

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ОБЪЕДИНЕННОГО ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА
Д 999.189.02, СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» ФЕДЕРАЛЬНОГО
АГЕНТСТВА ПО РЫБОЛОВСТВУ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ ДОКТОРА НАУК

аттестационное дело № _____

решение объединенного диссертационного совета от 15 октября 2019 г. №16

О присуждении Алешкову Алексею Викторовичу, гражданину Российской Федерации, ученой степени доктора технических наук.

Диссертация «Научно-практические основы технологии инновационной пищевой продукции из мясного сырья» по специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств принята к защите 29 мая 2019 г., протокол №15, объединенным диссертационным советом Д 999.189.02 на базе Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования (ФГАОУ ВО) «Дальневосточный федеральный университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (690950, г. Владивосток, Суханова, 8) и Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз») Федерального агентства по рыболовству (ФАР) (690087, г. Владивосток, ул. Луговая, 52 Б). Полномочия совета подтверждены приказом Минобрнауки России от 24 мая 2017 г. № 505/нк.

Соискатель Алешков Алексей Викторович 1981 года рождения, в 2008 году защитил диссертацию «Биотехнология и экспертиза мясосодержащих полуфабрикатов, обогащённых лактулозой с использованием соевых текстуратов трансгенной природы» на соискание ученой степени кандидата технических наук в диссертационном совете,

созданном на базе Тихоокеанского государственного экономического университета.

Работает в должности доцента кафедры товароведения Федерального государственного бюджетного учреждения высшего образования (ФГБОУ ВО) «Хабаровский государственный университет экономики и права».

Диссертация выполнена в Департаменте пищевых наук и технологий Федерального государственного автономного учреждения высшего образования (ФГАОУ ВО) Дальневосточного Федерального университета (г. Владивосток) и на кафедре товароведения ФГБОУ ВО «Хабаровский государственный университет экономики и права» (г. Хабаровск).

Научный консультант – Заслуженный работник высшей школы РФ, доктор биологических наук, профессор Каленик Татьяна Кузьминична, профессор Департамента пищевых наук и технологий ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», г. Владивосток.

Официальные оппоненты:

Позняковский Валерий Михайлович – Заслуженный деятель науки РФ, доктор биологических наук, профессор, руководитель научно-образовательного центра «Переработка сельскохозяйственного сырья и пищевые технологии», заведующий базовой кафедрой «Пищевая индустрия и функциональное питание» ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия» (ранее ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт», г. Кемерово), Баженова Баяна Анатольевна – доктор технических наук, профессор, профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов» ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», Тихонов Сергей Леонидович – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» (г. Мытищи) в своем положительном отзыве, подписанном Криштафович Валентиной Ивановной, доктором технических наук, профессором, заведующей кафедрой товароведения и экспертизы товаров, утвержденным ректором Российского университета

кооперации, кандидатом педагогических наук Максаевым Артуром Анатольевичем, указала, что диссертационная работа отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук и представляет собой завершенную научно-квалификационную работу на актуальную тему, отметив высокую значимость предложенных соискателем научно-обоснованных технологических решений для развития науки и практики в области технологии. В заключении ведущей организации сделан вывод о том, что соискатель Алешков Алексей Викторович заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Соискатель имеет 89 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации – 43 научные работы, в том числе 2 монографии, 2 главы в коллективных монографиях, 19 статей в научных журналах и изданиях, которые включены в перечень российских рецензируемых научных журналов и изданий для опубликования основных научных результатов диссертаций, а также 4 работы в зарубежных научных изданиях. Соискателю выдано 5 патентов РФ, опубликовано 10 работ в материалах международных и всероссийских конференций, форумов и симпозиумов, имеется 2 публикации в электронных научных изданиях.

Опубликованные работы содержат результаты исследования как отдельных объектов, характеризующих разработанные пищевые технологии и классификацию инновационной пищевой продукции, так и генерации интегративного научного знания в отношении технологий и классификации инновационной пищевой продукции. Диссертация не содержит недостоверных сведений об опубликованных соискателем ученой степени работах, их виде, авторском вкладе и объеме. Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Алешков, А.В. Инновации в пищевой индустрии: системное обобщение [Текст] / А.В. Алешков, Т.К. Каленик, Е.В. Моткина // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2016. – № 36. – С. 28-38.

2. Алешков, А.В. О перспективах QFD-анализа при разработке инновационной продукции [Текст] / А.В. Алешков, М.А. Алешкова // *Vaikal Research Journal*. – 2015. – Т. 6. – № 1. – С. 10.

3. Алешков, А.В. Рубленые полуфабрикаты для профилактики остеоартроза [Текст] / А.В. Алешков, А.В. Разуваева // *Мясная индустрия*. – 2016. – № 6. – С. 37-39.

4. Алешков, А. В. Проблемы инновационного развития отечественной пищевой индустрии [Текст] / А.В. Алешков, М.В. Бурик // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. – 2017. – № 1 (42). – С. 112-119.

5. Алешков, А.В. Техническое регулирование инновационной пищевой продукции [Текст] / А.В. Алешков, Т.К. Каленик // *Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление*. – 2017. – № 1 (81). – С. 102-112.

6. Алешков, А.В. Пищевые инновации и общество [Текст] / Е. С. Довгалева, А.В. Алешков, М.В. Бурик, Т.К. Каленик // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. – 2017. – №5 (46). – С. 101-108.

7. Алешков, А.В. Пищевые волокна подорожника *Plantago Psyllium L.* в производстве колбасных изделий [Текст] / А.В. Алешков, А.С. Потоцкая, И. П. Кольцов, Т. К. Каленик // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. – 2018. – №1 (48). – С. 10-17.

8. Алешков, А.В. Пищевая промышленность – индустрия инноваций [Текст] : монография. / А. В. Алешков. – Хабаровск: РИЦ ХГУЭП, 2016. 188 с.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы, все положительные, из которых 1 – без замечаний, 5 с замечаниями от:

– Гармаева Дылгыра Цыдыповича, д.с.-х.н., профессора, заведующего кафедрой «Технология производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова» (отзыв положительный, без замечаний);

– Елисейевой Людмилы Геннадьевны, д.т.н., профессора кафедры товароведения и товарной экспертизы Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. Трудно воспринимается информация, представленная на рис. 6 (Органолептическая оценка объектов исследования, балл), т.к. на одной диаграмме представлены данные оценки органолептических показателей по двум разным балльным шкалам - шкала, включающая 9 баллов и шкала, включающая 5 баллов; 2. Хотелось увидеть в автореферате более подробные данные обоснования критериев идентификации инновационной пищевой продукции, в т.ч. характеризующие наличие защиты интеллектуальной собственности, прослеживаемость, маркировку, идентификацию и определение массовых долей ингредиентов, и т.д.).

– Мезеновой Ольги Яковлевны, д.т.н., профессора, заведующего кафедрой пищевой биотехнологии Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. На стр. 4 при обосновании актуальности темы заявлено, что опубликованные труды не содержат интегративных подходов к разработке инновационных пищевых технологий. А в чем же заключается интегративность данного научного исследования? В заключении и выводах нет ответа на этот вопрос; 2. Задача 3 чрезмерно детализирована, при этом в перечне задач отсутствует обоснование экономической целесообразности разработки; 3. На рис. 2 и далее по тексту имитированная продукция некорректно называется «имитации»; 4. Продукцию «молекулярной кухни», на мой взгляд, на сегодняшний день нельзя отнести к научно обоснованной группе инновационной пищевой продукции, термин не регламентирован и является более маркетинговым ходом; при этом непонятно отнесение этой продукции к «процессной», поскольку молекулярный химический состав готовых изделий не зависит от процессов; например, продукция электрокопчения или замороженная жидким азотом не отличается по молекулярному составу от традиционно обработанной; 5. По той же причине непонятно отнесение «продукции на основе ГМО» к «процессным инновациям», поскольку речь идет о сырье (ГМО- и ГМИ-источниках), а не о технологических

процессах; 6. Нет пояснения, что является источником хондропротекторов (глюкозамин, хондроитинсульфат) при производстве обогащенной ими мясной продукции. Это химически чистые препараты или сырьевые источники, содержащие их?).

– Миллер Юлии Юрьевны, к.т.н., доцента кафедры товароведения и экспертизы товаров и Голуб Ольги Валентиновны, д.т.н., профессора кафедры товароведения и экспертизы товаров Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» (отзыв положительный, имеются замечания: 1. Из данных таблицы 1 автореферата не понятно, почему такие критерии идентификации пищевой продукции как «Идентификация соответствующих ингредиентов» и «Определение массовых долей соответствующих ингредиентов» не являются значимыми для профессиональной инновационной пищевой продукции; 2. В автореферате отсутствует информация об обосновании количества вносимых обогащающих добавок в инновационную пищевую продукцию из мясного сырья).

– Наумовой Натальи Леонидовны, д.т.н., доцента, профессора кафедры «Пищевые и биотехнологии» Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» (отзыв положительный, имеется замечание: выводы 4, 6, 9, 10, сформулированные по итогам научных исследований (стр. 31-32), нуждаются в сокращении представленного объема информации).

– Сидоренко Юрия Ильича, д.т.н., профессора, главного научного сотрудника Проблемной научно-исследовательской лаборатории «Конструирование и разработка продуктов и рационов персонифицированного питания» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» отзыв положительный, имеются замечания: 1. В качестве дискуссии следует отметить, что в автореферате не приведены методы товароведной оценки потребительской значимости разработанных продовольственных товаров функционального назначения, что не позволяет оценить степень соответствия

разработанных товаров потребительским ожиданиям и предпочтениям; 2. Из данных, приведенных в автореферате, не ясно также какие качественные показатели подверг мониторингу автор при установлении им срока годности разработанных изделий (с. 29 реферата)).

Отзывы не содержат критических замечаний, в то же время в них содержатся вопросы и замечания по содержанию автореферата, методологическому подходу, сырьевой базе, технологиям разработанной продукции, к проведению экспериментальных исследований, оформлению. Ряд замечаний имеют дискуссионный характер. Во всех отзывах отмечена актуальность, научная новизна, теоретическая и практическая значимость результатов исследований, соответствие работы требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям, достоинство присвоения соискателю ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается высоким уровнем компетентности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, наличием публикаций, широкой известностью своими достижениями по направлению исследования, способностью определить научную и практическую ценность диссертации, а также их согласием, что соответствует п. 22 и п. 24 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.13 г. № 842 (ред. от 01.10.2018 г.).

Диссертация оценивалась **на соответствие следующих положений п. 9** Постановления Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018 г.) «О порядке присуждения ученых степеней»: на основании выполненных автором исследований разработаны **теоретические положения**, совокупность которых можно квалифицировать как **научное достижение**, **изложены** новые научно обоснованные **технологические решения**, внедрение которых вносит значительный вклад в решение народно-хозяйственной задачи в области развития инновационных пищевых технологий.

Объединённый диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

– **разработана** новая научная концепция технологий инновационной пищевой продукции из мясного сырья на основе методов классификации, оценки качества и квалитметрических методик;

– **предложены** оригинальные научные суждения по классификации инновационной пищевой продукции;

– **доказана** перспективность использования новых технологий инновационной пищевой продукции из мясного сырья и новых теоретических положений классификации инновационных пищевых технологий для решения научных задач, имеющих важное значение для развития страны;

– **введены** новые понятия, термины и даны им определения в отношении инновационной пищевой продукции – инновационная пищевая продукция, имитации, заменители пищевой продукции.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

– **доказаны** положения и методики, вносящие вклад в расширение представлений о пищевой продукции и технологиях продукции из мясного сырья;

– **применительно к проблематике диссертации эффективно** использован комплекс существующих базовых методов исследования и экспериментальных методик оценки качества и безопасности инновационной пищевой продукции, а также предложенный алгоритм комплексной оценки качества инновационной пищевой продукции;

– **изложены** основные теоретические положения классификации инновационной пищевой продукции на основе технологических подходов;

– **раскрыты** существенные проявления теории – предложен интегративный описательный подход к инновационной пищевой продукции для ее систематизации методом классификации;

– **изучены** связи между отдельными категориями и видами инновационной пищевой продукции на основе технологических подходов, что позволило обосновать концепцию классификации инновационной пищевой продукции;

– **проведена модернизация** алгоритмов технологии производства пищевой продукции из мясного сырья применительно к предложенным технологиям инновационной пищевой продукции, квалитметрического прогнозирования технических характеристик применительно к инновационной пищевой продукции

из мясного сырья.

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

– **разработаны** новые технологии обогащенных пищевых продуктов из мясного сырья: котлеты «Хабаровские с лактулозой» (ТУ 9214-006-02067994-08 «Котлеты Хабаровские с лактулозой» и СТО 02067994-001-2019 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, обогащенные лактулозой»), котлеты «Элитные» (СТО 02067994-002-2017 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, обогащенные лактулозой и маньчжурским орехом»), шницель «Аллегро» (СТО 02067994-003-2017 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, обогащенные хондропротекторами»), колбаса вареная «Эмильен» (СТО 02067994-004-2017 «Колбасы вареные, обогащенные пищевыми волокнами подорожника»), новые технологии **внедрены** на действующем мясоперерабатывающем предприятии ООО «Мясное дело» (г. Хабаровск);

– **определены** перспективы практического использования технологий, классификации и алгоритма структурирования функции качества и комплексной оценки качества инновационной пищевой продукции из мясного сырья;

– **создана** модель эффективного применения знаний в отношении классификации инновационной пищевой продукции, иллюстрируемой результатами авторских экспериментальных и аналитических исследований;

– **представлены** методические рекомендации по использованию научных результатов в образовательном процессе Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» и Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

– **для экспериментальных работ** показана воспроизводимость результатов исследования в различных условиях путем многократности проведения экспериментов использования современного оборудования и средств измерения;

– **теория** построена на известных и проверяемых данных о технологическом потенциале инновационной пищевой продукции, результаты согласуются с опубликованными данными по теме исследования и смежным отраслям;

– **идея** концепции диссертационного исследования для разработки технологий инновационной пищевой продукции из мясного сырья на основе методов классификации, оценки качества и квалиметрических методик базируется на анализе и обобщении передового опыта мировой и отечественной практики;

– **использованы** сопоставления авторских данных и данных по отдельным направлениям развития пищевых технологий, полученных ранее;

– **установлена** непротиворечивость положений и концепций, выдвигаемых автором, а также полученных им экспериментальных результатов, основам пищевых технологий;

– **использованы** современные методики сбора и обработки информации.

Личный вклад соискателя состоит в участии на всех этапах работы: в теоретическом обосновании актуальности исследований, формулировании концепции, цели, постановке задач, планировании и выполнении экспериментов, обобщении их результатов, обработке полученных данных, формулировании выводов, подготовке материалов к публикации, разработке нормативной документации, производственной апробации.

На заседании 15 октября 2019 г. объединенный диссертационный совет принял решение присудить Алешкову Алексею Викторовичу ученую степень доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

При проведении тайного голосования объединенный диссертационный совет в количестве 16 человек, из них 6 докторов наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (технические науки), участвовавших в заседании, из 21 человека, входящих в состав совета, дополнительно введенных на разовую защиту нет, проголосовали: за – 14, против – 0, недействительных бюллетеней – 2.

Председательствующий
Заместитель председателя объединенного
диссертационного совета Д 999.189.02



Э.Н. Ким

Ученый секретарь объединенного
диссертационного совета Д 999.189.02

В.А. Лях

15 октября 2019 г.