

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.148.11,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПО ДИССЕРТАЦИИ
НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 02 февраля 2022 г №3

О присуждении Бензику Илье Николаевичу, гражданину Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка технологий и комплексная оценка качества кулинарных изделий из субпродуктов одомашненного северного оленя» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 09 ноября 2021 года (протокол заседания № 7) диссертационным советом Д 212.148.11, созданным на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (125080, г. Москва, Волоколамское ш., д.11), приказ о создании диссертационного совета № 172/нк от 02.10.2018 г.

Соискатель Бензик Илья Николаевич, 20.02.1989 года рождения, в 2011 году окончил ФГОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет» по специальности «Технология продуктов общественного питания». В 2020 году соискатель освоил программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет» и получил квалификацию «Исследователь. Преподаватель-исследователь». До 24.12.2021 работал в должности преподавателя «Мурманского морского рыбопромышленного колледжа имени И.И. Месяцева» Федерального

государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Мурманский государственный технический университет». В настоящее время работает в должности ассистента кафедры технологий пищевых производств ФГАОУ ВО «Мурманский государственный технический университет».

Диссертация выполнена в Естественно-технологическом институте ФГАОУ ВО «Мурманский государственный технический университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, кафедра технологий пищевых производств.

Научный руководитель – Бражная Инна Эдуардовна, кандидат технических наук, доцент, ФГАОУ ВО «Мурманский государственный технический университет», Естественно-технологический институт, кафедра технологий пищевых производств, профессор кафедры.

Официальные оппоненты:

Васюкова Анна Тимофеевна, доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», профессор кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса;

Красуля Ольга Николаевна, доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева», профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства,

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, д. 40В, стр. 1) в своем положительном отзыве, подписанном доктором технических наук, доцентом, Хамагановой Ингой Вячеславовной, заведующей кафедрой «Технология продуктов общественного питания» и утвержденном доктором технических наук, профессором Сизовым Игорем Геннадьевичем, и. о. ректора ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский

государственный университет технологий и управления», указала, что диссертационная работа Бензика И. Н. является актуальным, завершенным научно-исследовательским трудом, в котором приводятся результаты исследований, выполненных автором самостоятельно на достаточно высоком научном уровне, имеющие научную новизну и практическую ценность, направленные на решение прикладных задач, актуальных для пищевой промышленности, а именно, на разработку и научное обоснование технологий кулинарных изделий из субпродуктов одомашненного северного оленя; работа соответствует современным тенденциям развития сферы функционального питания и согласуется с государственной политикой в области здорового питания. В отзыве есть замечания, в целом не снижающие значимость работы.

Соискатель имеет 12 опубликованных работ по теме диссертации, из них в рецензируемых научных изданиях опубликовано 2 работы. Получен патент РФ на изобретение №2732447 «Способ производства маринованных полуфабрикатов из оленьих языков». Общий объем опубликованного материала составляет 3,39 усл. п. л. Наиболее значимые работы по теме диссертации:

Бензик, И. Н. Исследование содержания минеральных веществ в легком и языке одомашненного северного оленя / И. Н. Бензик, Е. Г. Туршук // Вестник МГТУ : тр. Мурман. гос. техн. ун-та. – Мурманск, 2015. – Т. 18, № 1. – С. 66–68.

Бензик, И. Н. Товароведная характеристика языка одомашненного северного оленя / И. Н. Бензик, И. Э. Бражная, Е. Г. Туршук, А. М. Ершов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 4 (63). – С. 66–72.

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные, некоторые содержат замечания и пожелания.

В отзыве доцента кафедры ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», кандидата технических наук Богуш В. И. отмечается, что в автореферате не представлены данные по диким северным оленям, неясно, проводились ли автором исследования по ним; на рисунках 2 и 6 отсутствуют подписи к осям, что затрудняет восприятие графического материала.

В отзыве директора ООО «ТИРВЭ», кандидата технических наук Быковой А. Е. отмечается, что из автореферата неясно, по какой причине в качестве ингредиента маринада был выбран корень имбиря, его влияние на свойства маринада; в тексте и на технологической схеме отсутствуют пояснения, какой вид упаковки был использован для замороженных блинчиков, производилась ли упаковка под вакуумом.

В отзыве заведующей лабораторией нормативного обеспечения рыболовства Полярного филиала ФГБНУ «ВНИРО», председателя ПК 5 «Северный рыбохозяйственный бассейн», кандидата технических наук, Шаповаловой Л. А. отмечено, что в автореферате не представлен объем и периодичность отбора проб объектов исследования; при установлении условий хранения и сроков годности маринованного языка не представлено обоснование выбора способа и температурного режима его хранения; для оценки стабильности жировой составляющей языка помимо перекисного числа можно было бы дополнительно провести исследования изменений иных показателей, характеризующих степень окислительной порчи и гидролиза липидов; в технологической схеме приготовления блюда «Язык заливной «Северный» (рисунок 4) не указано, какой используется бульон и как его получают для дальнейшего применения в данной технологии; в технологической схеме приготовления блинчиков с фаршем из легкого одомашненного северного оленя и моркови (рисунок 5) непонятна технологическая операция «Зачистка» применительно к сливочному маслу; в технологических схемах не предусмотрена возможность использования охлажденных субпродуктов.

В отзыве главного технолога ООО «АГАВА» Мордасовой А.А. указано, что рисунок 4 «Технологическая схема приготовления блюда «Язык заливной «Северный» не включает в себя все этапы подготовки зелени, предназначенной для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки; на рисунке 5 «Технологическая схема приготовления блинчиков с фаршем из легкого одомашненного северного оленя и моркови» для реализации продукции в замороженном виде не отражен этап подготовки упаковочной тары.

В отзыве доцента кафедры «Управление качеством и товароведение продукции» Российского государственного аграрного университета – МСХА имени К.А. Тимирязева, кандидата технических наук Волошиной Е. С. указывается, что технологические операции процесса приготовления блюд и изделий, изображенные на технологических схемах (стр. 15 и 16), трудночитаемы ввиду чрезмерно мелкого шрифта; на стр. 18 представлена профилограмма органолептических показателей блинчиков с фаршем из легкого одомашненного северного оленя и моркови, из которой неясно, какое соотношение рецептурных компонентов (моркови и белого соуса) было у контрольного образца.

В отзыве преподавателя высшей категории ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота», кандидата технических наук Лободы Е. А. отмечается, что из текста автореферата непонятно, почему в качестве маринада был выбран именно экстракт корня имбиря, а не традиционный для маринадов яблочный или винный уксус; не указаны объемы добычи северного оленя, выходы легких и языка; задан вопрос о том, проводились ли такие исследования диссертантом.

В отзыве доцента кафедры «Технология продуктов питания», ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», кандидата технических наук Щетининой Е. М. задан ряд вопросов: в своих исследованиях Вы использовали легкое и язык одомашненного северного оленя, в каком виде данное сырье поступало на переработку: свежее или замороженное? Как проводилась начальная подготовка сырья для переработки? Для производства разработанных Вами продуктов на основе легкого и языка одомашненного северного оленя каких сортов субпродукты могут использоваться? За время проведения экспериментальных исследований какой общий объем мясного сырья был переработан? Проводя анализ потребительских предпочтений, сколько человек принимало участие в опросе? На какие группы делились респонденты? Каков был результат проведенного анализа? Какое количество разработанной Вами продукции возможно производить на сегодняшний день с учетом наличия ресурсов северного оленеводства?

В отзыве ведущего научного сотрудника отдела технического регулирования и стандартизации ФГБНУ «ВНИРО», доктора технических наук Кутиной О. И. отмечается, что автором показана степень удовлетворения суточной потребности организма человека, но не представлены базовые показатели, с которыми производилось сравнение; неясно, были ли использованы уточненные данные о физиологической потребности организма для взрослых, утвержденные в 2021 году Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

В отзыве руководителя органа по сертификации услуг «Северный Меркурий» Союза «Торгово-промышленная палата Мурманской области»/Северная/ Бортко Н. Б. отмечается, что в автореферате присутствует технологическая схема только одного наименования блинчиков, хотя упоминается ассортимент изделий; из автореферата понятно, что для приготовления блинчиков используются капуста и говяжья печень, но неясно, какой технологической обработке они подвергаются; в работе констатируются сроки годности, но не представлены данные о динамике изменения микробиологических показателей в процессе хранения; задан вопрос о том, проводились ли автором исследования сроков годности при более низких температурах хранения.

В отзыве начальника научно-организационного отдела Полярного филиала ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н. М. Книповича), кандидата технических наук Шкуратовой Е. Б. в качестве замечаний отмечено, что ни в тексте автореферата, ни на технологических схемах не представлена информация о режимах замораживания блинчиков с фаршем; отсутствует технологическое обоснование пролонгированных сроков годности замороженной продукции.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их известностью своими достижениями и интересом в данной отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследований и способностью определить научную и практическую ценность диссертации.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных

соискателем исследований:

- разработаны рецептуры и технологии производства нового ассортимента кулинарной продукции из субпродуктов (легкого и языка) одомашненного северного оленя, позволяющие получить продукцию высокой пищевой и биологической ценности;

- установлены зависимости, характеризующие влияние режима маринования и соотношения ингредиентов в композиционных составах фаршей на органолептические и реологические показатели готовой продукции;

- экспериментально обоснованы пролонгированные сроки годности новой кулинарной продукции из легкого и языка одомашненного северного оленя, характеризующие степень влияния технологических этапов производства на микробиологические показатели безопасности.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

- изучен химический состав субпродуктов (легкого и языка) одомашненного северного оленя и кулинарной продукции из них, определена пищевая и биологическая ценности, установлены значения показателей санитарно-гигиенической безопасности;

- применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в том числе методов квалитрии и нелинейного регрессионного анализа;

- определены оптимальные режимы маринования языка, оптимальные композиционные составы комбинированных фаршевых начинок для блинчиков с добавлением легкого одомашненного северного оленя;

- установлены математические зависимости показателя качества от варьируемых факторов для новых видов кулинарных изделий.

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

- разработан комплект технической документации (ТУ и ТИ) на новые виды кулинарной продукции из легкого и языка одомашненного северного оленя;

- доказана перспективность включения в технологический процесс

операции предварительной технологической обработки сырья - маринования языка одомашненного северного оленя с использованием экстракта корня имбиря, комбинирования легкого с растительными ингредиентами и говяжьей печени в технологии приготовления мучных блюд (блинчиков);

- проведена комплексная квалитетическая оценка качества кулинарной продукции, подтверждающая ее высокие потребительские свойства.

- получен патент РФ на изобретение № 2732447 «Способ производства маринованных полуфабрикатов из оленьих языков»;

- проведена апробация результатов исследований путем выработки опытных партий кулинарной продукции на базе ООО «Фабрика кухни» (г. Кола);

- результаты научных исследований внедрены в учебный процесс ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

- результаты работы получены на сертифицированном оборудовании в лабораторных условиях ФГБОУ ВО «Мурманского государственного технического университета», кафедра «Технологий пищевых производств» и центре исследования сырья и продукции; испытательного центра продукции, сырья и материалов ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Мурманской области» и Полярного филиала федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («ПИНРО» им. Н.М. Книповича); в производственных условиях ООО «Фабрика Кухни» (г. Кола);

- теория построена на известных проверяемых положениях, опубликованных соискателем данных, и согласуется с результатами других исследователей;

- проведенные исследования базируются на анализе теоретических и экспериментальных данных современных исследований отечественных и зарубежных ученых в области тематики диссертационной работы;

- использованы современные методики сбора и обработки

экспериментальных данных, обеспечивающие воспроизводимость и сходимость результатов исследований.

Личный вклад соискателя состоит в определении целей и задач исследования, поиске и анализе литературных данных, выборе объектов, предметов и методов исследований, обобщении результатов. Автор принимал непосредственное участие в постановке и проведении научных экспериментов, обработке и интерпретации экспериментальных данных.

На заседании 2 февраля 2022 года диссертационный совет принял решение присудить Бензику Илье Николаевичу ученую степень кандидата технических наук.

В состав диссертационного совета входит 20 членов. На заседании при проведении тайного голосования присутствовали 14 человек, из них 5 докторов наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»; проголосовали: за – 14, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель

диссертационного совета Д 212.148.11

доктор технических наук, доцент



Д. В. Карпенко

Ученый секретарь

диссертационного совета Д 212.148.11

кандидат технических наук, доцент

И. У. Кусова

02 февраля 2022 г.