

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
ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 30 сентября 2016 г. №8

О присуждении Кокоревой Ларисе Анатольевне, гражданство – Российская Федерация, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка рецептур и товароведная оценка полуфабриката из какао-бобов и его практическое применение» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 25 июня 2016 г., протокол № 4 диссертационным советом Д 212.287.02 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки РФ, 620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной воли, 62/45, приказ Минобрнауки РФ № 398/нк от 6 апреля 2016 г.

Соискатель, Кокорева Лариса Анатольевна, 1977 года рождения, в 2001 году окончила Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический университет». С 2002 по 2007 гг. Кокорева Лариса Анатольевна являлась соискателем Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки РФ по специальности 05.18.15– «Технология и товароведение пищевых продуктов и

функционального и специализированного назначения и общественного питания», работает старшим преподавателем в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки РФ на кафедре технологии питания.

Диссертация выполнена на кафедре технологии питания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки РФ.

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент, профессор кафедры технологии питания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» Заворохина Наталия Валерьевна.

Официальные оппоненты:

1. Сергеева Ирина Юрьевна, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры технологии бродильных производств и консервирования ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)» Минобрнауки РФ;

2. Худякова Ольга Дмитриевна, кандидат технических наук, доцент, зав.кафедрой торгового дела Омского института (филиала) ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Минобрнауки РФ

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), г. Челябинск, в своем положительном заключении, подписанном Апальковой Галией Давлетхановной, доктором технических наук, старшим научным сотрудником, профессором кафедры пищевых и биотехнологий, утвержденном проректором по научной работе Ваулиным Сергеем Дмитриевичем, доктором технических наук, профессором, указала, что диссертационная работа является законченной

квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, написанной литературным научным языком, стиль изложения доказательный. Диссертация структурирована и логична, представленные в ней разделы обоснованы и взаимосвязаны. Диссертационная работа содержит достаточное количество исходных данных, имеет пояснения, соответствующие рисунки и графики. По каждой главе, работе в целом, имеются выводы. Автореферат объективно отражает основные положения диссертационного исследования. Диссертация Кокоревой Ларисы Анатольевны отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г № 842, предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук. В соответствии с вышеуказанным, автор диссертационной работы Кокорева Лариса Анатольевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Соискатель имеет 17 опубликованных работ по теме диссертации, в том числе 6 работ в рецензируемых научных изданиях, входящих в перечень ВАК Минобрнауки РФ (общим объемом 3,0 печатных листа, в т.ч. авторских – 1,1 п.л.); два свидетельства о регистрации программ для ЭВМ.

Наиболее значимые работы: Кокорева Л.А. Определение качества и безопасности напитков на основе порошка какао-вещества / Л.А. Кокорева, Е.В. Крюкова, Е.В. Пастушкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2014. - № 6 (29). - С. 79-86; Чугунова О.В. Исследование качества сладких блюд, содержащих порошок из какао-вещества / О.В. Чугунова, Л.А. Кокорева, Н.В. Заворохина // Кондитерское производство. – 2015. – №3. – С. 14-16; Чугунова О.В. Перспективы использования какао-вещества при производстве шоколадного сиропа / О.В. Чугунова, Л.А. Кокорева, Н.В. Заворохина // Пиво и напитки. – 2014. - № 6. - С. 62-64; Чугунова О.В. Пищевая ценность порошков из какао-вещества, полученных по ротационно-каскадной

технологии / О.В. Чугунова, Л.А. Кокорева, О.В. Голуб // Кондитерское производство. – 2014. - №4. – С. 9-11.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

1) Бакайтис В.И., д-ра техн. наук, профессора, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров ЧОУ ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. На стр. 13 автор приводит установленные на основе эксперимента условия и сроки хранения порошка из какао-веллы, однако не представляет их обоснование. 2. В выводе 3 (стр. 18) следовало конкретизировать полученные результаты, касающиеся товароведной оценки, показателей качества, условий хранения, технической документации); 2) Губаненко Г.А., д-ра техн. наук, доцента, доцента кафедры технологии и организации общественного питания ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (отзыв положительный, имеется замечание: Из автореферата неясно, учитывались ли мнения школьников по отношению к разработанным рецептурам напитков?); 3) Глебовой С.Ю., канд. биол. наук, доцента, зав. кафедрой технологии и организации общественного питания ЧОУ ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. Почему в качестве объекта использования комплексного порошка из какао-веллы РКТ и какао-порошка были выбраны напитки школьных столовых. 2. По каким критериям осуществлялся выбор способов измельчения какао-веллы?); 4) Кольман О.Я., канд. техн. наук, доцента кафедры технологии и организации общественного питания ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», Торгово-экономический институт (отзыв положительный, имеются замечания: 1. Данные по аминокислотному скору (рисунок 4 автореферата) следовало бы представить в виде таблицы. 2. Из автореферата неясно, как поведет себя какао-велла других сортов при измельчении на предлагаемом оборудовании); 5) Потапова С.В., канд. техн. наук, доцента, профессора кафедры гостиничного дела ГАОУ ВО «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А.

Сенкевича» (отзыв положительный, без замечаний); 6) Серпуниной Л.Т., д-ра техн. наук, профессора, профессора кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» (отзыв положительный, имеется пожелание представить данные по аминокислотному составу порошка из какао-бобов РКТ не только по аминокислотному составу, но и расчету потенциальной биологической ценности с учетом сопоставимой избыточности незаменимых аминокислот); 7) Яновой М.А., канд. с.-х. наук, доцента, доцента кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» (отзыв положительный, имеется замечание: в автореферате на стр. 15 указано: «Были смоделированы рецептуры горячих напитков...», однако не ясно, что автор подразумевает под «моделированием», каков механизм?); 8) Щетинина М.П., д-ра техн. наук, профессора, зав. кафедрой технологии продуктов питания Института биотехнологии, пищевой и химической инженерии ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (отзыв положительный, без замечаний).

Все отзывы положительные, отмечается актуальность, научная новизна исследования, практическая значимость полученных результатов.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обусловлен тем, что данные ученые и специалисты широко известны своими научными работами и достижениями в сфере технологии и товароведения пищевых продуктов, имеют публикации, посвященные разработке рецептур и обеспечению качества напитков и кондитерских товаров, что соответствует п.22 и п.24 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г № 842.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработаны рецептуры напитков на основе комплексного порошка из какао-веллы, полученной с помощью ротационно-каскадной технологии (далее - РКТ) и какао-порошка;

предложены рациональные соотношения рецептурных компонентов и технологические параметры производства комплексного порошка из какао-веллы РКТ и какао-порошка в напитках для школьного питания с целью расширения ассортимента;

доказана перспективность использования какао-веллы, измельченной с помощью ротационно-каскадной технологии при изготовлении напитков.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказана возможность получения напитка с высокими качественными характеристиками путем использования смеси порошков из какао-веллы РКТ и какао, обработанных СВЧ;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых органолептических, физических, химических, микробиологических методов исследований, математических методов статистической обработки данных;

изложены положения, доказательства и результаты экспериментальных исследований в пользу предлагаемых подходов к формированию потребительских свойств и оценки качества разрабатываемых напитков из комплексного порошка из какао-веллы РКТ и какао-порошка;

раскрыты проблемы в расширении области знаний о формировании потребительских свойств напитков из комплексного порошка из какао-веллы РКТ и какао-порошка, отвечающих современным запросам потребителей;

изучены практические аспекты использования комплексного порошка из какао-веллы РКТ и какао-порошка для повышения пищевой ценности ассортимента напитков в школьных столовых;

проведена оптимизация рецептур и технологии изготовления комплексного порошка из какао-порошка РКТ и какао-порошка на его основе с применением СВЧ-нагрева;

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

разработаны и внедрены рецептуры порошков из какао-порошка (ТУ 9125-005-557665736-12 «Порошки из какао-порошка», ТИ 9125-005-557665736-12 «Технологическая инструкция по приготовлению порошков из какао-порошка»), подана заявка на патент «Способ изготовления порошков из какао-порошка», которые используются при разработке рецептур блюд для детского питания АУ ТО «Центр технологического контроля» г. Тюмени, рекомендованы к включению в рацион школьных комбинатов питания и внедрены на ЕМУП КШП г. Екатеринбурга; описательная балловая дегустационная шкала на напитки на основе порошка какао-порошка РКТ применяется ООО Центр «Дегустатор» (г. Екатеринбург); программы для ЭВМ №2015660788 «Программный комплекс для контроля качества сырья и продукции общественного питания «ВК 2015» и №2014616289 «Программный комплекс для контроля качества сырья и продукции общественного питания «Экспресс-контроль 2014» используются на предприятиях общественного питания г. Екатеринбурга;

определены перспективы использования на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания теоретических знаний о закономерностях формирования качества напитков, полученных с использованием комплексного порошка из какао-порошка РКТ и какао-порошка;

создана система практических рекомендаций по дальнейшему формированию ассортимента блюд (изделий) общественного питания с использованием комплексного порошка из какао-порошка РКТ и какао-порошка;

представлены методические рекомендации по использованию технологии СВЧ-нагрева для обеспечения микробиологической безопасности комплексного порошка из какао-вещи РКТ и какао-порошка.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ – результаты получены в испытательных лабораториях кафедр технология питания, товароведения и экспертизы ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»; в аккредитованной Санитарно-технологической пищевой лаборатории Чкаловского района города Екатеринбурга; 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 тематике в областях производства порошков из какао-вещи и напитков, что послужило основанием для определения цели и задач исследования;

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

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 2016 года диссертационный совет принял решение присудить Кокоревой Л.А. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 17 докторов наук по специальности, рассматриваемой диссертации, участвовавших в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за –18, против– нет, недействительных бюллетеней –нет.

Председатель диссертационного совета Д 212.287.02,
д-р техн. наук, профессор

О.В. Чугунова

Ученый секретарь диссертационного совета Д 212.287.02,
канд.техн. наук

О.В. Феофилактова



30 сентября 2016 г.