

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.287.02,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ» МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПО ДИССЕРТАЦИИ
НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 02 ноября 2019 года № 18

О присуждении Беляеву Николаю Михайловичу, гражданство – Российская Федерация, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания принята к защите 28 августа 2019 г., протокол № 8, диссертационным советом Д 212.287.02, созданным на базе ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» Минобрнауки России, 620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45, приказ Минобрнауки России № 398/нк от 06.04.2016 г.

Соискатель Беляев Николай Михайлович, 1988 года рождения, в 2013 году окончил Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический университет» по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения непродовольственных товаров и сырья)»; в 2016 г. окончил очную аспирантуру Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский

государственный экономический университет» по научной специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания; работает старшим преподавателем кафедры товароведения и экспертизы в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Диссертация выполнена на кафедре товароведения и экспертизы ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Научный руководитель – канд. с.-х. наук, доц., Донскова Людмила Александровна, ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», кафедра товароведения и экспертизы, доцент.

Официальные оппоненты:

Криштафович Валентина Ивановна – д-р техн. наук, проф., АНОО ВО Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи Московской области, кафедра товароведения и экспертизы товаров, профессор;

Зинина Оксана Владимировна – канд. с.-х. наук, доц., ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)», кафедра пищевых и биотехнологий, доцент

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет», г. Кемерово, в своем положительном заключении, подписанном Гуринович Галиной Васильевной, д-ром техн. наук, проф., зав. каф. технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденном д-ром техн. наук, проф., проф. РАН, ректором ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» Просековым Александром Юрьевичем указала, что диссертационная работа Беляева Николая Михайловича

на тему «Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода» представляет законченную научно-квалификационную работу, в которой на основании выполненных исследований изложены решения по совершенствованию ассортимента продукции из мяса птицы, что является важной народнохозяйственной задачей.

Диссертационная работа Беляева Николая Михайловича по актуальности, новизне и практической значимости, а также объему выполненных исследований соответствует критериям, изложенным в пунктах 9,10,11,13 и 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842, которые предъявляются к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Беляев Николай Михайлович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Соискатель имеет 47 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации 16 работ (6,1 п. л., в т.ч. авторских – 3,6 п.л.), опубликованных в рецензируемых научных изданиях ВАК Минобрнауки России, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций - 4 (2,6 п. л., в т.ч. авторских 1,3 п. л.), 1 публикация в издании, индексируемом в международной базе Web of Science (0,6 п.л., в т.ч. 0,2 п.л.), 1 патент на изобретение РФ.

Наиболее значимые работы: Beliaev, N. M. Food Safety Management System: Concept and Practical Implementation / N. M. Beliaev, L. A. Donskova, D. A. Prostova // *Advances in Economics, Business and Management Research*. – 2019. – Vol. 47 (International Scientific Conference «Far East Con» (ISCFEC 2018)). – P. 696–699. – 0,60/0,20 п. л.; Беляев, Н.М. Сравнительная оценка белкового компонента паштетов из мяса птицы / Н.М. Беляев, Л.А. Донскова // *Новые технологии*. – 2016. – №1(31). – С. 17 – 24. - 0,59/0,3 п. л.; Беляев, Н.М.

Технологические основы совершенствования ассортимента продуктов из мяса птицы / Н.М. Беляев, Л.А. Донскова // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. – 2016. – №3(44). – С. 136–144. - 0,61/0,31 п. л.; Беляев, Н. М. Разработка и реализация механизма маркетинговых исследований при разработке нового продукта: теория и практические аспекты / Н. М. Беляев, Л. А. Донскова // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. – 2017. – № 10 (ч. 7). – С. 827–831. - 0,5/0,25 п. л.; Беляев, Н. М. Современные пищевые технологии и их влияние на потребительские свойства мясных продуктов / Н.М. Беляев, Л.А. Донскова // Новые технологии. – 2017. – №4. – С. 30 – 36. - 0,86/0,43 п. л.

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные, отмечается актуальность, научная новизна исследования и практическая значимость полученных результатов. Высказан ряд замечаний, носящих в своем большинстве рекомендательный характер.

1. Д-р техн. наук, доц., проф. каф. технологии мясных и молочных продуктов Хабибуллин Р.Э. и д-р биол. наук, проф., зав. каф. технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский университет» Ежкова Г.О. (г. Казань). Замечание: К недостаткам работы следует отнести отдельные стилистические неточности в тексте. Так, для оценки экономической эффективности производства паштета с растительным компонентом (стр. 22-23) использованы различные удельные показатели затрат (на 100 кг, на 1 кг, на 100 г), что затрудняет понимание. Кроме того, не сопоставлены затраты с исходным контрольным образцом (без использования порошка свеклы).

2. Канд. техн. наук, доц., зав. каф. товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца Горбачева М.В. и д-р техн. наук, проф., проф. каф. товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной

медицины и биотехнологии - МВА имени К.И. Скрябина» Сапожникова А.И. (г. Москва). Вопросы и замечания: 1. При выборе объекта исследования мяса птицы не ясно, принимал ли автор во внимание такие характеристики тушек кур как: кросс птицы, размерно-массовые характеристики и другие (стр. 7 - характеристика объектов исследования)? 2. Почему, описывая результаты проведенных социологических исследований по выявлению потребительских предпочтений в отношении мяса птицы, в том числе натуральных полуфабрикатов и готовой продукции методом анкетирования (стр. 10 - 11 автореферата), автор не указывает реальное количество опрошенных респондентов, а приводит результаты лишь в относительных единицах (процентах)? 3. Чем обосновано введение в рецептуру паштета из мяса птицы порошка из свеклы в количестве 0,30 % (страница 17 автореферата)? 4. При каких технологических условиях хранили исследуемые образцы паштетов при определении сроков годности (страница 19 автореферата)? 5. Выводы должны быть изложены более компактно. 6. Кроме того, в тексте автореферата встречаются опечатки, неудачные выражения.

3. Канд. техн. наук, доц., декан социально-экономического факультета, зав. каф. менеджмента и товароведения ФГБОУ ВО «Кировский государственный медицинский университет» Минздрава России Шмакова Л.Н. (г. Киров). Замечания: На странице 13 автором заявлено, что в ходе исследования было изучено качество реализуемых на рынке города Екатеринбурга паштетов из мяса птицы. В результате исследований белкового компонента установлен низкий уровень их биологической ценности: аминокислотный скор белка образцов составил 87,5 - 97,2 %, что обуславливает возникновение для потребителей риска дефицита незаменимых аминокислот. Требуется уточнение по поводу использования определения «белковый компонент», как проводились исследования белкового компонента, и с чем связаны риски дефицита незаменимых аминокислот. 2. На странице 14 автореферата, в таблице 4 приведена сравнительная оценка мясных качеств натуральных полуфабрикатов.

Требуется уточнение по поводу использования определения «мясные качества», и какая методика использовалась при их определении.

4. Канд. техн. наук, доц., доц. кафедры технологии и организации питания и услуг Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова» Писарева Е.В. (г. Пермь). Вопросы: 1. На странице 8 автореферата приведена характеристика рынка мяса птицы и продуктов его переработки, и указано, что, как и для российского рынка, так и для рынка Свердловской области характерными являются консолидированность и высокая конкуренция среди производителей, явные признаки насыщения, консервативность ассортимента. Какими результатами исследований автор может аргументировать такие характеристики как «консолидированность», «явные признаки насыщения ассортимента» и что автор понимает под характеристикой «консервативность» ассортимента? 2. На странице 11 автором заявлено об изучении мнения организаций, производящих и реализующих продукты из мяса птицы и получении данных, основывающиеся на отзывах о значимости некоторых характеристик натуральных полуфабрикатов и паштетов из мяса птицы, какие конкретно методы были использованы при обследовании предприятий? 3. На странице 16 автореферата, в таблице 9 приведены данные, характеризующие коэффициент биологической ценности липидов контрольного и опытного образцов паштетов, требуется уточнение, как определяли или рассчитывали данный показатель, и как автор объясняет отсутствие расхождений результатов в контрольном и опытном образцах?

5. Канд. техн. наук, доц., доц. каф. биотехнологий и пищевых продуктов ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет» Лихачева Е.И. (г. Екатеринбург). Замечания и вопросы отсутствуют.

6. Канд. техн. наук, доц., доц. каф. товароведения и таможенной экспертизы ГКОУ ВО «Российская таможенная академия» Криштафович Д.В. (г. Люберцы). Замечания: 1. Не указано количество опрошенных в ходе

анкетирования респондентов. 2. Из автореферата не совсем понятно, по какой аминокислоте рассчитывался аминокислотный скор, указанный в таблицах 6 и 9.

7. Канд. техн. наук, доц., доц. каф. товароведения и экспертизы товаров АНОО ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» Табатарович А.Н. (г. Новосибирск). Замечания и вопросы: 1. В таблице 4 (с. 14) следует пояснить сущность показателя ИМК (индекс мясных качеств) и методику его расчета - значения в таблице. 2. Необходимо пояснить, какие нормативные документы использовались для оценки качества полуфабрикатов: оценка по 9-балльной шкале (с. 15) и стандарт, взятый за основу при разработке ТУ на новые виды. 3. Следует скорректировать название таблицы 6 (с. 15), заголовки столбцов, поскольку, например, содержание основных пищевых веществ - это компоненты пищевой ценности, а химический состав включает содержание минеральных веществ, витаминов и других микронутриентов. Энергетическая ценность и калорийность являются синонимами, а они указаны в разных «уровнях». Также требуют пояснения термины «потребительские свойства 3-го и 4-го уровня» (название столбцов), не являющиеся в товароведении продовольственных товаров общеупотребительными. Возможно, это авторские разработки, имеющиеся в тексте диссертации. 4. Как практически была установлена оптимальная дозировка свекольного порошка в рецептуре паштета? Происходило ли изменение цвета паштета в динамике при хранении, учитывая нестабильность антоцианов свеклы?

8. Канд. хим. наук, доц., зав. каф. товароведения и экспертизы товаров Международного института экономики и лингвистики ФГБОУ ВО «Иркутский государственный университет» Андрухова В.Я. (г. Иркутск). Замечания и вопросы отсутствуют.

9. Канд. с.-х. наук, доц., зав. каф. технологии переработки и экспертизы продуктов животноводства Коростелева Л.А. и канд. с.-х. наук, доц., доц. каф. технологии переработки и экспертизы продуктов животноводства ФГБОУ ВО

«Самарский государственный аграрный университет» Романова Т.Н. (г. Кинель).
Замечание: в качестве замечания следует указать на то, что в автореферате на рисунке 1 не указано полное название схемы проведения исследований, отсутствует также информация о расчетной стоимости контрольного образца паштета из мяса птицы и стоимость производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы «Кантри» и «Воздушная грудка»;

10. Канд. с.-х. наук, доц., доц. каф. технологии хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественного питания ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный университет» (г. Волгоград) Венецианский А.С. Замечание: на странице 11 имеется информация об изучении мнения организаций, производящих и реализующих продукты из мяса птицы и получении данных, основывающиеся на отзывах о значимости некоторых характеристик натуральных полуфабрикатов и мясных паштетов из мяса птицы, не ясно, какие методы были использованы при обследовании предприятий.

Выбор официальных оппонентов (д-ра техн. наук, проф., Криштафович В.И., канд. с.-х. наук, доц. Зининой О.В.) обосновывается их компетентностью в области товароведения, технологии и экспертизы мяса птицы и продуктов его переработки, достижениями в научной деятельности, подтвержденными научно-исследовательскими работами и публикациями по проблематике научного исследования. Выбор ведущей организации (ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», г. Кемерово) обосновывается ее широкой известностью научными достижениями в области разработки продукции здорового питания, в области научных основ химии и технологии пищевых производств, разработки новых рецептур, в том числе продуктов животного происхождения, проводимыми научными исследованиями.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработаны и апробированы технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и паштета с добавлением порошка из свеклы;

предложены схемы разделки «кантри» и «французская разделка» на основании анатомических особенностей тушек цыплят-бройлеров и рецептура паштета из мяса цыплят-бройлеров с добавлением порошка из свеклы;

доказана перспективность использования предложенных рецептур и технологий производства продуктов из мяса птицы в условиях промышленного производства и на предприятиях общественного питания;

введены регламентируемые показатели качества, позволяющие идентифицировать и определить соответствие полученных продуктов требованиям нормативных документов, включая информацию для потребителя.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказана необходимость совершенствования ассортимента продуктов из мяса птицы на основании аналитического обзора научно-технической литературы и патентной информации, результатов исследований рынка и потребительских предпочтений, выявления готовности предприятий к совершенствованию ассортимента продуктов из мяса птицы;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс общепринятых, стандартных и специальных методов исследования свойств и показателей качества и безопасности сырья и продуктов из мяса птицы;

изложены положения, доказательства и результаты экспериментальных исследований, позволяющие обосновать предлагаемые рецептуры и технологии натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и паштета с добавлением порошка из свеклы;

раскрыты особенности формирования потребительских свойств натуральных полуфабрикатов в зависимости от схем разделки тушек птицы и паштета из мяса птицы в зависимости от количества порошка из свеклы;

изучены отличительные характеристики натуральных полуфабрикатов из мяса птицы по мясным качествам, полуфабрикатов и паштета с порошком

из свеклы по органолептическим и физико-химическим показателям и их преимущества, установленные в результате сравнительного анализа с традиционными аналогами;

проведена модернизация технологии разделки тушек птицы при производстве натуральных полуфабрикатов, производства паштета из мяса птицы с добавлением порошка из свеклы, алгоритма оценки биологической ценности, комплексной квалиметрической оценки, позволяющей учитывать наиболее значимые потребительские свойства и показатели качества разработанной продукции.

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

разработаны и внедрены нормативно-технические документы: на «Полуфабрикат из мяса птицы «Воздушная грудка» ТУ 10.12.1-003-71385386-2018, ТИ 10.12.1-003-71385386-2018, «Полуфабрикат из мяса птицы «Кантри» ТУ 10.12.1-002-71385386-2018, ТИ 10.12.1-002-71385386-2018, технико-технологическая карта № 73/2 «Паштет из мяса птицы с добавлением растительного порошка из свеклы» для паштета для предприятия общественного питания, техническая документация на «Паштет из мяса птицы с растительным порошком» ТУ 10.13.14-001-71385386-2018, ТИ 10.13.001-71385386-2018;

результаты научной работы используются в учебном процессе на кафедре товароведения и экспертизы ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» при обучении студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»;

определены новые возможности использования различных схем разделки тушек птицы в качестве аналога традиционным схемам при производстве натуральных полуфабрикатов и использования растительного порошка при производстве паштетов в пищевой промышленности и общественном питании;

представлены результаты подтверждения новизны технологических решений, предложенных автором, выражающиеся в том числе, в получении 1 патента на изобретение «Способ производства паштета из мяса птицы с использованием растительных порошков» № 2017134023.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ – результаты получены в лабораториях кафедры «Товароведение и экспертиза» ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», в ФГБОУ «Свердловский референтный центр» Россельхознадзора; повторность опытов – не менее трех; теоретические и экспериментальные данные исследований согласуются с результатами апробации в производственных условиях, что свидетельствует о достоверности полученных результатов;

теория построена на известных данных и согласуется с опубликованными экспериментальными данными в области переработки мяса птицы;

идея базируется на анализе отечественной и международной практик и обобщении опубликованных научных результатов в выбранном направлении исследований в области разработки новых видов продуктов из мяса птицы;

использованы сравнения авторских данных и данных, полученных ранее по рассматриваемой тематике в области пищевых технологий и рецептов в сфере производства натуральных полуфабрикатов и паштетов из мяса птицы, что послужило основанием для определения цели и задач исследования;

установлено качественное и количественное совпадение авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по данной тематике;

использованы современные методы сбора и обработки исходной информации с графической интерпретацией и статистической обработкой полученных данных с привлечением компьютерных программ; общепринятые, стандартные и специальные методы исследований (органолептические, физико-химические, микробиологические, хроматографические, гистологические), в том

числе стандартизированные методики в области исследования свойств и показателей натуральных полуфабрикатов и паштетов, позволившие получить экспериментальные данные, характеризующиеся адекватной сходимостью между результатами независимых исследований.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии на всех этапах исследовательского процесса, обосновании темы диссертационного исследования, постановке цели, задач, выборе методов исследования; выполнении экспериментов, обработке и анализе полученных результатов, формулировании заключения, выводов и рекомендаций, апробации результатов исследований в производственных условиях, подготовке публикаций по выполненной работе.

На заседании 02 ноября 2019 года диссертационный совет принял решение присудить Беляеву Н.М. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 20 человек, из них 19 докторов наук по специальности, рассматриваемой диссертации, участвовавших в заседании, из 21 человека, входящих в состав совета, проголосовали: за – 20, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель диссертационного совета

Д 212.287.02, д-р техн. наук, проф.



О. В. Чугунова

Ученый секретарь диссертационного совета

Д 212.287.02, канд. техн. наук, доц.

О. В. Феофилактова

02 ноября 2019 г.