

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. №7

О присуждении Сарсадских Анастасии Вадимовне, гражданство - Российская Федерация, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»» 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 № 3 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, Сарсадских Анастасия Вадимовна, 1986 года рождения, в 2010 г. окончила Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический университет»; в 2016 г. окончила обучение в аспирантуре Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет»; работает старшим преподавателем кафедры пищевой инженерии,

специалистом по учебно-методической работе Института непрерывного образования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки РФ.

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

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент, профессор кафедры пищевой инженерии Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» Тихонова Наталья Валерьевна.

Официальные оппоненты:

Евдокимова Оксана Валерьевна – доктор технических наук, доцент, зав. кафедрой товароведения и таможенного дела Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», г. Орел;

Науменко Наталья Владимировна – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры пищевых и биотехнологий Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), г. Челябинск

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)», г. Кемерово, в своем положительном заключении, подписанном Ермолаевой Евгенией Олеговной, доктором технических наук, доцентом, профессором кафедры товароведения и управления качеством, утвержденном и.о. ректора Кирсановым Михаилом Павловичем, доктором технических наук,

профессором указала, что диссертация Сарсадских А.В. представляет собой законченную научно-исследовательскую работу, выполненную на актуальную тему, и соответствует пунктам 9-14 Положения о порядке присуждения учёных степеней, а ее автор, Сарсадских Анастасия Вадимовна, 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 16 опубликованных работ (4,25 п.л., в т.ч. авт.- 3,05 п.л.), в том числе по теме диссертации – 16 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях, – 4 работы (2,58 п.л., в т.ч. авт. - 1,95 п.л.). Отдельные элементы наиболее существенных теоретических, методических и прикладных результатов диссертационного исследования, обладающих признаками научной новизны, представлены в следующих публикациях:

1) Сарсадских, А.В. Совершенствование бизнес-процессов на хлебопекарном предприятии / А.В. Сарсадских, М.И. Лукиных // Агропродовольственная политика России. – 2013. - №10. – С. 35-40; 2) Сарсадских, А.В. Разработка и исследование потребительских свойств специализированного хлебобулочного изделия / А.В. Сарсадских, Н.В. Тихонова, В.М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - №3. – С. 12-19; 3) Сарсадских, А.В. Обоснование рецептурного состава и технология нового вида хлеба с добавлением функциональных ингредиентов / А.В. Сарсадских, Н.В. Тихонова, В.М. Позняковский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - №6. - С. 41-47; 4) Пат. 2497365 Российская Федерация, МПК А21D8/02 Способ изготовления хлеба / Сарсадских Анастасия Вадимовна (RU), Казаков Андрей Васильевич (RU), Якутова Ирина Александровна (RU); заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический

университет» (ФГБОУ ВПО «УрГЭУ») (RU); заявл. 22.06.2012; опублик. 10.11.2013.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

1) Забодаловой Л.А., д-ра техн. наук, профессора, зав. кафедрой прикладной биотехнологии ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. Из текста автореферата не ясно, на чем основывался выбор количества используемых добавок и их соотношения. 2. На стр. 13 автореферата сказано: «Использование БАД в рецептуре хлеба позволяет увеличить сроки хранения готового продукта в 1,3 раза, об этом свидетельствует динамика микробиологических показателей в процессе хранения», однако, данных, подтверждающих данный тезис не приведено. 3. В пункте 3 научной новизны сказано, что высокие органолептические показатели и увеличение срока хранения хлеба объясняется продуцированием биологически активных веществ, препятствующих развитию возбудителей микробиологической порчи хлеба, бифидобактериями, входящими в состав БАД «Эуфлорин-В». Определялось ли количество бифидобактерий и какие продукты их жизнедеятельности исследовались? 4. Автор ведет речь об использовании биологически активных добавок пробиотического назначения (стр. 8), следует отметить, что БАД «Лактусан» содержит лактулозу, которая обладает пребиотическими свойствами); 2) Пушминой И.Н., д-ра техн. наук, доцента, профессора кафедры технологии и организации общественного питания ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. На странице 6 указано, цитирую «По материалам диссертации опубликовано 16 научных работ...», в то время как в автореферате отражены только 4 публикации в изданиях ВАК Российской Федерации (страница 18). 2. Доверительный интервал показателя «Кислотность» определен с большей точностью, чем основное значение (таблица 1, с. 11). 3. В автореферате автором не отражено обоснование

использования БАД «Лактусан» именно в жидкой форме, в то время как порошкообразная форма дешевле, и также не представлено обоснование соотношения БАД в рецептуре); 3) Егоровой Е.Ю., д-ра техн. наук, доцента, профессора кафедры технологии хранения и переработки зерна ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (отзыв положительный, имеется замечание: с учетом того, что в тесте с добавлением рассматриваемых БАД брожение протекает более интенсивно, чем на контроле, следовало пояснить, с чем, по мнению автора, связано отмеченное в динамике хранения более низкое значение кислотности хлеба (с. 13 автореферата – «Кислотность мякиша опытных образцов хлеба ниже на 3,4 %»)); 4) Серпуниной Л.Т., д-ра техн. наук, профессора, профессора кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» (отзыв положительный, имеется замечание: требуют пояснения, кто является автором разработки исследованных БАД и какое предприятие их изготавливает); 5) Верещагина А.Л., д-ра хим. наук, профессора, зав. кафедрой общей химии и экспертизы товаров Бийского технологического института (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (отзыв положительный, имеется замечание: известно ли применение других микробиологических культур для активации дрожжей и каков механизм их действия?); 6) Габинской О.С., д-ра техн. наук, доцента, профессора кафедры торгового дела, зам. директора по учебной и воспитательной работе Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» (отзыв положительный, имеется замечание: результаты дегустационной оценки хлеба желательно было представить графически, что позволило бы визуально увидеть изменение органолептических показателей готового продукта); 7) Шеламовой С.А., д-ра техн. наук, профессора кафедры товароведения и экспертизы товаров и Дерканосовой Н.М., д-ра техн. наук, проректора по учебной работе, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО «Воронежский

государственный аграрный университет имени императора Петра I» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. Следует разделить обоснование увеличения газообразующей способности муки и интенсификации жизнедеятельности дрожжей за счет ферментов и углеводов в составе БАД соответственно (с. 9). 2. Положительное влияние бифидобактерий на процесс брожения, осуществляемой дрожжами, дискуссионно (с. 9, 10). 3. Не уделено внимания ускорению накопления кислотности в тесте при добавлении БАД);

8) Горлова И.Ф., заслуженного деятеля науки, академика РАН, д-ра с.-х. наук, профессора, научного руководителя учреждения ФБГНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (отзыв положительный, замечания отсутствуют);

9) Табакаевой О.В., д-ра техн. наук, доцента, профессора кафедры биотехнологии и функционального питания ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» (отзыв положительный, имеется замечание: желательно автору было более подробно раскрыть механизм увеличения срока годности хлеба за счет использования БАД в его рецептуре);

10) Макаровой Н.В., д-ра хим. наук, профессора, зав. кафедрой технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. Каково влияние БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» на организм человека? 2. Какие компоненты БАД «Эуфлорин-В» обладают окислительным действием (см. стр. 11 автореферата)? 3. Какие процессы лежат в основе стабилизации качественных показателей хлеба за счет введения добавок (см. стр. 14 автореферата)? 4. Рынок хлеба в каждом регионе очень насыщен. Что возможно положить в основу маркетинговой стратегии продвижения новых разработанных автором рецептов и технологий хлеба на продовольственный рынок хлебобулочных изделий?).

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

Выбор официальных оппонентов Евдокимовой О.В., Наumenко Н.В. обосновывается сферой научных и профессиональных интересов, достижениями в научной деятельности, подтвержденными научно-исследовательскими работами и публикациями по проблематике обеспечения качества хлеба в процессе производства и хранения. Выбор ведущей организации ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)» обосновывается ее научными достижениями, проводимыми научными исследованиями в области улучшения качества хлеба путем разработки новых рецептур, совершенствования технологий, внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях хлебопекарной отрасли и наличием диссертационного совета по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана технология производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» с укороченным циклом тестоведения;

предложена схема производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В», путем их внесения в муку дозатором для жидких компонентов, вместе с дрожжевой суспензией и солевым раствором, что позволяет увеличить количество вырабатываемых единиц хлеба в 2 раза, за счет активации прессованных дрожжей и увеличения газообразующей способности пшеничной муки;

доказана целесообразность использования биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» в производстве хлеба из пшеничной муки высшего сорта с целью увеличения его сроков хранения и улучшения качества.

Теоретическая значимость исследования обосновывается тем, что:

доказано положительное влияние биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» на качественные характеристики теста, технологию производства, органолептические, физико-химические показатели качества и пищевую ценность хлеба из пшеничной муки высшего сорта.

Применительно к проблематике диссертации результативно использованы современные методы анализа сырья, теста и хлеба;

изложены результаты экспериментальных исследований органолептических, физико-химических показателей качества и безопасности хлеба из муки пшеничной высшего сорта с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»;

раскрыта возможность использования биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» в технологии хлеба из пшеничной муки высшего сорта;

изучено влияние биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» на газообразующую способность пшеничной муки высшего сорта, реологические свойства полуфабриката и качество готового хлеба.

проведена модернизация технологии производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта с биологически активными добавками «Лактусан» и «Эуфлорин-В».

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

разработана и внедрена нормативно-техническая документация на новый вид хлеба ТУ, ТИ 10.71.11-003-02069214-2016 «Хлеб пшеничный из муки высшего сорта с БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В»», проведена промышленная апробация предлагаемой рецептуры и технологии в условиях Екатеринбургского муниципального унитарного предприятия «Екатеринбургский хлебокомбинат «Всеслав»» (г. Екатеринбург, Свердловская область), получен патент на изобретение № 2497365 «Способ изготовления хлеба»;

определены перспективы использования разработанных автором рецептуры и технологии хлеба из пшеничной муки высшего сорта с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» в хлебопекарной отрасли, новые возможности для научно обоснованного подхода к рационализации технологических процессов производства хлеба;

создана рецептура хлеба из пшеничной муки высшего сорта с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»;

представлены рекомендации по использованию биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» в рецептурах хлеба из пшеничной муки высшего сорта.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

результаты экспериментальных исследований получены на оборудовании кафедры пищевой инженерии Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет», повторность опытов пятикратная, теоретические и экспериментальные данные согласуются с результатами апробации исследований в производственных условиях, что свидетельствует о достоверности полученных результатов.

Теория построена на известных методах и согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

идея базируется на анализе и обобщении передового отечественного и зарубежного опыта практики хлебопекарных производств;

использованы данные, полученные из открытых источников информации в отечественных и зарубежных изданиях, не противоречащие ранее полученным данным по разработке хлебобулочных изделий. Автором на основании органолептических, физико-химических и микробиологических исследований разработана рецептура и технология хлеба из пшеничной муки высшего сорта с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»;

использованы сравнения авторских данных и данных, полученных ранее по рассматриваемой тематике в областях производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта, что послужило основанием для определения цели и задач исследования.

На заседании 30 сентября 2016 года диссертационный совет принял решение присудить Сарсадских А.В. ученую степень кандидата технических наук.

Председатель диссертационного совета Д 212.287.02,

О.В. Чугунова

Ученый секретарь диссертационного совета Д 212.287.02,

О.В. Феофилактова