премии Правительства РФ в области науки и техники Храмцова А.Г. имеются замечания: 1. Проводились ли клинические исследования готовой продукции? 2. В автореферате приведены исследования гидрофильных свойств растительных комплексов гречихи в различных технологических средах, уточните, какие факторы влияют на гидрофильные свойства?

В отзыве профессора кафедры технологического оборудования ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина», доктора технических наук Гнездиловой А.И. имеются замечания: 1. Автору следовало бы привести уравнение модели объекта исследования, полученное в результате планирования эксперимента, а также обосновать интервалы варьирования факторов. 2. На с. 12 сказано, что предложена математическая модель процесса охлаждения творожных основ, но сама модель не приводится, поэтому сложно оценивать адекватность экспериментального и теоретического процесса. 3. На с. 12 говорится о высокой биологической ценности разработанных продуктов, однако для аргументированных выводов надо приводить сравнительную оценку с традиционными продуктами без растительных комплексов гречихи.

В отзыве профессора кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени Императора Петра I», доктора технических наук, доцента Глотовой И.А. имеются замечания: 1. Проводились ли исследования биологической и пищевой ценности по сравнению с контрольным образцом? Что было выбрано в качестве контрольного образца? 2 Из автореферата не ясно, в чем заключалась подготовка зерна? Проводилась ли дезинфекция?

В отзыве директора НОЦа «Безотходные и малоотходные технологии» ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет», доктора технических наук, профессора Лазарева С.И. имеются замечания: 1. В тексте автореферата говорится об исследованиях микроструктуры растительных комплексов гречихи, с какой целью были выбраны и исследованы различные диаметры растительного комплекса? Из автореферата не до конца понятно, чем отличаются по структуре образцы, и как это в дальнейшем повлияет на структуру готового изделия? 2. В автореферате не приведена информация о проведении дегустации разработанных изделий на целевых группах потребителей.

В отзыве ведущего научного сотрудника Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, кандидата технических наук Волковой Т.А. имеются замечания: 1. В автореферате отсутствует рабочая гипотеза представляемой к защите работы. 2. В автореферате не указано, за счет чего будет получен такой большой экономический эффект. 3. Количество опубликованных работ составляет 18 наименований, а не 17, указанных автором на странице 6 автореферата.

В отзыве начальника управления стратегического развития научной деятельности и зарубежного партнерства ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», доктора технических наук, доцента Перфиловой О.В. имеются замечания: 1. При установлении сроков годности творожных полуфабрикатов было бы желательно установить и указать в начале эксперимента критерии (органолептические и физико-химические), определяющие пограничное состояние творожных полуфабрикатов при котором завершается срок годности. Для удобства проведения наблюдений и анализа результатов, было бы желательно проводить анализ опытных и контрольных образцов синхронно в одинаковый промежуток времени при хранении.

В отзыве доктора сельскохозяйственных наук, профессора ФГБОУ ВО «Воронежский государственный лесотехнический университет имени Г.Ф. Морозова», Брындиной Л.В. имеются замечания: 1. Проводились ли микробиологические исследования готовой продукции? Каким методом при этом пользовались?

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их высокой научной компетенцией, научными достижениями и наличием публикаций в соответствующей отрасли науки, способностью к оценке значимости результатов диссертационной работы для науки и производства.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

**разработана** усовершенствованная технология производства творожных полуфабрикатов с использованием растительных комплексов гречихи с целью расширения ассортимента;

**предложена** математическая модель для описания процесса охлаждения творожной основы;

**доказана** целесообразность и перспективность применения растительных комплексов гречихи в технологии производства творожных полуфабрикатов;

**введены** усовершенствования в технологию производства творожных полуфабрикатов с учетом сбалансированности по аминокислотному составу и прогнозированию процесса охлаждения;

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

**доказано** положительное влияние растительных комплексов гречихи на органолептические, физико-химические показатели, увеличение антиоксидантной активности творожных основ;

**применительно к проблематике диссертации эффективно использован** комплекс существующих базовых органолептических, физико-химических, биохимических, микробиологических, математических и статистических методов исследования;

**изложены** результаты определения условий и факторов, позволяющих совершенствовать технологию производства творожных полуфабрикатов с применением растительных комплексов гречихи;

**раскрыты** закономерности влияния температуры, рН среды, и измельченности растительных комплексов на процесс набухания в различных технологических средах;

**изучены** спектры поглощения растительных комплексов гречихи, которые обладают большим диапазоном функциональных групп;

**проведена** модернизация математической модели для описания процесса охлаждения и алгоритма технологического процесса производства творожных полуфабрикатов с применением растительных комплексов гречихи.

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

**разработаны и внедрены** в опытно-производственных условиях ООО Фирма «Малыш» (г. Воронеж) технологические и технические решения усовершенствованной технологии творожных полуфабрикатов. Результаты экспериментальных исследований используются в образовательном процессе для подготовки бакалавров УГС 43.03.03 «Гостинично-ресторанная деятельность». Получен патент РФ № 2615452 от 24.03.2016 «Способ производства сырников из творога». Данная работа выполнена в рамках прикладных научных исследований и экспериментальных разработок приоритетного направления развития НОЦ «Живые системы»;

**определены** условия, параметры и режимы технологических процессов на ассортиментную линейку творожных полуфабрикатов;

**создана** система практических рекомендаций по совершенствованию технологии и расширению ассортимента творожных полуфабрикатов;

**представлены** экономико-технологические расчеты эффективности производства творожных полуфабрикатов с применением растительных комплексов гречихи, пакеты проектов технической документации на творожные полуфабрикаты.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

**для экспериментальных работ** результаты получены на сертифицированном оборудовании в научно-исследовательских лабораториях кафедр ФГБОУ ВО «ВГУИТ», в Научно-исследовательской лаборатории Казанского университета, в Испытательной лаборатории Автономной некоммерческой организации «Научно-технический центр «Комбикорм», НИЛ НОЦ «Живые системы», в Испытательном центре ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;

**теория** построена на известных, проверяемых данных, естественно-научных запасах и согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

**идея базируется** на анализе и обобщении результатов исследований отечественных и зарубежных ученых по тематике диссертации;

**использованы** современные, в том числе инструментальные, методы исследования и данные, представленные ранее в независимых источниках по рассматриваемой тематике;

**установлено** качественное совпадение результатов экспериментов, полученных автором, с результатами аналогичных исследований, ранее опубликованных в научно-технической литературе;

**использованы** современные методики получения и обработки экспериментальных данных, обеспечивающие воспроизводимость и сходимость результатов исследований.

**Личный вклад соискателя состоит в:** его непосредственном участии на всех этапах выполнения научно-исследовательской работы; анализе информационных источников по теме диссертации; планировании экспериментов; в постановке и проведении основного объема экспериментальных исследований для получения опытных данных, их анализе, оптимизации и статистической обработке; формулировке выводов по диссертационной работе; разработке ключевых элементов экспериментальной установки, подготовке к патентованию изобретений, разработке технической документации и публикации результатов исследований; апробации разработанных технологий.

На заседании 26 февраля 2021 г. диссертационный совет принял решение присудить Толбинской И. В. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 5 докторов наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», участвовавших в заседании, из 26 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за 18, против 0, недействительных бюллетеней 0.

Председатель



Антипова Людмила Васильевна

Ученый секретарь  
диссертационного совета

Белокурова Елена Владимировна

26.02.2021 г.