

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.196.07 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. Г.В. ПЛЕХАНОВА» МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от 15.12.2016 г. № 16

О присуждении Измайловой Татьяне Иосифовне, гражданке Российской Федерации, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания принята к защите 06.10.2016 г., протокол № 14, диссертационным советом Д 212.196.07 на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Министерства образования и науки Российской Федерации, 117997, г. Москва, Стремянный пер., д. 36, диссертационный совет создан приказом № 105/нк от 11.04.2012 г.

Соискатель Измайлова Татьяна Иосифовна, 1986 года рождения, в 2008 году окончила федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н. Прянишникова» (г. Пермь). В 2015 г. соискатель окончил заочную аспирантуру РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Измайлова Т.И. работает в должности старшего преподавателя кафедры товароведения и экспертизы товаров в Пермском институте (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Диссертация выполнена на кафедре товароведения и товарной экспертизы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель - доктор технических наук, профессор Николаева Мария Андреевна, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ», профессор кафедры международной коммерции.

Официальные оппоненты:

Евдокимова Оксана Валерьевна, доктор технических наук, доцент, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», зав. кафедрой технологии и товароведения продуктов питания;

Штерман Валерий Соломонович, кандидат химических наук, доцент, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств», старший научный сотрудник проблемной научно-исследовательской лаборатории «Физико-химические основы обработки растительного сырья» - дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский

технологический институт пищевой промышленности (университет)» в своём положительном заключении, подписанном Маюрниковой Ларисой Александровной, доктором технических наук, профессором, заведующей кафедрой технологии и организации общественного питания, утверждённом и.о. ректора Кирсановым М.П., указала, что диссертационная работа представляет собой законченное научно-квалификационное исследование и затрагивает недостаточно изученные направления повышения пищевой ценности тортов, а именно совершенствование их жирнокислотного состава. Предложенная в диссертационной работе рецептура пектиносодержащего яблочного экстракта, отличающаяся простотой реализации, позволяет использовать ее в технологическом процессе малых и средних производственных предприятий для получения аналога дорогостоящего импортного пектина.

Соискатель имеет 35 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации 18 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 5 работ. Работы по теме диссертации отражают основные положения проведенных автором исследований и посвящены изучению путей повышения пищевой ценности тортов, а также маркетинговому исследованию рынка данных продуктов питания. **Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:**

1. Измайлова, Т.И. Масло из виноградной косточки как перспективный ингредиент тортов функционального назначения / Т.И. Измайлова // М.: Панорама, Товаровед продовольственных товаров, № 5, 2012. – 0,5 п.л. (лично автором – 0,5 п.л.).

2. Измайлова, Т.И. Способ повышения биологической эффективности масляного крема / Т.И. Измайлова, М.А. Николаева // М.: «Панорама», «Товаровед продовольственных товаров», № 4, 2014. – 0, 62 п.л. (лично автором – 0,42 п.л.).

3. Измайлова, Т.И. Пути повышения пищевой ценности тортов / Т.И. Измайлова, М.А. Николаева // Орел: ОГУ им. И.С. Тургенева,

«Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», № 4, 2015. – 0,87 п.л. (лично автором – 0, 67 п.л.).

4. Измайлова, Т.И. Сроки годности обогащенных виноградным маслом и пектиновой вытяжкой тортов / Т.И. Измайлова, М.А. Николаева // М.: «Панорама», «Товаровед продовольственных товаров», № 7, 2015 – 1,00 п.л. (лично автором – 0,8 п.л.).

5. Измайлова, Т.И. Пищевая ценность тортов / Т.И. Измайлова // М.: «Пищевая промышленность», «Кондитерское производство», № 1, 2016 – 0,5 п.л. (лично автором – 0,5 п.л.).

6. Измайлова, Т.И. Анализ ассортимента тортов, производимых в городе Перми / Т.И. Измайлова // М.: РГТЭУ, «Горизонты науки», № 2, 2012 – 0,5 п.л. (лично автором – 0,5 п.л.).

На диссертацию и автореферат поступило 13 отзывов из:

1. ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», подписанный Скрыбиной Ольгой Витальевной, к.т.н., доцентом, зав. кафедрой товароведения, стандартизации и управления качеством. Отзыв положительный. Замечание: необходимо более полно раскрыть микробиологические показатели после 8 суток хранения, то есть акцентировать пик роста патогенной микрофлоры в соотношении к следующим суткам хранения тортов.

2. ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», подписанный Донсковой Людмилой Александровной к.с.-х.н., доцентом кафедры товароведения и экспертизы, Зуевой Ольгой Николаевной д.э.н., доцентом, зав. кафедрой товароведения и экспертизы. Отзыв положительный. Замечания: 1 – в общей схеме исследования, приведенной на рисунке 1 на странице автореферата диссертации 7, заявлено, что одним из этапов исследований явилась разработка технологии пектиносодержащего экстракта, однако в автореферате содержится информация лишь о том, что пектиносодержащий экстракт был получен путем уваривания яблочного отвара, требуется уточнение, в чем же заключалась разработка технологии и

какие особенности может отметить диссертант; 2 - существует ли принципиальное отличие в технологической схеме производства масляного полуфабриката с добавлением виноградного масла и яблочного экстракта от традиционной технологии; 3 – с целью установления биологической эффективности виноградного масла был изучен его жирнокислотный состав, который подвергся сравнительной оценке с составом подсолнечного масла, данные представлены на странице 9 автореферата диссертации в таблице 1. Чем обоснован выбор подсолнечного масла для сравнения с виноградным, и на чем базируются сведения о его жирнокислотном составе; 4 – поскольку масляный крем является эмульсионным продуктом, какова его стабильность и за счет чего она достигается; 5 – на основании каких нормативных документов и/или литературных данных установлены эталонные значения, характеризующие пищевую ценность, и которые использовались при оценке конкурентоспособности тортов по потребительским свойствам, результаты которой приведены в таблице 8 на странице 20 автореферата диссертации; 6 – проводились ли исследования или расчеты по показателю – усвояемость нового разработанного продукта в сравнении с контрольным образцом.

3. ООО «ЭКС», подписанный Шаминой Еленой Геннадьевной, ведущим специалистом по контролю качества товара службы безопасности. Отзыв положительный. Замечаний не содержит.

4. Бийского технологического института (филиала) ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», подписанный Марьиным Василием Александровичем, к.т.н., доцентом кафедры общей химии и экспертизы товаров, Верещагиным Александром Леонидовичем, д.х.н., профессором, зав. кафедрой общей химии и экспертизы товаров. Отзыв положительный. Замечания: 1 – в настоящее время на международном рынке и в России введен показатель «кислотное число жира» КЧЖ, который достоверно отражает органолептические свойства и показатели качества продуктов, было бы интересным исследование данного показателя при хранении полученных продуктов; 2 – в

условиях развития современной экономической ситуации с целью большей репрезентативности исследований следовало бы объективно оценить долю потребления разработанных тортов и их стоимость; 3 – в автореферате отсутствуют данные о получении экономического эффекта от внедрения полученных результатов; 4 – хотелось бы уточнить возможность использования разработанных рецептур и технологий на мини-производствах.

5. Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю, подписанный Паздериной Татьяной Петровной, референтом государственной службы 1 класса, главным специалистом-экспертом отдела защиты прав потребителей. Отзыв положительный. Замечание: для чего был проведен качественный анализ содержания хлорофилла в виноградном масле.

6. ФГБОУ ВО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н. Прянишникова», подписанный Балеевских Александром Сергеевичем, к.э.н., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров. Отзыв положительный. Замечание: чем полезно виноградное масло помимо выраженной биологической эффективности.

7. Центра сертификации и качества «ПЕРМЬ-СТАНДАРТ-ТЕСТ», подписанный Боршовой Ириной Станиславовной, руководителя отдела сертификации продукции и услуг. Отзыв положительный. Замечания: 1 – судя по автореферату, не ясен выбор именно виноградного масла в качестве источника обогащения; 2 – не понятен принцип выбора дескрипторов при разработке системы дескрипторов.

8. ООО «Кондитерский бутик «Виолет», подписанный Созиновой Ольгой Николаевной, директором. Отзыв положительный. Замечаний не содержит.

9. ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», подписанный Богатыревым Сергеем Аркадьевичем, д.т.н., профессором, зав. кафедрой товароведения и менеджмента качества.

Отзыв положительный. Замечания: 1 – из вывода 8 не ясно, какой физико-химический показатель выбран в качестве параметра оптимизации срока годности и учитывался ли коэффициент резерва при назначении сроков годности обогащенных маслом из виноградных косточек и яблочным экстрактом тортов, относящихся к скоропортящимся товарам; 2 – в выводе 9 декларируется «высокая конкурентоспособность» без приведения численных значений ее уровня.

10. ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет», подписанный Набоковым Владимиром Иннокентьевичем, д.э.н., профессором, профессором кафедры управления и права. Отзыв положительный. Замечания: в таблице 3 «Физико-химические показатели качества тортов» не ясны нормируемые значения показателей качества.

11. ООО «Восход-М», подписанный Зайцевой Ларисой Валентиновной, д.т.н., зам. директора службы технического регулирования. Отзыв положительный. Замечания: 1 – из материалов, представленных в автореферате, не понятно, проводилось ли исследование антиоксидантных свойств (содержание антиоксидантов или антиоксидантная емкость) используемого виноградного масла, или заключение на стр. 18-20 об антиоксидантной активности виноградного масла сделано на основании литературных данных; 2 – в выводе 7 виноградное масло и пектиносодержащий яблочный экстракт некорректно отнесены к пищевым добавкам (используются в производстве с определенной технологической целью), тогда как они являются пищевыми ингредиентами; 3 – к редакционным недостаткам можно отнести то, что в автореферате не указано, каким пунктам паспорта специальности 05.18.15 соответствует научная новизна проведенных автором исследований.

12. ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», подписанный Дмитриченко Михаилом Юрьевичем, к.т.н., профессором кафедры торгового дела и товароведения. Отзыв положительный. Замечания: 1 – знакомство с текстом автореферата не

позволяет судить о соотношениях виноградного масла и сливочного масла при производстве тортов; 2 – не приведена температура кристаллизации виноградного масла и влияние виноградного масла на сохранение рисунка крема в кондитерских изделиях; 3 – ошибочно сделано заключение, на наш взгляд, что пектиновые вещества способствуют росту микроорганизмов при хранении тортов; 4 – какие объемы производства виноградного масла в РФ?

13. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», подписанный Коршуновой Анной Федоровной, к.т.н., профессором, и.о. зав. кафедрой технологии в ресторанном хозяйстве, Ветровым Владимиром Николаевичем, к.т.н., доцентом кафедры технологии в ресторанном хозяйстве. Отзыв положительный. Замечания: 1 – в выводах диссертации не в полной мере отражены поставленные задачи. Так одной из задач исследований обозначено проведение квалитетической оценки качества обогащенных тортов (стр. 4), а в выводах об этом не упоминается; 2 – нормативный документ ТР ТС 024/2001 «Технический регламент на масложировую продукцию» для растительных масел всех видов (в приложении 1) предусматривает характеристику по содержанию бензапирена, но в автореферате ссылок на такие исследования не приведено; 3 – разработанная автором балльная шкала, используемая на профилограммах оценки органолептических показателей (рис. 2, стр. 11), не показательна, так как визуально эти профилограммы выглядят идентично как для песочного полуфабриката, так и для крема; 4- в автореферате нет данных по калькуляции разработанных рецептур, поэтому сложно оценить себестоимость новых изделий и индексы их цен. Однако, тот факт, что разработанные изделия значительно дороже тортов, производимых по классической рецептуре (стр. 21) свидетельствует о слабой экономической эффективности принятых научно-технических решений.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их широкой 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

предложена оригинальная научная гипотеза о целесообразности и эффективности обогащения тортов;

доказана целесообразность применения виноградного масла и пектиносодержащего яблочного экстракта для обогащения полуфабрикатов тортов;

разработана технология и рецептура тортов, обогащенных виноградным маслом, а также виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что

доказано положительное влияние замены традиционного сырья на виноградное масло и пектиносодержащий яблочный экстракт на органолептические, физико-химические свойств и сохраняемость полуфабрикатов тортов;

применительно к проблематике диссертации эффективно, то есть с получением обладающих новизной результатов, использован комплекс существующих базовых методов исследования, в т.ч. социологических и маркетинговых методов, экспериментальных методик, методов математической и статистической обработки результатов;

раскрыты физиологическая ценность и биологическая эффективность обогащенных тортов;

изучены потребительские предпочтения мучных кондитерских изделий, характер спроса на них и отношение населения к обогащенным изделиям на рынке тортов г. Перми;

изложены доказательства увеличения срока годности разработанных тортов: торта, обогащенного виноградным маслом - до 96 часов; торта, обогащенного виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом - до 144 часов;

доказано, что обогащенные торты являются конкурентоспособными вследствие их высокой пищевой ценности и могут быть успешно внедрены на рынок.

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

разработаны и внедрены технология и рецептура тортов, обогащенных виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом, в производственный процесс сети кондитерских бутиков г. Перми «Виолет» и в учебный процесс при изучении ряда дисциплин товароведного цикла в Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

внедрение в производственный и учебный процесс результатов диссертационной работы подтверждается Актами внедрения.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ применялись общепринятые органолептические, физико-химические и химические методы, результаты получены на сертифицированном оборудовании. Все виды сырья и вспомогательных материалов, используемые при проведении исследований, разрешены к применению в пищевой промышленности органами Роспотребнадзора. Для статистической обработки экспериментальных данных использовались стандартные методы статистического, корреляционного анализа, а также методы квалиметрии и построения матриц потребительских свойств;

теория построена на известных, проверяемых данных в области изучения и повышения пищевой ценности тортов и согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

идея базируется на анализе и обобщении передового опыта в области совершенствования рецептуры тортов и повышения их пищевой ценности таких отечественных и зарубежных ученых, как Головачева А.В., Ершова Т.А., Карасева Н.В., Кудинова В.М., Лейба А.А., Лукина С.И., Романова Е.А.,

Сидорова О.С., Hess D.A. и других;

использованы сравнение авторских данных и данных, полученных ранее при изучении жирнокислотного состава и физико-химических свойств виноградного масла и содержания пектиновых веществ в яблоках, использованных для изготовления пектиносодержащего экстракта.

Рекомендации об использовании результатов диссертационного исследования.

Результаты диссертационного исследования могут быть использованы при производстве песочных тортов на предприятиях малого и среднего бизнеса при замене дорогостоящего импортного сырья на отечественное виноградное масло и пектиносодержащий яблочный экстракт.

Автору рекомендовано провести патентирование полученных результатов, поскольку они являются охраноспособными.

Личный вклад соискателя состоит в самостоятельной постановке целей и задач исследования; непосредственном участии соискателя в получении экспериментальных данных; личном подборе и освоении использованных в работе методов исследований; самостоятельной обработке, обобщении и интерпретации экспериментальных данных, выполненных лично автором или при участии автора; самостоятельной статистической обработке полученных результатов; подготовке основных публикаций по выполненной работе.

Диссертационная работа является научно-квалификационной работой, в которой изложены новые научно обоснованные подходы к обеспечению населения страны полезными продуктами питания, что соответствует п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» от 24 сентября 2013 г. № 842.

На заседании 15 декабря 2016 г. диссертационный совет принял решение присудить Измайловой Т.И. учёную степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 16 человек, из них 16 докторов наук, из них 10 докторов наук по

специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания из 21 человек, входящих в состав совета, участвовавших в заседании, проголосовали: за - 16, против - 0, недействительных бюллетеней - 0.

Председатель

диссертационного совета Д 212.196.07

доктор технических наук, профессор

Елисеева Л.Г.



Учёный секретарь

диссертационного совета Д 212.196.07,

доктор химических наук, профессор

Чалых Т.И.

16.12.2016г