

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.287.02 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО
ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ
КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 30 сентября 2017 г. № 6

О присуждении Габинскому Андрею Владимировичу, гражданство – Российская Федерация, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 26 июня 2017 г., протокол № 4 диссертационным советом Д 212.287.02 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки России, 620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной воли, 62/45, приказ Минобрнауки России № 398/нк от 06.04.2016 г.

Соискатель Габинский Андрей Владимирович, 1983 года рождения, в 2005 г. окончил Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российский государственный торгово-экономический университет» по специальности «Прикладная информатика (в экономике)»; в 2016 г. окончил заочную аспирантуру Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)» Минобрнауки России по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного

назначения и общественного питания»; работает начальником отдела Управления экономической безопасности и противодействия коррупции Главного управления МВД России по Кемеровской области (г. Кемерово).

Диссертация выполнена на кафедре товароведения и управления качеством Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)» Минобрнауки России.

Научный руководитель – заслуженный деятель науки РФ, д-р биол. наук, проф., Позняковский Валерий Михайлович, ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», кафедра технологии питания, проф.

Официальные оппоненты:

Бакайтис Валентина Ивановна, д-р техн. наук, проф., ЧОУ ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации», г. Новосибирск, первый проректор, кафедра товароведения и экспертизы товаров, зав.;

Полякова Елена Дмитриевна, канд. техн. наук, доц., ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», г. Орел, кафедра товароведения и таможенного дела, доц.

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», г. Барнаул, в своем положительном заключении, подписанном Лузевым Виктором Сергеевичем, канд. техн. наук, доц., зав. кафедрой технологии хранения и переработки зерна; Егоровой Еленой Юрьевной, д-ром техн. наук, доц., проф. кафедры технологии хранения и переработки зерна; Захаровой Александрой Сергеевной, канд. техн. наук, доц., доц. кафедры технологии хранения и переработки зерна, утвержденном и.о. ректора Марковым А. М., д-ром техн. наук, проф., указала, что диссертационная работа Габинского А.В. выполнена на актуальную тему, представляет собой законченную научную квалификационную работу, направленную на решение актуальных задач в области товароведения

продовольственных товаров. Работа содержит достаточное количество исходных данных, имеет соответствующие пояснения, рисунки, графики, табличный материал. Материал диссертации изложен структурированно и логично, представленные в ней разделы обоснованы и взаимосвязаны. Выводы логично вытекают из результатов проведенных исследований и соответствуют поставленным задачам. Автореферат диссертации Габинского Андрея Владимировича по содержанию и структуре полностью соответствует установленным требованиям и отражает основное содержание диссертационной работы. Область диссертационного исследования соответствует Паспорту специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания в Номенклатуре специальностей ВАК (технические науки) в части п. 4, п. 6, п. 9, п. 11. Диссертационная работа на тему «Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями» по объему, актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости отвечает требованиям пунктов 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (в редакции от 29.05.2017 г.), предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Габинский Андрей Владимирович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Соискатель имеет 17 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации – 17 работ (3,77 п. л., в т.ч. авторских 1,48 п. л.), опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 5 работ (1,95 п. л., в т.ч. авторских – 0,63 п. л.)

Наиболее значимые работы: Габинский, А.В. Исследование товарного предложения рынка икры из кабачков / А.В. Габинский, О.В. Голуб, О.В. Жукова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. – №.1. – С. 96-101. – 0,34/0,11 п. л.; Голуб, О.В. Исследование пригодности к переработке кабачков, произрастающих в Кемеровской области / О.В. Голуб,

А.В. Габинский, И.Н. Ковалевская // Техника и технология пищевых производств. – 2013. – № 4. – С. 9-13. – 0,46/0,15 п. л.; Габинский, А.В. Органолептическая оценка качества икры из кабачков / А.В. Габинский, О.В. Голуб, Н.В. Заворохина, Н.Ю. Семенова // Ползуновский вестник. – 2013. – № 4/4. – С. 132-137. – 0,56/0,14 п. л.; Голуб, О.В. Определение показателей безопасности свежих кабачков / О.В. Голуб, А.В. Габинский // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 2. – С. 51-53. – 0,27/0,13 п. л.; Габинский, А.В. Формирование потенциала удовлетворенности потребителей при проектировании продукции / А.В. Габинский, В.М. Позняковский, О.В. Голуб // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. – 2016. – № 8. – С.84-87 – 0,32/0,1 п. л.

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные, отмечается актуальность, научная новизна исследования и практическая значимость полученных результатов. Высказан ряд замечаний, носящих в своем большинстве рекомендательный характер:

1) д-р техн. наук, доц., проф. кафедры технологии и организации общественного питания ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» И.Н. Пушмина (г. Красноярск). Замечания: 1. В автореферате диссертации не представлено аргументированного обоснования выбора сорта свежих кабачков «Белуха» для промышленной переработки. 2. Результаты социологического опроса, приведенные в автореферате при описании третьей главы диссертации, можно рассматривать как вариант распределения потенциальных потребительских предпочтений, возможность выявления потребительского интереса, но эти данные не являются безусловным фактором при формировании потребительских свойств пищевых продуктов. 3. Имеются недочеты в оформлении (опечатки, стилистические ошибки).

2) д-р техн. наук, доц., доц. кафедры технологий продуктов питания факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова» Н.В. Неповинных (г. Саратов). Вопрос: Из автореферата не ясно, какой состав

имели опытные образцы икры из кабачков №№ 2,4,6 и 7, и, соответственно, что повлияло на снижение их органолептических показателей (стр. 15)?

3) д-р биол. наук, проф., директор института биологии, экологии и природных ресурсов ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» О.А. Неверова (г. Кемерово). Вопросы: 1. Требуется пояснения, корректно ли использовать термин «овощная консервация» (стр.6 автореферата)? 2. Из текста автореферата не ясно в каком количестве вносились вновь предлагаемые ингредиенты?

4) д-р с.-х. наук, проф., декан факультета биотехнологии ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева» И.Н. Миколайчик, канд. с.-х. наук, доц. кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства Н.А. Субботина (г. Курган). Замечаний нет.

5) канд. техн. наук, доц. кафедры товароведения и экспертизы товаров Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Е.В. Писарева (г. Пермь). Замечания: 1. Данные, представленные на рисунке 4 (стр. 15 автореферата), целесообразно было бы обозначить цифрами. 2. Из текста автореферата не понятно, какие ингредиенты, и в каких пропорциях вносились в образцы 1-6 (рисунок 4, стр. 15 автореферата). 3. Из текста автореферата не ясно, каким образом использование нетрадиционного для классической рецептуры кабачковой икры ингредиентов (а именно ревеня и черемши) повлияло на качественные характеристики готового продукта. 4. Указанные на стр. 16 автореферата розничные цены на экспериментальные образцы икры из кабачков не позволяют сделать вывод об экономической эффективности предложенных рецептур, т.к. не представлен диапазон цен на имеющееся товарное предложение овощной икры в магазинах г. Кемерово.

6) канд. техн. наук, доц., доц. кафедры пищевых и биотехнологий ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» Н.Л. Наумова (г. Челябинск). Замечание: 1. В автореферате целесообразно было бы представить органолептическую оценку качества опытных образцов (рис. 4, стр. 15 автореферата) в виде диаграммы.

7) канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник Сибирского научно-исследовательского и технологического института переработки сельскохозяйственной продукции ФГБУН «Сибирский федеральный научный центр агrobiотехнологий» Российской академии наук К.Н. Нициевская (Новосибирская область, пос. Краснообск). Замечания: 1. В тексте автореферата на стр. 14, для образцов № 2, 4 и 6 не указано наименование растительного наполнителя в икру из кабачков. 2. В объектах исследования указан используемый сорт кабачков, однако нет аналогичной информации по другим рецептурным объектам (сибирские яблоки-полукультурки, ревень, черемша).

8) канд. техн. наук, зав. лабораторией биотехнологии научно-исследовательского института сельского хозяйства и экологии Арктики – филиала ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр «Красноярский научный центр Сибирского отделения Российской академии наук» Г.И. Тюпкина (г. Норильск). Вопрос: 1. В автореферате автор приводит результаты исследования кабачков на безопасность по содержанию токсичных элементов, радионуклидов и пестицидов. Проводился ли аналогичный анализ в отношении сибирских яблок-полукультурок, ревеня и дикорастущей черемши, которые были использованы автором при разработке и производстве новых видов овощной икры?

9) канд. с.-х. наук, ВРИО директора Ю.А. Зубарев, зав. лабораторией технологии переработки плодов и ягод ФГБНУ «Научно-исследовательский институт садоводства Сибири имени М.А. Лисавенко» Н.К. Шелковская (г. Барнаул). Замечаний нет.

10) д-р техн. наук, проф., зав. кафедрой товароведения, экспертизы товаров и технологии, директор Института коммерции, товароведения и ресторанного бизнеса Кыргызского экономического университета им. М. Рыскулбекова К.А. Алымбеков (Кыргызская республика, г. Бишкек). Замечаний нет.

Выбор официальных оппонентов (д-р техн. наук, проф. В.И. Бакайтис, канд. техн. наук, доц. Е.Д. Поляковой) обосновывается их компетентностью в сфере комплексной переработки растительного сырья и разработке пищевых продуктов на его основе, достижениями в научной деятельности, подтвержденными научно-исследовательскими работами и публикациями по

проблематике использования растительных компонентов в производстве пищевых продуктов. Выбор ведущей организации (ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», г. Барнаул) обосновывается ее широкой известностью научными достижениями в области технологии и товароведения пищевых продуктов, проводимыми научными исследованиями в области улучшения качества пищевых продуктов с использованием плодоовощного сырья, разработки новых рецептур, оценки потребительского спроса на продовольственном рынке.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана и апробирована описательная балльная шкала для органолептической оценки качества икры из кабачков, включающая пять уровней качества и коэффициенты весомости для показателей;

предложено использование модели Н. Кано для выявления значимых для потребителя характеристик икры из кабачков и установления взаимосвязи между ними и степенью удовлетворенности потребителей;

доказана технологическая пригодность и целесообразность использования кабачков сорта «Белуха», произрастающих в Кемеровской области, для формирования товарных характеристик икры овощной;

введена совокупность характеристик, способствующая росту удовлетворенности потребителя икрой из кабачков.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказана возможность разработки икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых органолептических, физико-химических, микробиологических методов исследований, разработанная описательная балльная шкала и программа для ЭВМ для удовлетворенности потребителей товарами потребительского назначения;

изложены положения, доказательства и результаты экспериментальных исследований в пользу предлагаемых описательной балльной шкалы,

технологической пригодности и целесообразности использования кабачков сорта «Белуха», произрастающих в Кемеровской области, для формирования товарных характеристик икры овощной;

раскрыты возможность выявления значимых для потребителей характеристик икры из кабачков на основе модели Н. Кано и установления взаимосвязи между ними и удовлетворенностью/неудовлетворенностью потребителей;

изучены теоретические и практические основы формирования состава икры овощной на основе кабачков сорта «Белуха», сибирских яблок-полукультурок, ревеня различных сортов и дикорастущей черемши, произрастающих в Кемеровской области;

проведена модернизация подхода к изучению значимых для потребителей характеристик с целью проектирования новых видов пищевых продуктов путем разработки программы для ЭВМ;

обоснованы рецептуры и показатели качества икры из кабачков местного произрастания, учитывающие ожидания потребителей.

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

разработана и внедрена нормативно-техническая документация ТУ и ТИ 9161-179-76903331-2013 «Икра из кабачков», балльная шкала для оценки качества икры из кабачков в ООО «Томская производственная компания «САВА» (г. Томск); результаты работы внедрены в учебный процесс при изучении ряда дисциплин товароведного цикла в ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»;

определены перспективы практического использования на предприятиях пищевой промышленности результатов исследования в области формирования качественных характеристик икры овощной с учетом потребительских предпочтений;

создан пакет нормативно-технической документации на икру из кабачков, в которой установлены регламентируемые показатели качества для проведения комплексной оценки качества продукции;

представлены результаты оценки готовой продукции по регламентируемым показателям качества и разработанной балльной шкале, подтверждающие технологическую пригодность кабачков сорта «Белуха», произрастающих в Кемеровской области, для промышленной переработки.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ – результаты получены в лабораториях кафедры товароведения и управления качеством в ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)» и в испытательной лаборатории ФГБУ «Кемеровская межобластная ветеринарная лаборатория»; повторность опытов – не менее трех; теоретические и экспериментальные данные исследований согласуются с результатами апробации в производственных условиях, что свидетельствует о достоверности полученных результатов;

теория построена на известных данных и согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

идея базируется на обобщении опубликованных научных результатов и совокупности теоретических положений в выбранном направлении исследований;

использованы сравнения авторских данных и данных, полученных ранее по рассматриваемой теме в области производства продуктов переработки овощей, что послужило основанием для определения цели и задач исследования;

установлено качественное и количественное совпадение авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по данной теме;

использованы современные методы сбора и обработки исходной информации с графической интерпретацией и статистической обработкой результатов исследований с привлечением средств прикладных компьютерных программ.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии на всех этапах исследовательского процесса, обосновании темы диссертационного исследования, постановке цели, задач, выборе методов исследования; обработке и

анализе полученных результатов, формулировке выводов и рекомендаций, подготовке основных публикаций по выполненной работе.

На заседании 30 сентября 2017 года диссертационный совет принял решение присудить Габинскому А.В. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 17 человек, из них 16 докторов наук по специальности, рассматриваемой диссертации, участвовавших в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 17, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель диссертационного совета

Д 212.287.02, д-р техн. наук, проф.



О. В. Чугунова

Ученый секретарь диссертационного совета

Д 212.287.02, канд. техн. наук

О. В. Теофилактова

30 сентября 2017 г.