

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 006.056.01 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР САДОВОДСТВА,
ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНОДЕЛИЯ» ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

Аттестационное дело № _____
Решение диссертационного совета от «08» ноября 2018 г. № 19

О присуждении Шароглазовой Лидии Петровне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Комплексная переработка ягод морошки приземистой (*Rubus chamaemorus*), произрастающей на территории Красноярского края» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите «04» сентября 2018 г., протокол №13 диссертационным советом Д006.056.01 на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (ФГБНУ СКФНЦСВВ), 350901, г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39; Приказ Минобрнауки России №156/нк от 01.04.2013 г.

Соискатель Шароглазова Лидия Петровна, 1984 года рождения, в 2007 г. окончила ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» институт пищевых производств по направлению технология продуктов питания с присуждением степени магистр техники и технологии.

В период подготовки диссертации соискатель Шароглазова Лидия Петровна обучалась в заочной аспирантуре ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» с 2015 г. по 2017 г. С 2007 года по настоящее время работает в институте пищевых производств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» в должности старшего преподавателя кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Диссертация выполнена на кафедре «Технология консервирования и пищевая биотехнология» ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет».

Научный руководитель: доктор технических наук, профессор Величко Надежда Александровна, заведующая кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология» ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет».

Официальные оппоненты: Донченко Людмила Владимировна, доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет им. А.Т. Трубилина», профессор кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, директор НИИ биотехнологии и сертификации пищевой продукции; Антоненко Михаил Викторович, кандидат технических наук, ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», старший научный сотрудник НЦ «Виноделие» дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет» (г. Красноярск) в своем положительном отзыве, подписанном председателем семинара, доктором технических наук, доцентом, заведующей кафедрой технологии и организации общественного питания

Губаненко Г.А., указала, что основные научные и практические результаты диссертационных исследований Шароглазовой Л.П. рекомендуются к использованию: предприятиям пищевой промышленности, специалистам производств алкогольных и безалкогольных напитков, исследователям, занимающимся вопросами разработки рецептур и технологии алкогольных и безалкогольных напитков на основе ягодного сырья, высшим учебным заведениям, ведущим подготовку бакалавров и магистров по направлениям «Продукты питания из растительного сырья», аспирантам научной специальности 05.18.01. В качестве замечаний указано: 1. Определены морфологические показатели ягод, проведен их сравнительный анализ в динамике по годам, представляло бы интерес моделирование и прогнозирование этих показателей в зависимости от климатических условий. 2. В процессе хранения из биологически активных веществ определен только витамин С. В заключении сказано, что диссертационная работа Шароглазовой Лидии Петровны является законченной научной квалификационной работой, соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям в п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» (утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 28.08.2017)), а её автор Шароглазова Лидия Петровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 — Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Соискатель имеет 6 опубликованных работ по теме диссертации с долей автора 1,3 п.л. (43,4 %), в т.ч. 4 работы в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ. В научных публикациях отражены все этапы проведенных исследований по теме диссертации.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1 Кириллова (Шароглазова), Л.П. Крепкоалкогольные напитки на основе дикорастущих растений Сибири морошки и голубики обыкновенной / Л.П. Кириллова, Н.А. Величко, Ю.В. Огородникова // Вестник КрасГАУ. - 2007. - № 4. - С. 211-213; 2. Шароглазова, Л.П. Разработка рецептуры безалкогольного напитка с использованием ягод морошки / Л.П. Шароглазова, Н.А. Величко // Вестник КрасГАУ. - 2016. - № 2 (113). - С. 88-92; 3. Шароглазова, Л.П. Разработка рецептур сладких настоек с экстрактом и соком из плодов морошки / Л.П. Шароглазова, Н.А. Величко // Вестник КрасГАУ. - 2016. - № 6 (117). - С. 99-104; 4. Шароглазова, Л.П. Исследование липидного состава плодов представителей рода *Rubus* и оценка перспективы их применения в пищевых технологиях / Л.П. Шароглазова, Н.А. Величко, Я.В. Смольникова // Вестник КрасГАУ. - 2016. - № 7 (118). - С. 137-145.

На автореферат диссертации поступило 12 отзывов. Все отзывы положительные. В 6 имеются замечания и вопросы: 1. Д.т.н., проф., проф. каф. технологии бродильных производств и консервирования ФГБОУ ВО Кемеровского ГУ Киселева Т.Ф.: при органолептической оценке разработанного напитка (табл.3) автор использует шкалу оценки, хотя для этих целей имеется разработанная 10 бальная шкала оценки для алкогольных напитков. В этом случае следовало бы обосновать такую необходимость; при разработке рецептуры напитка «Сибирское солнце» автор в качестве ингредиента использует сок морошки, но ни слова в

автореферате о способе получения данного полуфабриката не сказано, не приведены и его характеристики, так как от этого во многом будет зависеть норма его введения в рецептуру; - имеются опечатки и не корректные выражения. 2. Д.т.н, доцент, проф. кафедры биотехнологии Бийского технологического института (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский ГТУ им. И.И. Ползунова» Школьников М.Н.: исследуя ягоды морошки (с.8) на соответствие ГОСТ Р 53956-2010, следовало привести более точные характеристики органолептических показателей, так как далее полученные из ягод экстракты используются для получения напитков; неточность в формулировке на с.16: «...качество композиционного чая по органолептическим показателям оценивается на соответствие ГОСТ 32572-2013, а в соответствии с данными НД, который предусматривает оценку таких показателей, как: внешний вид чайного листа, цвет настоя, аромат настоя, вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа». Не совсем понятно, почему на диаграмме рис.8 отражены не все показатели? 3. Д.т.н., проф. каф. технологии продуктов питания Садыгова М.К. и канд. техн. наук, доцент той же кафедры Буховец В.А. ФГБОУ ВО Саратовского ГАУ имени Н. И. Вавилова: почему использован термин «механический состав», тогда как это соотношение анатомических частей ягоды? Производство алкогольной продукции всегда выгодно и рентабельно. В Вашей же работе низкая рентабельность и, исходя из получаемой прибыли, не занижен ли срок окупаемости капитальных вложений? 4. Д.т.н., доцент, проф. каф. технологии бродильных и сахаристых производств ФГБОУ ВО Воронежского ГУИТ Новикова И.В.: в работе не представлено четкое соответствие задач исследования и выводов; одной из задач исследования является оценка качества и безопасности напитков, однако в автореферате отсутствуют сведения о безопасности; в автореферате не приведены краткие сведения о специальных методах исследования, в том числе биохимических и микробиологических. 5. К.т.н., доцент, доцент каф. технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Елецкого ГУ им. И.А. Бунина Захаров В.Л.: одной из задач исследования является изучение химического состава ягод морошки приземистой, однако этих табличных данных в автореферате не приведено; в работе нет контрольного образца, то есть продукта без добавления ягод морошки; в таблице 6 отсутствует рентабельность отдельно по вариантам опыта (рецептуры 1, 2, 3 алкогольной и безалкогольной продукции), что делает невозможным выделить наиболее эффективную рецептуру. 6. К.т.н., вед. н. с. Сибирского научно-исследовательского и технологического института переработки сельскохозяйственной продукции Сибирского ФНЦ агробиотехнологий РАН Нищевская К.Н.: почему автором в таблице 2 автореферата не предлагается несколько вариаций рецептур экспериментальных образцов настоек с разным содержанием сока морошки и спиртового настоя ягод морошки, чем это обосновано? согласно информации главы 2 автореферата автором использовались общепринятые органолептические методы, однако, бальная оценка представленная в таблице 3 не соответствует заявленным требованиям ГОСТ 7190-2013, это оценка является разработкой автора? Отзывы без замечаний поступили от: 7. Д.т.н., зав. каф. технологии виноделия и бродильных производств им. проф. А.А. Мержаниана ФГБОУ ВО КубГТУ Бирюкова А.П. 8. Д.с.-х.н., проф. РАН, директор Красноярского НИИ животноводства ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр

«Красноярский научный центр Сибирского отделения РАН» Ивановой О.В. 9. Д.т.н., проф. кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО Кемеровского ГУ Романова А.С. 10. Д.т.н., проф., зав. каф. технологии продуктов из растительного сырья Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления Золотаревой А.М. 11. К.т.н., доцента каф. производственных технологий и техносферной безопасности инженерно-технологического института ФГБОУ ВО Хакасского ГУ им. Н.Ф. Катанова Шаниной Е.В. 12. К.с.-х.н., доцента, зав. каф. производства и переработки продукции из растительного сырья ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ Романенко Е.С. и к.с.-х.н., доцента той же кафедры Есаулко Н.А. В поступивших отзывах отмечается, что диссертационная работа Шароглазовой Л.П. выполнена на высоком научно-методическом уровне, имеет теоретическую и практическую ценность, по актуальности, новизне, объему и методическому уровню отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Выбор официальных оппонентов обоснован тем, что доктор технических наук, профессор Донченко Людмила Владимировна, кандидат технических наук Антоненко Михаил Викторович являются компетентными специалистами в области технологии производства напитков и имеют значимые научно-исследовательские работы и публикации по данному направлению. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» широко известен проводимыми научными исследованиями и новыми достижениями в области пищевых технологий.

Научная новизна. Представлены новые сведения о морфологических характеристиках, механическом и химическом составе ягод морошки приземистой (*Rubus chamaemorus*), произрастающей на территории Красноярского края. Установлены зависимости выхода экстрактивных веществ от технологических параметров. Получены математические модели и обоснованы оптимальные параметры, адекватно описывающие закономерности процесса экстрагирования. Разработаны рецептуры и технология производства напитков на основе ягод морошки приземистой (*Rubus chamaemorus*), произрастающей на территории Красноярского края. Новизна технических решений подтверждена патентами на изобретения.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

доказана перспективность использования нового вида сырья – ягод морошки приземистой, произрастающей на территории Красноярского края, как высокоценного сырья для производства безалкогольных и алкогольных напитков с высоким содержанием пищевых и биологически активных компонентов;

разработаны оптимальные параметры процесса экстрагирования, обеспечивающие максимальный выхода экстрактивных веществ из ягод морошки; рецептуры сладких настоек и чаев фруктовых, позволяющие создать гармоничный вкус и расширить ассортимент; технологические аспекты производства алкогольных напитков;

предложена комплексная технология переработки ягод морошки приземистой, включающая получение водок особых, настоек сладких, безалкогольных газированных напитков, чаев фруктовых, отвечающих требованиям безопасности.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказана и обоснована целесообразность комплексного подхода к переработке дикорастущей ягоды Сибири – морошки приземистой с получением алкогольных и безалкогольных напитков;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс средств и методов анализа: органолептических, физико-химических, биохимических и микробиологических характеристик, методов статистической обработки данных;

изучены основные группы функциональных ингредиентов (дубильных веществ, флавоноидов, витамина С, витаминов группы В, β каротина, макро- и микроэлементов) ягод морошки приземистой, произрастающей в северных районах Красноярского края, с целью обоснования ее высокой пищевой и биологической ценности при использовании в качестве сырья для производства напитков;

изложены положения и результаты экспериментальных исследований морфологических, органолептических характеристик, химического состава и показателей безопасности ягод морошки приземистой в зависимости от климатических условий года, позволившие доказать стабильность сырьевой базы;

раскрыты математические закономерности процесса экстрагирования, адекватно описывающие выход экстрактивных веществ в зависимости от продолжительности настаивания и концентрации экстрагента;

изложены гипотеза и доказательства перспективности внесения компонентов (спиртового настоя, ароматного спирта, сока, выжимок) ягод морошки приземистой в алкогольные и безалкогольные напитки, позволяющие придать оригинальный, неповторимый вкус, приятный гармоничный аромат продукту, а как же разнообразить ассортимент напитков (водок особых, настоек сладких, газированных безалкогольных напитков и фруктовых чаев).

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

разработан проект технической документации на безалкогольные напитки: ТУ «Напитки безалкогольные». Проведена апробация опытной партии безалкогольного газированного напитка «Сибирское солнце», рецептура запатентована и внедрена в производство ООО «Альпина» г. Абакан. Полученные результаты используются в учебном процессе института пищевых производств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 и 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

предложены рецептуры водок особых, настоек сладких, безалкогольных газированных напитков, чаев фруктовых на основе ягод морошки приземистой.

определена технико-экономическая эффективность комплексной переработки ягод морошки: чистая прибыль составила 40790,36 тыс. руб, рентабельность предприятия 13,3 %, срок окупаемости капитальных вложений 2,5 г.

Оценка достоверности результатов исследований выявила:

для экспериментальных работ результаты исследований и основанные на них выводы подтверждены статистической обработкой данных с использованием современных методов математической статистики;

теория построена на известных данных, представленных в научной литературе, согласуется с опубликованными данными по теме диссертации;

идея базируется на анализе и обобщении научных исследований в области производства алкогольных и безалкогольных напитков на основе ягодного сырья;

использованы современные методы исследований и обработки данных, для проведения математического моделирования зависимости выхода экстрактивных веществ применен пакет Statistics системы компьютерной математики Maple, с использованием пакета DataFit.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии на всех этапах исследовательского процесса, обосновании темы диссертационного исследования, постановке цели, задач, выборе методов исследования; проведении лабораторных исследований и научных экспериментов, математической обработке и анализе полученных результатов, формулировке заключения; разработке технологической документации на производство безалкогольных напитков; подготовке основных научных публикаций по выполненной работе, в т.ч. в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

На заседании «08» ноября 2018 года диссертационный совет принял решение присудить Шароглазовой Л.П. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 22 человек, из них 6 докторов наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, участвовавших в заседании, из 29 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 19, против – 3, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета

Учёный секретарь
диссертационного совета

«12» ноября 2018 г.



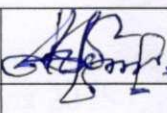
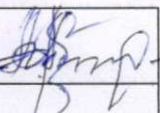
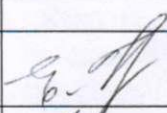
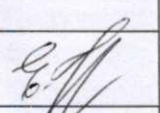
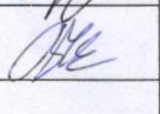
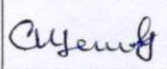
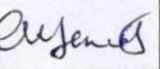
Е.А. Егоров

В.В. Соколова

ЯВОЧНЫЙ ЛИСТ

членов диссертационного совета Д 006.056.01, созданного на базе
ФГБНУ СКФНЦСВВ, к заседанию совета «08» ноября 2018 г.
(к протоколу № 19)

№ пп	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, шифр специальности в совете	Явка на заседание (подпись)	Получение бюллетеня (подпись)
1	Егоров Евгений Алексеевич	Доктор экономических наук, 06.01.08, сельскохозяйственные науки		
2	Ильина Ирина Анатольевна	Доктор технических наук, 05.18.01		
3	Соколова Виктория Викторовна	Кандидат сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
4	Агеева Наталья Михайловна	Доктор технических наук, 05.18.01		
5	Аванесьянц Рафаил Варганович	Доктор технических наук, 05.18.01		
6	Бандурко Ирина Анатольевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
7	Викторова Елена Павловна	Доктор технических наук, 05.18.01		
8	Воробьева Татьяна Николаевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
9	Гугучкина Татьяна Ивановна	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		
10	Гусейнов Шамиль Нажмутдинович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
11	Дорошенко Татьяна Николаевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
12	Драгавцева Ирина Александровна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
13	Ерёмин Геннадий Викторович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
14	Ерёмин Виктор Геннадьевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
15	Заремук Римма Шамсудиновна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
16	Караев Марат Караевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
17	Матузок Николай Васильевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
18	Ненько Наталья Ивановна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
19	Панкин Михаил Иванович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
20	Петров Валерий Семёнович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
21	Попова Валентина Петровна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
22	Причко Татьяна Григорьевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		

23	Проворченко Александр Владимирович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
24	Рындин Алексей Владимирович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
25	Салманов Мусаейх Мажитович	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		
26	Ульяновская Елена Владимировна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
27	Чулков Владимир Викторович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
28	Чумаков Сергей Семёнович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
29	Щеглов Сергей Николаевич	Доктор биологических наук, 06.01.05		

**Председатель
диссертационного совета**

Е.А. Егоров

**Ученый секретарь
диссертационного совета**

В.В. Соколова

