

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 006.056.01 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР САДОВОДСТВА,
ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНОДЕЛИЯ» ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

Аттестационное дело № _____

Решение диссертационного совета от «18» июля 2018 г. № 9

О присуждении Ферзаули Асет Исаевне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологии безалкогольных напитков с использованием виноградных и растительных экстрактов» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите «14» мая 2019 г., протокол №8 диссертационным советом Д 006.056.01 на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (ФГБНУ СКФНЦСВВ), 350901, г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39; Приказ Минобрнауки России №156/нк от 01.04.2013 г.

Соискатель Ферзаули Асет Исаевна, 1989 года рождения, в 2013 г. окончила ФГБОУ ВПО «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова» по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация – инженер-технолог пищевых производств.

В период подготовки диссертации соискатель Ферзаули Асет Исаевна работала старшим преподавателем кафедры «Технология продуктов питания и бродильных производств» ФГБОУ ВО «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова». С 2018 г. по 2019 г. была прикреплена к ФГБНУ СКФНЦСВВ в качестве лица для подготовки диссертационной работы без освоения программы аспирантуры. С 2017 г. по 2018 г. была прикреплена к ФГБОУ ВО «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова» в качестве экстерна для сдачи кандидатских минимумов.

Диссертация выполнена в ФНЦ «Виноградарство и виноделие» ФГБНУ СКФНЦСВВ.

Научный руководитель: доктор химических наук, доцент Якуба Юрий Федорович работает в ФГБНУ СКФНЦСВВ ведущим научным сотрудником, заведующим центром коллективного пользования «Приборно-аналитический».

Официальные оппоненты: Донченко Людмила Владимировна, доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет им. А.Т. Трубилина», профессор кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, директор НИИ биотехнологии и сертификации пищевой продукции; Назаренко Мария Алексеевна, кандидат

технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», кафедра технологии и броидильных производств им. проф. А.А. Мержаниана, доцент, дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в своем положительном заключении, подписанном заместителем заведующего кафедрой «Виноделие и неорганическая аналитическая химия», кандидатом технических наук Бабаевой Марией Васильевной, указала, что полученные Ферзаули А.И. результаты и усовершенствованная технология безалкогольных напитков с использованием виноградных и растительных экстрактов могут быть использованы на предприятиях, занимающихся выпуском безалкогольных напитков. В качестве замечаний указано: 1. Рис. 1.1 не связан с текстом и обсуждаемой проблемой. 2. В работе не указано, какие микроорганизмы идентифицированы в экстрактах виноградной выжимки. 3. На стр. 43 говорится об использовании для экстракции специально подготовленной водопроводной воды, однако, не указано, в чем заключается специальная подготовка. 4. Из текста диссертации (стр. 46-53) неясно, вносил ли автор изменения в методики хроматографического анализа в связи с исследованием таких объектов, как экстракты папоротника, виноградной выжимки. 5. В разделе 3.2.1 представлено исследование токсичных элементов в экстрактах виноградной выжимки, достаточно ли этих показателей для подтверждения безопасности экстракта? 6. Из рис. 2-3 автореферата неясно, с каким сортом винограда работал автор – Каберне Фран или Каберне Совиньон. В заключении сказано, что диссертационная работа Ферзаули Асет Исаевны является завершённой научно-исследовательской работой, соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям в п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» (утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 28.08.2017)), а её автор Ферзаули А.И. 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.

Соискатель имеет 18 опубликованных работ, из них по теме диссертации – 12 с долей автора 2,7 п.л. (60,5%) в т.ч. 3 работы в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ. В научных публикациях отражены все этапы проведенных исследований по теме диссертации.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1. Ферзаули, А.И. Выбор условий экстракции вторичных продуктов виноделия / А.И. Ферзаули, Я.В. Ушакова, А.А. Хохлова, Ю.Ф. Якуба // Сборник научных трудов «Русский виноград». – Новочеркасск, 2018. – том 7. – С. 221-227. 2. Ферзаули, А.И. Влияние условий получения на показатели безопасности экстрактов виноградной выжимки /

А.И. Ферзаули, Я.В. Ушакова, А.А. Хохлова, М.Ш. Газиева, Ю.Ф. Якуба // Известия вузов. Пищевая технология. – 2018. – №5-6. – С.27-30. 3. Ферзаули, А.И. Использование экстрактов растительного сырья и вторичных ресурсов виноделия в технологии безалкогольных напитков / А.И. Ферзаули // Пиво и напитки. – 2018. – №3. – С. 82-85. 4. Ферзаули, А.И. Анализ зарубежного опыта производства функциональных напитков / А.И. Ферзаули, И.Г. Мугу, Л.В. Лунина, З.Т. Тазова // Новые технологии. – 2019. – Вып. 1. – С. 232-242.

На автореферат диссертации поступило 7 отзывов. В 5 имеются замечания и вопросы: 1. Д.т.н., доц., проф. каф. биотехнология Бийского Технологического института (филиала) Алтайского ГТУ им. И.И. Ползунова Школьникова Марина Николаевна: из приведенных в автореферате материалов не ясно, чем обусловлен выбор приведенных на стр. 6 дикорастущих в качестве сырья для экстрактов? 2. Д.х.н., зав. лаб. «Новые химические технологии для медицины», кафедра химической энзимологии МГУ им. М.В. Ломоносова Староверов Сергей Михайлович: не указана степень доступности папоротника, как сырья для промышленного производства экстрактов; решение задачи оценки качества и безопасности безалкогольных напитков РФ в автореферате не отражена; имеются неудачные выражения – «...улучшить натуральность», «...дозировка экстрактом была консервантом». 3. Д.т.н., зам. директора по научной работе ВНИИПБиВП – ф-л «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Кобелев Константин Викторович: на стр.11 автореферата приводятся данные о компонентном составе выжимки различных сортов винограда, включая Каберне. Не указано Каберне Фран или Каберне Совиньон. 4. Д.с.-х.н., зав. каф. технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Чеченского ГУ Шагипов Магомед Мовладиевич просит обосновать выбор в рецептуры напитков именно этого дикорастущего сырья. 5. К.биол.н., руководитель лаб. фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов ЦКП (Научно-образовательный центр) РУДН Колеснов Александр Юрьевич: чем обусловлен выбор указанных видов дикорастущего сырья для получения экстрактов? В разделе 2 отсутствует информация о методе анализа тяжелых металлов (кадмия, свинца, цинка), сведения о которых приведены в табл. 3. Метод капиллярного электрофареза, который может быть применен для анализа катионов, в части указанных металлов не обладает достаточной чувствительностью. Из содержания автореферата (стр.9) неясно, чем основан выбор и преимущества соляной кислоты, как экстрагента в сравнении с другими органическими или неорганическими кислотами? Из текста автореферата неясно, какой зарубежный опыт имеется в части использования папоротника, как сырья для получения растительных экстрактов? Отзывы без замечаний прислали: 6. Д.с.-х.н., проф., гл.н.с. комплексного НИИ им. Х.И. Ибрагимов РАО Ибрагимов Кюри Хамзатович. 7. К.т.н., зам. директора ООО «Диалог» Сула Роман Алексеевич. В поступивших

отзывах отмечается, что диссертационная работа Ферзаули А.И. 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 ее 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 обоснован тем, что доктор технических наук, профессор Донченко Людмила Владимировна, кандидат технических наук Назаренко Мария Алексеевна являются компетентными специалистами в области технологии производства напитков и имеют значимые научно-исследовательские работы и публикации по данному направлению. ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» широко известен проводимыми научными исследованиями и новыми достижениями в области функциональных напитков и пищевых технологий.

Научная новизна. Научно обоснована технология производства безалкогольных газированных напитков с применением экстрактов папоротника Орляка и виноградной выжимки красных сортов винограда. Впервые получены экспериментальные данные о компонентном составе экстрактов папоротника Орляка как сырья для производства безалкогольных газированных напитков. Установлено, что его применение обеспечивает увеличение продолжительности хранения напитков, повышение их биологической ценности. Выявлено, что физико-химические показатели экстрактов зависят от типа, концентрации экстрагента и продолжительности экстрагирования. Установлены закономерности изменения количества биологически активных веществ в зависимости от параметров и режимов экстрагирования сырья.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана техническая документация на безалкогольные газированные напитки «Вай хи», позволяющая улучшить натуральность напитков и повысить их биологическую ценность;

предложены оригинальные суждения по разработанной тематике, связанные с объяснением условий получения экстрактов из сухого растительного сырья, виноградной выжимки;

доказана целесообразность определения содержания биологически ценных компонентов в растительных экстрактах, изучено их поведение в безалкогольных напитках.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказаны положения, свидетельствующие о рациональности разработанных приемов получения экстрактов растительного сырья, контроля содержания токсичных элементов и летучих компонентов;

применительно к проблематике диссертации результативно (эффективно, то есть с получением обладающих новизной результатов) использован комплекс действующих методик, модифицированных подходов к получению корректных результатов, применено математическое планирование эксперимента;

изложены тенденции изменения качественного и количественного содержания биологически ценных компонентов, достижения стабильности безалкогольных напитков и условия получения продукции гарантированного качества;

раскрыты факторы и условия получения экстрактов из сухого растительного сырья и виноградной выжимки;

изучены связи вкусовой оценки безалкогольных напитков с результатами контроля биологически ценных компонентов, дозировками экстракта папоротника и виноградной выжимки;

проведена модернизация статистических результатов для уточнения математических моделей составления фитокомпозиций с использованием дикорастущего растительного сырья.

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

разработана и внедрена инструкция по производству нового вида безалкогольного газированного напитка с применением настоя папоротника и апробирована в производственных условиях путем выработки опытной партии безалкогольных газированных напитков «Вай хи» на предприятии ООО «Арго», что подтверждено актом внедрения и апробации;

улучшен входной контроль ингредиентов для производства безалкогольных напитков и оценка их безопасности;

обеспечена натуральность разработанных безалкогольных напитков за счет применения в качестве стабилизирующей добавки экстрактов папоротника;

представлены научные материалы, которые были использованы в учебном процессе.

Оценка достоверности результатов исследований выявила:

для экспериментальных работ использованы достоверные калибровки, сертифицированное и своевременно поверенное оборудование, показана воспроизводимость результатов в различных условиях;

теория построена на известных проверенных фактах, согласуется с известными подходами для решения подобных проблем;

идея базируется на анализе и обобщении передовых достижений науки и практики в данной области исследований;

использованы вполне согласуемые с известными значениями полученные автором данные;

установлено качественное совпадение авторских результатов с результатами других независимых исследователей по данной тематике, то есть результаты не противоречат общепризнанному мнению;

использованы современные методики и приборы для сбора и обработки полученной информации, учтены требования метрологии по обеспечению правильности анализа;

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии на всех этапах исследовательского процесса, соискатель совместно с руководителем организовывал научные эксперименты, лично получал исходные данные, которые были использованы для опубликования, организовал апробацию результатов исследований в производственных условиях. При участии автора выполнена обработка и интерпретация экспериментальных данных, подготовлены основные публикации по выполненной работе.

Диссертация охватывает основные вопросы поставленной научной задачи и соответствует критерию внутреннего единства, что подтверждается наличием последовательного плана исследований, основной идейной линией, концептуальности и взаимосвязанности выводов.

На заседании «18» июля 2019 года диссертационный совет принял решение присудить Ферзаули Асет Исаевне ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 21 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 - 20, против - 1, недействительных бюллетеней нет.

Председатель
диссертационного совета

Ученый секретарь
диссертационного совета



Е.А. Егоров

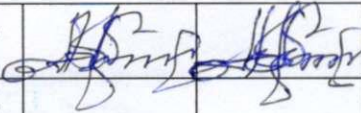
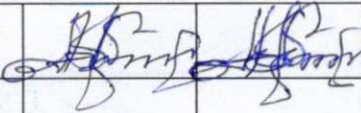
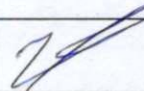
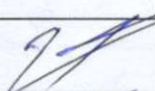
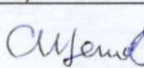
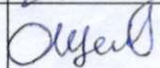
В.В. Соколова

«19» июля 2019 г.

ЯВОЧНЫЙ ЛИСТ

членов диссертационного совета Д 006.056.01, созданного на базе
ФГБНУ СКФНЦСВВ, к заседанию совета «18» июля 2019 г.
(к протоколу № 9)

№ пп	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