

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 19.01. 2021 № 1

О присуждении Мельденберг Дарье Николаевне, гражданке Российской Федерации ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции» по научной специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 22.09.2020г (Протокол заседания № 18) 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 Мельденберг Дарья Николаевна, 1989 года рождения. В 2015 году закончила аспирантуру Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности. В настоящее время работает в должности научного сотрудника в лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа Федерального государственного автономного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности».

Диссертация выполнена в лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа Федерального государственного автономного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ»).

**Научный руководитель** - Юрова Елена Анатольевна, кандидат технических наук, заведующая лабораторией технохимического контроля и арбитражных методов анализа Федерального государственного автономного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности».

**Официальные оппоненты:**

Мельникова Елена Ивановна, доктор технических наук, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», кафедра технологии продуктов животного происхождения, профессор;

Ионова Инна Исааковна, кандидат технических наук, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств», кафедра технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения, доцент;

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» в своем положительном отзыве, составленном и подписанном доктором технических наук, доцентом Курбановой М.Г., заведующей кафедрой «Агробиотехнологий» и утвержденным Журавлевым Ю.Н., доктором физико-математических наук, профессором, проректором по стратегическому развитию Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет», указала, что диссертационная работа Мельденберг Д.Н. «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции» соответствует требованиям п.п. 9, 10 «Положения ВАК Министерства образования и науки РФ о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013г. №842, предъявляемых 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.

По результатам диссертационной работы опубликовано 23 печатных работы, в том числе 5 статей в журналах, рекомендуемых ВАК РФ.

Научные статьи отражают основные результаты диссертационного исследования. Общий объем составляет 14,43 п.л., из которых, авторский вклад 10,94 п.л. (76%)

Наиболее значительные работы:

1. Юрова, Е.А. Установление требований и разработка критериев оценки молока-сырья, формирующих его сортность/ Е.А. Юрова, Д.Н. Мельденберг, О.С. Полякова// Молочная промышленность. - №5. - 2017. - С.26-28

2. Юрова, Е.А. Оценка идентификационных характеристик молока сырья и определение хранимоспособности молочного сырья с учетом солевого, белкового и углеводного состава / Е.А. Юрова, Д.Н. Мельденберг, Е.С. Семенова, Н.А. Жижин// Контроль качества продукции. - №1. - 2018. - С.17-22

3. Юрова, Е.А. Критерии оценки молока-сырья для получения продукта гарантированного качества /Е.А. Юрова, Д.Н. Мельденберг, Е.Ю. Парфёнова// Молочная промышленность. – №4. - 2019. - С. 26-29

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

1. От доктора технических наук, профессора Евдокимова И.А. заведующим базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов Института живых систем, ФГАОУ ВО «Северо-Кавказского федерального университета» - отзыв положительный, имеется замечание: Автором проведено исследование влияния метода микрофльтрации на изменение белкового состава в коровьем и козьем молоке, однако нет овечьего, которое в других исследованиях присутствует.

2. От кандидата биологических наук, доцента, Кабановой Т.В. заведующей кафедрой технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет» - отзыв положительный, замечаний в отзыве не имеется.

3. От доктора с.-х. наук, Шуварикова А.С. профессора кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО «Российского государственного аграрного университета - МСХА имени К.А. Тимирязева» - отзыв положительный, имеются замечания: 1. В таблице 8 название: «Физико-химический состав молока сырого при температурной обработке» не совсем корректно, так как физических показателей в таблице нет. И физические показатели не относятся к «составу»; 2. Могут ли быть использованы предлагаемые методы исследований структуры белков молока и молочных продуктов в условиях производственных лабораторий молокоперерабатывающих предприятий.

4. От доктора биологических наук, профессора Мироновой И.В. зав. кафедрой технологии мясных, молочных продуктов и химии и кандидата с.-х. наук Гафарова Ф.А. доцента кафедры технологии мясных, молочных продуктов и химии ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»- отзыв положительный, замечаний в отзыве не имеется.

5. От кандидата технических наук Острецовой Н.Г. доцента кафедры технологии молока и молочных продуктов Вологодской государственной молочнохозяйственной академии им. Н.В. Верещагина - отзыв положительный, имеется замечание: Автором проведен большой объем исследований минерального состава как молочного сырья, так и некоторых молочных продуктов, но это не нашло отражения ни в теме диссертационной работы, ни в сформулированных целях и задачах работы.

6. От кандидата технических наук Ситниковой П.Б. научного сотрудника лаборатории технологии мороженого ВНИХИ – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН - отзыв положительный, замечаний в отзыве не имеется.

7. От доктора биологических наук, профессора Сложенкиной М.И. директора ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» - отзыв положительный, замечаний в отзыве не имеется.

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:

**разработана** комплексная оценка белкового состава молочного сырья и молочной продукции с применением современных методов анализа,

**предложена** методология идентификации белкового состава молочного сырья и молочных продуктов при фальсификации такими компонентами как сухая сыворотка, крахмал и лактоза,

**определен** характер влияния температурной и баромембранной обработки, а также продолжительности хранения на изменение белкового состава молока и молочных продуктов,

установлены диапазоны содержания сывороточных белков и небелкового азота в молочном сырье и молочной продукции с учетом сезонных особенностей.

**Теоретическая значимость исследования** обоснована тем, что доказано, применение разработанных методик измерений с использованием метода Кьельдаля, позволяющих проводить комплексную оценку белкового состава молочного сырья и молочной продукции, а также обеспечивать возможность идентификации белкового состава молока и молочной продукции.

Применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс современных методов анализа с расширенным спектром методических подходов к оценке белкового состава молочного сырья и молочной продукции,

изложены аргументы, подтверждающие необходимость разработки методик измерений сывороточных белков и небелкового азота в молоке сыром и молочной продукции,

определено влияние температурной и баромембранной обработки, а также продолжительности хранения на изменение солевого состава и эффективной вязкости в молоке сыром и молочных продуктах,

изучена возможность применения метода Кьельдаля для идентификации белкового состава молочного сырья и молочных продуктов,

проведена модернизация методики измерений небелкового азота в молоке и молочной продукции, включая расширение области её применения, модификации процедуры подготовки пробы и оценки полученных результатов.

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

разработаны и внедрены в лабораторную практику методики измерений содержания сывороточных белков и небелкового азота в молоке и молочных продуктах с применением метода Кьельдаля,

изучены показатели идентификации белкового состава молока сырого, использование которых позволяет выявлять фальсификацию сухого молока такими компонентами как сухая сыворотка, крахмал и лактоза,

**Оценка достоверности результатов исследования выявила:** для экспериментальных работ результаты получены на современном высокоточном оборудовании с применением стандартизованных, модернизированных и разработанных методик,

теория построена на анализе современных знаний о составе белка молочного сырья и согласуется с опубликованными экспериментальными данными,

идея базируется на обобщении передового опыта и комплексном применении полученных данных,

использован анализ авторских данных и данных, полученных ранее по близкой тематике при обосновании цели и задач исследования,

установлена оригинальность авторских результатов исследований, подтверждаемая большим объемом экспериментальных данных,

использованы современные аналитические решения и исследовательские подходы.

**Личный вклад автора состоит в научном обосновании и постановке цели и задач исследований, организации, планировании и проведении эксперимента, обработке и обобщении результатов исследований, подготовке результатов к опубликованию, участии в конференциях, в проведении апробации.**

На заседании 19.01.2021 г. диссертационный совет принял решение присудить Мельденберг Д.Н. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении открытого голосования диссертационный совет в количестве 16 человек, из них, докторов наук по специальности 05.18.04 - 15, участвовавших в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за 16, против - нет.

Председатель диссертационного  
Совета Д 006.021.02

Ученый секретарь диссертационного  
совета Д 006.021.02

21 января 2021 г.



Лисицын Андрей Борисович

Захаров Александр Николаевич