

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА 24.2.335.01,  
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»  
МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ,  
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ  
КАНДИДАТА НАУК

Аттестационное дело № \_\_\_\_\_  
решение диссертационного совета от 14.12.2023 г., протокол № 15

О присуждении **Снурниковой Юлии Александровне**, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка пищевой системы производства продуктов на основе круп быстрого приготовления» по специальности 4.3.3. Пищевые системы принята к защите «11» октября 2023 г., протокол № 13, диссертационным советом 24.2.335.01, созданным на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, 109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, 73, приказ №1232/нк от 12.10.2022 г.

Соискатель Снурникова Юлия Александровна, 1988 года рождения, в 2010 г. окончила государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Южно-Уральский государственный университет» по специальности «Технология продуктов общественного питания». С 01.10.2010 г. по 30.09.2014 г. обучалась в аспирантуре по направлению «Технология и товароведение продуктов функционального и специального назначения и общественного питания».

В период подготовки диссертации с 2010 г. и по настоящее время соискатель Снурникова Юлия Александровна работает в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Южно-Уральский государственный университет

(национальный исследовательский университет)» на кафедре «Технология и организация общественного питания» старшим преподавателем.

Диссертационная работа выполнена на кафедре «Технология и организация общественного питания» ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)».

**Научный руководитель** – д-р техн. наук, профессор Тошев Абдували Джабарович, заведующий кафедрой «Технология и организация общественного питания» Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)».

**Официальные оппоненты:**

**Беляева Марина Александровна** – д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры пищевых технологий и биоинженерии ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

**Ермолаева Евгения Олеговна** – д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры «Управление качеством» ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»

дали положительные отзывы на диссертацию.

**Ведущая организация** – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» в своем положительном отзыве, подписанном Магомедовым Газибегом Омаровичем, д.т.н., профессором, заведующим кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств» и утвержденным д-р биол. наук Корнеевой Ольгой Сергеевной, ВРИО ректора Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», указала, что диссертационная работа Снурниковой Ю.А. является законченным научным исследованием, которое содержит решение поставленных задач и имеет важное значение в области производства круп быстрого приготовления, соответствует требованиям,



установленным в п.п. 4, 11, 16, 19, 25 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013 г., ред. №1168 от 01.10.2018 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Соискатель имеет 27 опубликованных работ по теме диссертации общим объемом 6,8 п.л., вклад соискателя 4,85 п.л., в том числе 6 статей в журналах, рекомендуемых ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, 1 статья в журнале, входящем в международные базы цитирования WoS. Получен 1 патент РФ на способ производства.

Наиболее значительные работы по теме диссертации:

1. Снурникова, Ю.А. Влияние СВЧ-обработки на деструкцию крахмала и ферментативную активность в крупе / Ю.А. Снурникова, А.Д. Тошев // Вестник КрасГАУ.–2022.–т. №11.– С.202-207. – DOI 10.36718/1819-4036-2022-11-202-207.

2. Снурникова, Ю.А. Разработка смеси для вторых блюд на основе круп быстрого приготовления / Ю.А. Снурникова, С. Гурованов, А.Д. Тошев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.–2022.– т.№5(76).– С.14-17. – DOI 10.33979/2219-8466-2022-76-5-14-17.

3. Гурованов, С.А. Разработка туристических продуктов питания с заданными свойствами из крупяного сырья / С.А. Гурованов, Ю.А. Снурникова, А.Д. Тошев // Вестник КрасГАУ.–2022.–т. № 9.– С.199-204. – DOI 10.36718/1819-4036-2022-9-199-204.

4. Тошев, А.Д. Разработка продуктов с повышенной пищевой ценностью из круп / А.Д. Тошев, Ю.А. Снурникова //Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. –2017.–т. №2(43) – С.34-38.

5. Снурникова (Шалагина), Ю.А. Возможность создания функциональных продуктов питания на основе быстрорастворивающихся

круп / Ю.А. Снурникова (Шалагина), Б.М. Кисимов //Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии».–2014.–т. 2 №1.– С.91-93.

**Публикации в научных журналах Web of Science:**

6. Snurnicova, Yu. Instant grains in sports nutrition: effect of microwave processing on moisture content and moisture-binding capacity / Yu. Snurnicova, B. Kisimov, V. Mezentcev, N. Shepeleva // Proceedings of the 4th International Conference on Innovations in Sports, Tourism and Instructional Science (ICISTIS 2019).–2019.–Vol. 17.– P.144-148. – DOI 10.2991/icistis-19.2019.30.

**Монография:**

7. Снурникова, Ю.А. Разработка энерго- и ресурсосберегающей технологии круп быстрого приготовления: монография / Ю.А. Снурникова, А.Д. Тошев. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2019. – 96 с.

На автореферат поступило 10 отзывов. Все отзывы положительные, но содержат некоторые замечания и вопросы.

Лабутина Наталья Васильевна, д-р техн. наук, профессор, заведующий научно-исследовательской кафедрой сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет» в своем отзыве сделала следующие замечания: из автореферата не совсем понятно, почему выбраны только 2 крупы: гречневая и перловая; представляется целесообразным рассмотреть влияние СВЧ обработки на изменение содержания пищевых волокон, в автореферате не приведены изменения технических характеристик крупы после СВЧ обработки: плотность, насыпная плотность.

Отзыв, который представил Ганенко Сергей Владимирович, кандидат технических наук, доцент кафедры технического сервиса машин, оборудования и безопасности жизнедеятельности ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», имеет следующие замечания по автореферату диссертации: представленные в работе уравнения зависимостей (стр. 10 и 11) желательно также представить на графиках.

В отзыве старшего научного сотрудника отдела безопасности и качества зерна и зернопродуктов Всероссийского научно-исследовательского



института зерна и продуктов его переработки – филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИЗ), к.с-х.н. Коломиец Светланы Николаевны отмечены следующие замечания: указать номер ТУ на гранолу гречневую; по тексту имеются опечатки.

В отзыве Нугманова Альберта Хамед-Харисовича, д.т.н., профессора и Мустафиной Анны Сабирдзяновны к.т.н., доцента кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева» отмечены следующие замечания: 1. Автор констатирует, что «Рост спроса на продукты быстрого питания в 2019 году составил более 6 %, в 2020 году - 2 %», получается, что в 2020 году произошло снижение спроса на продукты быстрого приготовления. 2. С чем это, по Вашему мнению, связано и не влияет ли данный факт на некоторое снижение актуальности проделанной работы. В автореферате отсутствует описание методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Из автореферата не понятно – к производству какой крупы относится показатель рентабельности, равный 22,4 %?

Губайдуллин Наиль Мирзаханович, д.с-х.н., профессор кафедры безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» отметил в отзыве на автореферат следующее замечание: на рисунке 8 представлен график изменения объема перловой крупы от продолжительности и мощности СВЧ – излучения. Выше графика приведено его описание. Является ли данный график настолько значимым в данном исследовании? Возможно его можно было заменить тестом, без уменьшения значимости исследования.

В отзыве Позняковского Валерия Михайловича, д-р.биол.н., профессора, руководителя научно-образовательного центра «Прикладная биотехнология и нутрициология», профессора кафедры «Гигиена» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный медицинский

университет» указано замечание: При описании пятой главы не описаны причины уменьшения себестоимости крупы.

Поповым Владимиром Григорьевичем, д.т.н., профессором кафедры Товароведение и технология продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский государственный индустриальный университет» указано: В описании каши перловой с соевым мясом, луком и морковью (стр.18), математически подбирается рецептура, а затем на стр.19 уже приведены только «смеси». Не описано, какую именно смесь используют при варке каши перловой с соевым мясом, луком и морковью (стр.19).

Отзыв, поступивший от Тохириён Боисджони, д-р.тех.н., профессора кафедры управления качеством и экспертизы товаров и услуг Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» (УрГЭУ), содержит замечание «В пятой главе исследования рассматриваются результаты анализа потребительского спроса на крупяные продукты. Но в автореферате они не приведены и не раскрыты в выводах».

Декан факультета технологии пищевых производств, профессор кафедры технологии пищевых производств, д-р.биол.н. Храмова Валентина Николаевна (Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет») указала, что по содержанию автореферата имеется замечание: в автореферате не указаны причины выбора гречневой и перловой круп в качестве объектов исследования.

Блинникова Ольга Михайловна, д.т.н., доцент, заведующий кафедрой продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства и Новикова Ирина Михайловна, к.т.н., доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО «Мичуринский ГАУ» отметили следующее: недостаточно обосновано, с какой целью необходимо введение оливкового масла в состав каши перловой с соевым мясом, луком и морковью (табл.5) и смеси для приготовления каши гречневой с луком и морковью (табл.6).



Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их достижениями и наличием научных публикаций в области исследования и способностью оценить научную и практическую значимость диссертации.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

**разработана** структурно-функциональная модель пищевой системы производства продуктов на основе круп быстрого приготовления, позволившая обосновать структуру и функции системы в соответствии с ГОСТ Р 50.1.028-2001;

**доказана** перспективность и эффективность использования СВЧ обработки в производстве круп быстрого приготовления;

**разработан** способ производства круп быстрого приготовления с применением СВЧ обработки;

**предложена** программа подбора оптимального режима СВЧ обработки и определены дополнительные технологические операции.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

**доказаны** теоретические положения, вносящие вклад в обоснование представлений о влиянии режимных параметров СВЧ обработки на пищевую ценность, органолептические показатели;

**изложены** экспериментальные доказательства влияния СВЧ обработки на потребительские характеристики, в т.ч. пищевой ценности;

**изучено** влияние СВЧ обработки на потребительские характеристики круп быстрого приготовления;

**проведена модернизация** существующей структурно-функциональной модели, обеспечивающая прогнозирование потребительских характеристик круп быстрого приготовления;

**теория** основана на экспериментальных данных, позволяющих изучить действие широкого спектра действующих факторов на результат – достижение высоких потребительских характеристик круп и полученных из них продуктов быстрого приготовления;

**идея** работы заключается в разработке, основанных на современных методах физического воздействия, технологий, позволяющих достичь качественно нового уровня потребительского качества кулинарных изделий;

**проведен** сравнительный анализ результатов авторских исследований и данных, полученных ранее другими исследователями по близкой тематике.

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

**разработана** и использована математическая постановка задач расчета оптимальных рецептур новых видов продукции (гранола; каша гречневая с луком и морковью; каша перловая с соевым мясом, луком и морковью). Для их реализации разработаны компьютерные программы;

**представлены** новые виды продукции и их рецептуры, которые апробированы в условиях производства ООО «Косов», ООО «Новые технологии»;

**создана** модель пищевой системы производства, позволяющая расширить ассортимент продуктов на основе круп быстрого приготовления.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

**для экспериментальных работ** использовано сертифицированное оборудование и современные методы исследований, средства вычислительной техники и программного обеспечения;

**установлено** совпадение авторских результатов с результатами, ранее опубликованными в независимых литературных источниках по данной тематике;

**использованы** современные методики поиска и анализа исходной информации.

Личный вклад соискателя состоит в его непосредственном участии во всех этапах выполнения работы: определение актуальности темы диссертации, в постановке цели, задач, стратегии и программы исследования, схем основных экспериментов, проведении лабораторных исследований, анализе и обработке полученных результатов, написании диссертации,



выводов и рекомендаций, внедрении полученных результатов в производство и на предприятиях общественного питания.

В ходе защиты диссертации были высказаны следующие критические замечания:

- соискателю следовало бы использовать более современные методы определения белков и углеводов, так как применяемые в диссертационной работе методы имеют большие погрешности;

- в работе поясните причину выбора гречневой и перловой крупы для проведения исследования? Были ли проведены маркетинговые исследования?

Соискатель Снурникова Ю.А. дала полные обстоятельные ответы на задаваемые ей в ходе заседания вопросы и привела собственную аргументацию. Она согласилась с некоторыми замечаниями, они обязательно будут учтены в дальнейшей работе.

На заседании 14 декабря 2023 г. диссертационный совет принял решение за разработку новых научно-обоснованных технических и технологических решений в области производства продуктов на основе круп быстрого приготовления присвоить Снурниковой Ю.А. ученую степень кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 14 человек, из них 9 докторов наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы, участвовавших в заседании, из 19 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 14, против – 0, недействительных бюллетеней – 0.

Председатель  
диссертационного совета 24.2.335.01

Никитин Игорь Алексеевич

Ученый секретарь  
диссертационного совета 24.2.335.01

Казарцев Дмитрий Анатольевич

15.12.2023 г.

