

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 006.021.02,  
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФГБНУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР  
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА» РАН, ПО ДИССЕРТАЦИИ  
НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

Аттестационное дело №\_\_\_\_\_

Решение диссертационного совета от 26 января 2020 года № 3

О присуждении Логиновой Ирине Вячеславовне, гражданке Российской Федерации ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Структурное состояние жировой фазы сыров и сырных продуктов как фактор влияния на качество» по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 22 сентября 2020 г. (протокол заседания № 20) диссертационным советом Д 006.021.02, созданным на базе ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 109316 Москва, ул. Талалихина, д.26; совет создан Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 529/нк от 16 мая 2018 г.

Соискатель Логинова Ирина Вячеславовна, 1987 года рождения, в 2009 г. окончила Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА). В 2017 году окончила заочную аспирантуру при Всероссийском научно-исследовательском институте маслоделия и сыроделия – филиале ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (приказ о зачислении № 58 от 01.12.2011 г.), работает младшим научным сотрудником во Всероссийском научно-исследовательском институте маслоделия и сыроделия – филиале ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Диссертация выполнена во Всероссийском научно-исследовательском институте маслоделия и сыроделия – филиале ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Научный руководитель - доктор технических наук Лепилкина Ольга Валентиновна, Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и

сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, главный научный сотрудник.

Официальные оппоненты:

Гаврилова Наталья Борисовна - доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии агротехнологического факультета, профессор;

Новокшанова Алла Львовна - кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина», кафедра технологии молока и молочных продуктов, доцент дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Государственное бюджетное учреждение Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевой продукции» в своем положительном отзыве, составленном и подписанном Филипповым А.А. - кандидатом технических наук, руководителем химико-аналитического отдела и утвержденном Гавриловым Г. Б. - доктором технических наук, директором ГБУ ЯО ЯГИКСПП, указала, что диссертация Логиновой И.В. удовлетворяет всем требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Соискатель имеет 30 опубликованных работ, из них по теме диссертации опубликовано 26 работ, в том числе 3 - в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК РФ, и 2 патента Российской Федерации.

Научные статьи отражают основные результаты диссертационного исследования. Общий объем составляет 7,2 п.л., из которых авторский вклад 5,6 п.л. (77,8%).

Наиболее значимые работы:

1. Лепилкина О.В., Смыков И.Т., Логинова И.В. Свободный жир в сырах и сырных продуктах // Сыроделие и маслоделие. - 2014. - №4. - С. 37-39;
2. Лепилкина О.В., Смыков И.Т., Логинова И.В. О роли эмульгаторов в повышении качества сырных продуктов // Сыроделие и маслоделие.- 2016. - №2.-С. 44-45;

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

1. от к.т.н. Острецовой Н.Г. и к.т.н. Грунской В.А. - доцентов кафедры технологии молока молочных продуктов Вологодской государственной молочнохозяйственной академии им. Верещагина. Отзыв положительный, имеется замечание: целесообразно было бы привести определение размера жировых глобул наряду с изучением структуры их оболочек;
2. от к.с/х наук Сенченко М.А. - доцента кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Ярославской государственной сельскохозяйственной академии, отзыв положительный без замечаний;
3. от д.т.н. Гнездиловой А.И. - профессора кафедры технологического оборудования Вологодской государственной молочнохозяйственной академии им. Верещагина. Отзыв положительный, есть замечания: уточнить фактор разделения при сепарировании, обосновать выбор линейной модели, привести интервалы варьирования факторов;
4. от к.с/х.н. Кобыляцкого П.С. - доцента кафедры технологии и товароведения ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет». Отзыв положительный, есть замечания: не указаны свойства ЗМЖ, в таблицах не указан уровень вероятности;
5. от Буяновой И.В. - д.т.н., профессора кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет». Отзыв положительный, есть замечание по отсутствию публикаций в международных базах научного цитирования.
6. от Федотовой О.Б. - д.т.н., ведущего научного сотрудника ФГАНУ ВНИМИ. Отзыв положительный, имеются замечания по используемым терминам «сырый продукт», «свободный жир» и «доступный жир» и излишней лаконичности автореферата.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их квалификацией, наличием публикаций в соответствующей области исследований и способностью определить научную и практическую ценность диссертации.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

- установлено влияние механического и температурного воздействия на целостность оболочек жировых глобул и образование свободного жира в молоке

- и нормализованных по жиру смесях;
- определена направленность влияния параметров эмульгирования ЗМЖ, в т.ч. фактора присутствия эмульгатора, на стабильность эмульсий;
  - предложено заменить термин «свободный жир» применительно к твердообразным продуктам сырделия на термин «доступный жир»;
  - выявлены различия в количестве доступного жира в структуре зерна и созревающих сыров и сырных продуктов, связанные с изменением физико-химических, биохимических и органолептических показателей.
  - подготовлены методические рекомендации по улучшению органолептических показателей полутвердых сырных продуктов.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

- подтверждена гипотеза о существовании связи между количеством доступного жира в структуре жировой фазы сырных продуктов и их органолептическими показателями;
- проведен теоретический анализ локализации жировой фазы в структуре сыра и сырного продукта;
- получены научные результаты, расширяющие представления о процессах формирования структуры и органолептических свойств полутвердых сыров и сырных продуктов;
- показана трансформация микроструктуры жировой и белковой фаз сыр и сырных продуктов в процессе изготовления и влияние эмульгатора на изменение морфологии оболочек глобул ЗМЖ;
- применительно к проблематике диссертации результативно использована наряду с комплексом существующих базовых методов исследования методика, разработанная в процессе выполнения работы, позволившая провести количественное описание структурного состояния жировой фазы в сырах и сырных продуктах.

Значение результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

- разработана и внедрена в практику лабораторных исследований методика измерений массовой доли доступного жира в сырах и сырных продуктах;
- представлены методические рекомендации по производству полутвердых сырных продуктов для практического применения на предприятиях.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

- результаты экспериментальных исследований получены с использованием сер-

тифицированного современного оборудования и общепринятых стандартных методик; характеризуются высокой воспроизводимостью, корректной статистической обработкой при высокой доверительной вероятности;

- идея базируется на анализе и обобщении опыта научных исследований отечественных и зарубежных ученых, отраженных в литературных источниках, и патентной информации по проблемам структурообразования эмульсионных молочных продуктов и методическим аспектам оценки структуры жировой фазы.

- установлено качественное совпадение и отсутствие противоречий авторских результатов с результатами работ по тематике исследования, представленными в независимых источниках.

Личный вклад соискателя состоит в участии в постановке задач, решаемых в диссертации; в анализе и обобщении научно-технической информации по теме диссертации; в проведении экспериментов на всех этапах выполнения исследовательской работы; в обсуждении полученных результатов, анализе и математической обработке экспериментальных данных; подготовке публикаций; апробации разработанных методических рекомендаций в опытно-промышленных условиях. Лично соискателем разработана методика определения доступного жира в сырах и сырных продуктах,ложенная в основу выполнения большей части экспериментов. Соискатель лично выступал на научно-практических конференциях с материалами диссертационной работы.

На заседании 26.01.2021 г. диссертационный совет принял решение присудить Логиновой И.В. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении открытого голосования диссертационный совет в количестве 16 человек, из них 15 докторов наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, участвовавших в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, проголосовали: «за» - 16, «против» - нет.

Председатель диссертационного совета Д 006.021.02

Лисицын Андрей Борисович

Ученый секретарь диссертационного совета Д 006.021.02

Захаров Александр Николаевич

28 января 2021 года