

**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 11.08.2022 № 24**

**О присуждении Симоненко Елене Сергеевне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.**

Диссертация «Разработка технологии кисломолочного продукта функциональной направленности на основе кобыльего молока» по научной специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 12.05.2022 г. (Протокол заседания № 6) 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 Симоненко Елена Сергеевна 1987 года рождения. В 2009 году окончила с отличием МГУУПМ по специальности «Государственное и муниципальное управление». В 2016 году прошла профессиональную переподготовку в Институте дополнительного образования ФГБОУ ВО «ВГУИТ» по программе «Технология молока и молочных продуктов».

В настоящее время работает младшим научным сотрудником в лаборатории технологий продуктов питания детей дошкольного и школьного возраста НИИ детского питания – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

Диссертация выполнена в лаборатории технологий продуктов питания детей дошкольного и школьного возраста НИИ детского питания – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии». В 2021 году закончила обучение без освоения программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГАНУ «Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности» (ВНИМИ) по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов и холодильных производств.

**Научный руководитель – Петров Андрей Николаевич, доктор технических наук, академик РАН, руководитель научного направления ФГАНУ «ВНИМИ».**

**Официальные оппоненты:**

Мельникова Елена Ивановна, доктор технических наук, профессор Кафедры технологии продуктов животного происхождения ФГБОУ ВО "Воронежский государственный университет инженерных технологий";

Раскошная Татьяна Александровна, кандидат технических наук, начальник Аналитической лаборатории ООО «Хр. Хансен»;

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» в своем положительном отзыве, подготовленном и подписанным Курбановой Мариной Геннадьевной, доктором технических наук, доцентом ВАК, заведующей кафедрой технологии продуктов питания животного происхождения утвержденным Просековым А.Ю., доктором технических наук, профессором, член-корреспондентом РАН, ректором Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет», указала, что диссертация соответствует пунктам 1, 2, 4, 5, 7 паспорта специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов и холодильных производств», требованиям п.п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации 24.09.2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов и холодильных производств.

Соискатель имеет 15 опубликованных работ по теме диссертации, в том числе 10 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 2 статьи в журналах Scopus, 3 статьи в материалах конференций и журналах РИНЦ, 1 патент.

Научные статьи отражают основные результаты диссертационного исследования. Общий объем составляет 15,31 п.л., из которых авторский вклад 11,33 п.л. (74 %).

Наиболее значимые работы:

1. Курченко, В.П. Идентификация кобыльего молока и его смеси с коровьим молоком методом ВЭЖХ-анализа / В.П. Курченко, Е.С. Симоненко, Н.В. Сушинская, Т.Н. Головач, А.Н. Петров, С.В. Симоненко // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51. – № 2. – С. 402–412. <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2021-2-402-412>.

2. Симоненко, Е.С. Разработка кисломолочного продукта на основе кобыльего молока и ассоциации молочнокислых микроорганизмов / Е.С. Симоненко, А.В. Бегунова // Вопросы питания. – 2021. – Т. – 90. – № 5. – С. 115–125. <https://doi.org/10.33029/0042-8833-2021-90-5-115-125>.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

1. От кандидата технических наук Будрика Владислава Глебовича, директора Всесоюзного научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности - филиала ФГБНУ ФНИЦ «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» РАН – отзыв положительный; имеются следующие замечания: по результатам, представленным в таблице 1, рисункам 4, 7, 8.

2. От доктора сельскохозяйственных наук Шуварикова Анатолия Семеновича, доцента кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева» – отзыв положительный; имеются замечания технического характера.

3. От доктора технических наук Семенова Геннадия Вячеславовича, старшего научного сотрудника лаборатории композитных материалов Центра коллективного пользования «Перспективные упаковочные решения и технологии рециклинга» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» – отзыв положительный; имеются следующие замечания: следует пояснить употребление термина «двойная пастеризация» а также, чем обосновано хранение разработанного кисломолочного продукта в течение 36 суток.

4. От кандидата технических наук Волковой Татьяны Алексеевны, ведущего научного сотрудника Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сырodelия - филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН – отзыв положительный; имеются следующие замечания: ссылка на ГОСТ 34536 в таблице 2 не совсем корректна. По данному техническому документу определяют массовую долю сывороточных белков методом Кельдаля; из 15 опубликованных печатных работ 1 патенте на изобретение научный руководитель упомянут в качестве автора только в 1 статье; на стр. 3 ошибка в наименовании термофильного стрептококка; из автореферата непонятно, на каком оборудовании производится термическая обработка продукта.

5. Доктора технических наук Евдокимова Ивана Алексеевича, заведующего базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» – отзыв положительный; имеются следующие замечания: номер технических условий (ТУ), приведенный по тексту работы, отличается от представленных в рисунке 1; чем обусловлен двухступенчатый режим пастеризации нормализованной смеси с охлаждением, представленный на рисунке 9.

6. От доктора технических наук Гаврилова Гавриила Борисовича, директора ГБУ Ярославского государственного института качества сыра и пищевых продуктов – отзыв положительный; имеются следующие замечания: в работе стоило отразить экономический эффект от внедрения новой технологии производства кисломолочных продуктов на основе кобыльего молока.

7. От доктора сельскохозяйственных наук Акимова Михаила Юрьевича, директора ФГБНУ «Федеральный научный центр имени И.В. Мичурина» – отзыв положительный; без замечаний.

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** научно-обоснованная технология кисломолочных продуктов функциональной направленности на основе кобыльего молока и кобыльего молока с добавлением коровьего;

**предложены** режимы ферментирования кобыльего молока и кобыльего молока с добавлением коровьего, под действием обоснованной комбинации

бактериальной закваски, состоящей из *S. thermophilus* и *L. bulgaricus* и *L. rhamnosus* F;

**доказана** эффективность использования метода высокоэффективной жидкостной хроматографии для определения видовой принадлежности кобыльего молока в смеси с коровьим, количественная оценка содержания которого позволяет достоверно определить наличие в кобыльем молоке не менее 7% добавленного коровьего молока;

**введены** термины и определения, характеризующие вкус кобыльего молока, концептуально новые методы идентификации и контроля качества кобыльего молока и его комбинации с коровьим, предотвращающее фальсификацию кобыльего молока более доступным коровьим молоком.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

**доказаны** гепатопротекторные и противовоспалительные функциональные свойства разработанных кисломолочных продуктов *in vitro* и *in vivo* на модели неалкогольного стеатоза печени и гиперлипидемии у мышей на протяжении 24 суток эксперимента;

Применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс принятых методов исследований и обработки результатов

**изложены** систематизированные данные совокупности органолептических, физико-химических и биохимических показателей кобыльего молока;

**раскрыты** аспекты формирования потребительских предпочтений путем проведения социологического исследования отношения респондентов к кобыльему молоку, которое подтвердило на 70% положительное отношение к кисломолочным продуктам на основе кобыльего молока, обладающего полезными свойствами и благоприятно влияющими на здоровье;

**изучены и проанализированы** зависимости физико-химических, микробиологических и органолептических показателей кобыльего молока, кобыльего молока с повышенным содержанием сухих веществ, кобыльего молока с добавлением коровьего от режимов пастеризации;

**проведена модернизация** методических подходов разработке продуктов функциональной направленности на основе кобыльего молока;

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

**разработаны и внедрены** технология и комплект нормативной документации на кисломолочные продукты функциональной направленности на основе кобыльего молока и кобыльего молока с добавлением коровьего ТУ 10.51.52-162-00419006-2021. Оуществлена опытно-промышленная апробация разработанной технологии на ООО «Мясокомбинат «Дороничи», Волковысское ОАО «Беллакт», ГКУ Республики Башкортостан «Управление социального питания».

**определены** и разработаны медико-биологические требования на кисломолочные продукты на основе кобыльего молока, которые включают в себя показатели пищевой ценности, безопасности, ингредиенты и сырье;

**создана** система, позволяющая идентифицировать кобылье молоко и определять его долю в комбинации с коровьим;

**представлена** технологическая схема и режимы производства кисломолочных продуктов из кобыльего молока и смеси кобыльего и коровьего молока, с доказанной функциональной направленностью

Оценка достоверности результатов исследования выявила:  
**для экспериментальных работ** результаты получены на современном высокоточном оборудовании с применением существующих стандартных, модернизированных и разработанных методов исследования;  
**теория моделирования** экспериментов построена на известных проверяемых данных и согласуется с опубликованными экспериментальными данными;  
**идея базируется** на обобщении передового опыта и анализе практики;  
**использован** анализ авторских данных и данных, полученных ранее при обосновании цели и задач исследования;  
**установлено**, что достоверность авторских результатов, подтверждается большим объемом экспериментальных данных;  
**использованы** современные методы сбора и обработки исходной информации.

**Личный вклад автора** состоит в: научном обосновании и постановке цели и задач исследований; непосредственном участии в организации, планировании и проведении эксперимента; разработке синопсиса исследования, обработке и обобщении результатов исследований; подготовке результатов к опубликованию; участии в конференциях; участие в проведении аprobации.

На заседании 11.08.2022 диссертационный совет принял решение присудить Симоненко Е.С. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 15 человек, из них, докторов наук по специальности 05.18.04 –14, участвовавших в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 15, против – 0, недействительных бюллетеней 0.

Председатель диссертационного  
Совета Д 006.021.02

Лисицын Андрей Борисович

Ученый секретарь диссертационного  
Совета Д 006.021.02

Захаров Александр Николаевич

12 августа 2022 г.