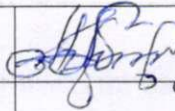
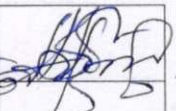
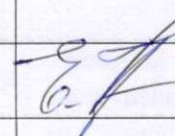
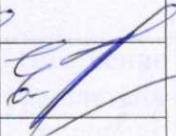


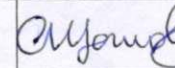
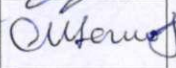


## ЯВОЧНЫЙ ЛИСТ

членов диссертационного совета Д 006.056.01, созданного на базе  
ФГБНУ СКЗНИИСиВ, к заседанию совета «18» декабря 2015 г.  
(к протоколу № 20)

№ п/п	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 Наталия 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 Мусашейх 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**

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 006.056.01 НА БАЗЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ЗОНАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
САДОВОДСТВА И ВИНОГРАДАРСТВА»  
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

Аттестационное дело № \_\_\_\_\_  
решение диссертационного совета от «18» декабря 2015 г. № 20

О присуждении Огневой Ольге Александровне, гражданке Российской Федерации, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка технологий фруктово-овощных продуктов с бифидогенными свойствами» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите «16» октября 2015 г., протокол № 16 диссертационным советом Д 006.056.01 на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства», 350901, г.Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39, Приказ Минобрнауки России № 156/нк от 01.04.2013 г.

Соискатель Огнева Ольга Александровна, 1983 года рождения, в 2004 г. окончила ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет» по специальности «Технология молока и молочных продуктов». В 2013 г. Огнева О.А. поступила в очную аспирантуру по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

С 2005 г. по настоящее время работает в ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный аграрный университет» в должности старшего преподавателя кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции.

Диссертация выполнена в ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный аграрный университет» на кафедре технологии хранения и переработки растениеводческой продукции.

**Научный руководитель:** доктор технических наук, профессор Донченко Людмила Владимировна, директор НИИ Биотехнологии и сертификации пищевой продукции ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный аграрный университет».

**Официальные оппоненты:** Зайко Галина Михайловна, доктор технических наук, профессор, профессор кафедры общественного питания и сервиса ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»; Дрофичева Наталья Васильевна, кандидат технических наук, научный сотрудник лаборатории хранения и переработки плодовых культур и винограда ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный

научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства» дали положительные отзывы на диссертацию.

**Ведущая организация** – ФГБОУ ВО «Приокский государственный университет» (г. Орёл) в своем положительном заключении, подписанном зав. кафедрой химии и биотехнологии факультета пищевой биотехнологии и товароведения, д-ром техн. наук Е.А. Кузнецовой и утверждённом и. о. проректора по научной работе, д-ром техн. наук, проф. С.Ю. Радченко, указала, что диссертационная работа Огневой О.А. представляет собой завершённую научно-исследовательскую квалификационную работу, которая соответствует требованиям, предъявляемым ВАК при Минобрнауки России к кандидатским диссертациям, а её 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. Результаты диссертации могут быть использованы в пищевой промышленности для производства новых видов пектино- и альгинатосодержащих фруктово-овощных продуктов с бифидогенными свойствами, а также при разработке технологических регламентов и проектировании предприятий по производству специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания согласно ТР ТС 027/2012. В качестве замечаний указано: не совсем ясно, почему соискателем были выбраны именно пюре из столовой свеклы, тыквенное и морковное, а не такое доступное овощное сырьё как томатное, и фруктовое – как сливовое, имеющие не только высокую пищевую ценность, но и содержащие пектиновые вещества. В табл. 6 (стр. 55-56 диссертации) приведены данные о количестве молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий. Из представленных данных следует, что в первые сутки в опытных образцах после ферментации количество молочнокислых и бифидобактерий выше, чем в контрольном. На пятые сутки их количество снижается ниже контрольных значений. В тексте диссертационной работы и автореферате отсутствуют пояснения причин такого процесса.

Соискатель имеет 24 опубликованные работы по теме диссертации общим объёмом 9,87 п. л., в т. ч. доля участия соискателя – 3,60 п. л., из них 3 – в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, и 4 патента РФ на изобретения.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1. Огнева О.А. Влияние пектина на синергетические свойства кисломолочных сгустков / О.А. Огнева, Т.Ю. Гомелева, Л.В. Донченко // Труды Кубанского государственного аграрного университета. – 2008. – №6 (15). – С. 151-152. 2. Огнева О.А. Разработка плодово-

овощных десертов функционального назначения / О.А. Огнева, Л.В. Донченко // Труды Кубанского государственного аграрного университета. – 2014. – № 1 (46). – С. 104-109.

3. Огнева О.А. Пектиносодержащие напитки с пробиотическими свойствами / О.А. Огнева, Л.В. Донченко // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета [Электронный ресурс]. – Краснодар: КубГАУ, 2015. – №107 (03), 2015 г. – С. 333-341. – IDA [article ID]: 1071503022. – Режим доступа: <http://ej.kubagro.ru/2015/03/pdf/22.pdf>, 0,563 у.п.л.

На диссертацию и автореферат поступило 12 отзывов. Все отзывы положительные. В 6 имеются замечания: д.х.н., директор Института химии им. В.И. Никитина АН Республики Таджикистан Мухиддинов З.К. и к.т.н., докторант того же института Тешаев Х.И.: в работе отмечается о пробиотических свойствах олигосахаридов, полученных в результате ферментного гидролиза пектиновых полисахаридов, однако в автореферате не приводятся результаты их влияния на функциональность готовых продуктов; идея работы была бы научно-обоснованной, если бы автор использовал пектины, выделенные из фруктов с определенными степенями этерификации и характеристиками. Д.т.н., проф. каф. высокотехнологичных производств пищевых продуктов ФГБОУ ВПО Московского ГУПП Бакуменко О.Е.: в автореферате отсутствуют рецептуры на фруктово-овощные десерты с пектином и желейные фруктовые десерты с альгинатом натрия, а так же показатели качества на вышеназванные продукты. Д.т.н., проф. каф. технологии товаров и товароведения ФГБОУ ВПО Астраханского ГТУ Мукатова М.Д.: в автореферате не приведен способ подготовки расчетного комплекса закваски «Бифилакт-Плюс», вносимого в охлажденную смесь для процесса заквашивания; отсутствует рецептура изготовления пектиносодержащих десертов с указанием компонентного состава и норм расходов, включающая в себя стабилизатор коллоидной структуры – альгинат натрия; не дано объяснение тому, что после уваривания десерта при температуре 90°C предусмотрен процесс охлаждения, при котором температура понижается всего лишь на 5°C. Д.т.н., зам. директора по НИР ФГБНУ Всероссийского НИИ крахмалопродуктов Лукин Н.Д.: на стр. 5 и далее не точно используется термин ферментный гидролиз сырья. Следовало бы использовать «ферментативный»; на стр. 7 сообщается о применении альгината натрия, исследовано его влияние на вязкость и установлено, что наибольшая стабильность коллоидных структур достигается при соотношении вода : сыворотка 3:0,5 и рН 3. При этом альгинат натрия не указан. В схеме на рис. 7 его введение в процесс не предусмотрено, а в выводах на стр. 20 п. 6 он указан. К.т.н., доцент, зав. каф. технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет» Битютская О.Е.: в

автореферате отсутствует технологическая схема производства муссов и десертов с использованием альгината натрия. К.с.-х.н., доцент, в.н.с. управления инноваций ФГБОУ ВО Красноярского ГАУ Янова М.А.: отсутствует информация по характеристике используемого оборудования при получении напитков. Отзывы без замечаний поступили от: д.т.н., проф., засл. деятель науки Республики Беларусь, член-корр. НАН Беларуси, ген. директора РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» Ловкиса З.В. и д.т.н., доцента, гл.н.с. отдела технологий продукции из корнеклубнеплодов Литвяка В.В.; д.т.н., директора ГБУ Ярославского ГИ качества сырья и пищевых продуктов Гаврилова Г.Б.; д.мед.н. проф., зав. кафедрой НОЧУ ВПО КубМИ Павленко С.Г.; д.т.н., проф. кафедры товароведения и технологии общественного питания Ставропольского института кооперации (филиал) АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» Орловой Т.А.; к.т.н., доц. каф. технологии продуктов питания и товароведения Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» в г. Пятигорске Дождалевой М.И.; к.т.н., доц. каф. технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВПО КубГТУ Алпуньян М.К. В поступивших отзывах отмечается, что диссертационная работа Огневой О.А. выполнена на высоком научно-методическом уровне, имеет теоретическую и практическую ценность, по актуальности, новизне, объему и методическому уровню отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки России, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её 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 и ведущей организации обосновывается тем, что д-р техн. наук Зайко Г.М. и канд. техн. наук Дрофичева Н.В. являются компетентными специалистами в области производства фруктово-овощных продуктов функционального назначения, имеющими значимые публикации по данному направлению. Ведущая организация ФГБОУ ВО «Приокский государственный университет» (г. Орел) известна своими научными исследованиями в области биотехнологии хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.

**Научная новизна.** Теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены технологии фруктово-овощных продуктов с бифидогенными свойствами. Выявлена взаимосвязь между содержанием, степенью этерификации пектиновых веществ и уровнем проявления пребиотических свойств фруктового и овощного сырья, которая определила эффективность проведения его ферментного гидролиза. Впервые экспериментально

обосновано влияние вида овощного и фруктового сырья на его бифидогенный потенциал. Установлено, что по проявлению пребиотических свойств сырье располагается в следующий ряд: пюре тыквенное > морковное > из столовой свеклы > яблочное > айвовое > сок айвовый прямого отжима > ананасовый > яблочный > вишневый концентрированные соки. Впервые получены сведения о влиянии бифидогенного потенциала фруктового и овощного сырья на комплексообразующие свойства содержащихся в нем пектиновых веществ. Установлено повышение комплексообразующей способности при увеличении количества бифидобактерий, что, вероятно, связано с кислотной дезтерификацией пектиновых веществ, как результата жизнедеятельности микроорганизмов.

**Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:**

разработана новая научная идея, обогащающая научную концепцию производства фруктово-овощных продуктов с бифидогенными свойствами для полноценного и сбалансированного питания населения РФ;

предложена научная гипотеза снижения степени этерификации пектиновых веществ, содержащихся во фруктовом и овощном сырье, при увеличении количественного роста бифидобактерий в целевом продукте;

доказано влияние вида овощного и фруктового сырья на его бифидогенный потенциал, что является основой для расширения ассортимента продуктов питания, обладающих бифидогенными свойствами.

**Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:**

доказана взаимосвязь между содержанием, степенью этерификации пектиновых веществ фруктового и овощного сырья и уровнем его пребиотических свойств;

теоретически обоснована технология фруктово-овощных продуктов, обладающих бифидогенными свойствами;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в т. ч. газожидкостной, тонкослойной и высокоэффективной жидкостной хроматографии, а также методов статистического анализа данных;

изложена гипотеза ускорения дезтерификации пектиновых веществ, как результата жизнедеятельности лакто- и бифидобактерий;

раскрыта проблема повышения комплексообразующей способности пектиновых веществ, содержащихся во фруктовом и овощном сырье, при увеличении в нем количества бифидобактерий;

изучена целесообразность проведения ферментного гидролиза фруктового и овощного сырья для повышения его бифидогенного потенциала.

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

разработаны и утверждены комплекты технической документации (ТУ, ТИ, РЦ) на «Десерты плодовоовощные функционального назначения», «Десерты фруктовые функционального назначения», «Напитки плодовоовощные пектиносодержащие»;

проведена промышленная апробация разработанных технологий в производственных условиях ООО фирма «Калория» (ст. Стародеревянковская, Краснодарский край) и УНИК «Технолог» НИИ Биотехнологии и сертификации пищевой продукции;

разработана шкала оценки конкурентоспособности новых видов фруктово-овощных продуктов;

представлены рекомендации по реализации технических решений в области производства фруктово-овощных продуктов, обладающих бифидогенными свойствами.

**Оценка достоверности результатов исследования выявила:**

для экспериментальных работ результаты и выводы подтверждены статистической обработкой экспериментальных данных, выполненных в 3-5 повторностях; результаты исследований представлены в виде таблиц и графиков;

теория построена на известных и проверяемых фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

идея работы базируется на анализе теоретических и практических достижений в области отечественных и зарубежных технологий производства фруктово-овощных продуктов, обладающих функциональными свойствами;

использованы современные методики сбора и обработки исходной информации с обоснованием выбора объектов, объёмов выборки и условий проведения исследований.

**Личный вклад соискателя состоит** в непосредственном участии в проведении экспериментальных исследований и промышленной апробации результатов исследований, получении, обработке, интерпретации, анализе и обобщении полученных результатов экспериментальных данных, написании диссертации, формулировке выводов и рекомендаций производству, подготовке публикаций, отражающих основное содержание диссертационной работы, а также внедрении результатов исследований в производство.

На заседании «18» декабря 2015 г. диссертационный совет принял решение присудить Огневой О.А. ученую степень кандидата технических наук.



При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 22 человека, 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 – 22, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель  
диссертационного совета



Е.А. Егоров

Учёный секретарь  
диссертационного совета

В.В. Соколова

«18» декабря 2015 г.