

ПРОТОКОЛ № 22

заседания диссертационного совета 35.2.019.03

при ФГБОУ ВО

«Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»

от 29 мая 2025 г.

Состав диссертационного совета утвержден в количестве 23 человек.

Председатель: д-р техн. наук, профессор Оськин Сергей Владимирович.

Ученый секретарь: канд. технических наук Самурганов Евгений Ерманекович.

Присутствовали на заседании 16 человек:

№ п/п	Ф.И.О.	Ученая степень, шифр специальности в совете
1.	ПЕТУНИНА И.А.	д.т.н. 4.3.1.
2.	САМУРГАНОВ Е.Е.	к.т.н.. 4.3.1.
3.	ТРУФЛЯК Е.В.	д.т.н. 4.3.1.
4.	ТАРАСЕНКО Б.Ф.	д.т.н 4.3.1.
5.	ФРОЛОВ В.Ю.	д.т.н. 4.3.1.
6.	БОГДАН А.В.	д.т.н. 4.3.2.
7.	ГРИГОРАШ О.В.	д.т.н. 4.3.2.
8.	СТРИЖКОВ И.Г.	д.т.н. 4.3.2.
9.	ТРОПИН В.В.	д.т.н. 4.3.2.
10.	ОСЬКИН С.В.	д.т.н. 4.3.2.
11.	ЮДАЕВ И.В.	д.т.н. 4.3.2.
12.	ДОНЧЕНКО Л.В.	д.т.н. 4.3.3.
13.	ЗАБАШТА Н.Н.	д.с-х.н. 4.3.3.
14.	ПЕРШАКОВА Т.В	д.т.н. 4.3.3.
15.	СОКОЛ Н.В.	д.т.н. 4.3.3.
16.	ЩЕРБАКОВА Е.В.	д.т.н. 4.3.3.

В том числе 5 докторов наук по специальности рассматриваемой диссертации: Донченко Л.В., Сокол Н.В., Щербакова Е.В., Першакова Т.В., Забашта Н.Н.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Защита диссертационной работы Тарасовой Марии Владимировны на тему «Технология получения безалкогольного напитка на основе экстракта виноградных выжимок и симбиотического консорциума», на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Диссертация выполнена в федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия».

Научный руководитель – Першакова Татьяна Викторовна, доктор технических наук, доцент, ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», отдел хранения и комплексной переработки сельскохозяйственной продукции, заведующая.

Официальные оппоненты:

Блинникова Ольга Михайловна – доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», кафедра торгового дела и товароведения, заведующая, отсутствует по уважительной причине, отзыв представила.

Влащик Людмила Гавриловна – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина, кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, доцент, отзыв представила.

Ведущая организации: ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» свой отзыв представила.

Слово для доклада основного содержания документов, предоставленных в совет и их соответствия установленным требованиям предоставляется ученому секретарю совета Самурганову Е.Е. Все документы соответствуют установленным требованиям.

Слово для доклада основных положений и результатов научного исследования предоставляется соискателю Тарасовой М.В.

Вопросы соискателю задали доктора наук: Стрижков И.Г., Тропин В.В., Сокол Н.В., Донченко Н.В., Щербакова Е.В., Богдан А.В., Фролов В.Ю., Забашта Н.Н., Петунина И.А.

Для оглашения отзыва слово предоставляется научному руководителю доктору технических наук Першаковой Т.В.

Ученый секретарь зачитывает заключение организации, где выполнялась работа, отзыв ведущей организации и отзывы, поступившие на автореферат диссертации.

Соискатель дает ответы на замечания по отзывам ведущей организации и отзывам, поступившим на автореферат.

В связи с отсутствием по уважительной причине официального оппонента Блинниковой О.М. слово для оглашения отзыва предоставляется ученому секретарю.

Ученый секретарь зачитывает отзыв оппонента Блинниковой О.М.

Соискатель дает ответы на замечания по отзыву оппонента Блинниковой О.М.

Слово для оглашения отзыва предоставляется официальному оппоненту Влащик Л.Г.

Соискатель дает ответы на замечания по отзыву оппонента Влащик Л.Г.

Объявляется дискуссия по содержанию диссертационной работы.

В дискуссии приняли участие доктора наук: Донченко Н.В., Сокол Н.В., Богдан А.В., Тропин В.В., Оськин С.В.

Соискатель Тарасова М.В. выступает с заключительным словом.

Для проведения тайного голосования избирается счетная комиссия в составе членов совета: Донченко Л.В., Забашта Н.Н., Труфляк Е.В. Комиссия приступает к работе.

Голосование.

Слово для доклада результатов голосования предоставляется председателю счетной комиссии Донченко Л.В.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 16 человек, в том числе 5 докторов наук по профилю рассматриваемой диссертации, участвовавших в заседании, из 23 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за присуждение ученой степени – 16, против присуждения ученой степени – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Единогласно утверждается протокол счетной комиссии.

Рассматривается проект заключения по диссертационной работе. После внесения замечаний и изменений проект единогласно принимается членами диссертационного совета.

В обсуждении заключения приняли участие члены совета: Богдан А.В., Стрижков И.Г., Тропин В.В., Оськин С.В., Курасов В.С., Щербакова Е.В., Донченко Л.В., Фролов В.Ю.

ПОСТАНОВИЛИ:

Присудить Тарасовой Марии Владимировне ученую степень кандидата технических наук по специальности по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Председатель
диссертационного совета

Ученый секретарь
диссертационного совета



С.В. Оськин

Е.Е. Самурганов

29 мая 2025 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА 35.2.019.03,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА», МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ, ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 29.05.2025 № 21

О присуждении Тарасовой Марии Владимировне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Технология получения безалкогольного напитка на основе экстракта виноградных выжимок и симбиотического консорциума» по специальности 4.3.3. Пищевые системы принята к защите 28.03.2025 (протокол заседания № 16) диссертационным советом 35.2.019.03, созданным на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина», Министерство сельского хозяйства РФ, 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13 (приказ Минобрнауки России от 12.10.2022 № 1231/нк).

Соискатель Тарасова Мария Владимировна, 19 августа 1993 года рождения. В 2023 году окончила магистратуру ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» по направлению 06.04.01 «Биология».

Работает технологом отдела исследований и разработок ООО «Медителл».

Диссертация выполнена на базе отдела хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья Краснодарского научно-исследовательского института хранения и комплексной переработки сельскохозяйственной продукции – филиала ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства,

виноградарства, виноделия» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент Першакова Татьяна Викторовна, Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», отдел хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья, заведующая.

Официальные оппоненты:

Блинникова Ольга Михайловна – доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, заведующая;

Влащик Людмила Гавриловна – кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, доцент, дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» (г. Майкоп) в своем положительном отзыве, подписанном Хатко Зурет Нурбиевной, доктор технических наук, доцент, кафедра технологии пищевых продуктов и организации питания, указала, что совокупность теоретических положений, разработанных автором на основании выполненных исследований, является решением актуальной научно-технической задачи, имеющей важное значение для развития народного хозяйства страны, что удовлетворяет критериям п.п. 9-11,13,14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842 (в действующей редакции) предъявляемых к кандидатским диссертациям, а её автор Тарасова Мария Владимировна заслуживает присуждения ученой

степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Соискатель имеет 84 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации опубликовано 16 работ, из них в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК России, опубликовано 4 работы. Соискатель также имеет патент и свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ. Общий объем публикаций составляет 5,5 печатных листа, из них на долю автора приходится 2,0 печатных листа. В диссертации нет недостоверных сведений об опубликованных соискателем работах. Основные научные результаты диссертации опубликованы в рецензируемых научных изданиях.

В диссертации имеются ссылки на авторов и источники заимствованных материалов. Результаты исследований соискателя, представленные в опубликованных материалах, отражены в диссертации согласно п. 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 № 842.

Наиболее значительные научные работы по теме диссертации:

1. Babakina, M.V. (Tarasova M.V.) Investigation of the biotechnological properties of *Zygosaccharomyces kombuchaensis* and *Gluconacetobacter xylinus* as promising microorganisms for the production of functional drinks / M. V. Babakina, T. V. Pershakova, M. V. Samoilenko // International Scientific Conference «Biologization of the Intensification Processes in Horticulture and Viticulture» (BIOLOGIZATION 2021). – 2021. – Vol. 34. – P. 06016.

2. Исследование биохимических показателей экстракта из виноградных выжимок в процессе его ферментации с использованием консорциума дрожжей *Zygosaccharomyces kombuchaensis* и бактерий *Gluconacetobacter xylinus* [Текст] / М. В. Бабакина (Тарасова М.В.), Т. В. Першакова, М. В. Самойленко [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 1 (391). – С. 32–36. – DOI: 10.26297/0579-3009.2023.1.3.

3. Бабакина, М.В. (Тарасова М.В.) Определение состава протективной среды и режима высушивания для стабилизации консорциума дрожжей *Zygosaccharomyces kombuchaensis* и бактерий *Gluconacetobacter xylinus* [Текст] / М.В. Бабакина, Т. В. Першакова, М. В. Самойленко // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2022. – № 73 (1). – С. 233–242. – DOI: 10.30679/2219-5335-2022-1-73-233-242.

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

– ведущая организация ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»: не представлены данные по производству и экспорту безалкогольных напитков за 2023–2024 годы, современное состояние рынка безалкогольной продукции России следовало сравнить с мировым рынком; необходимо уточнение дозировок рецептурных компонентов, рассматриваемых для получения 10 л напитка по вариантам эксперимента;

– официальный оппонент О.М. Блинникова: в результатах дегустационной оценки образцов напитков следовало указать значения отклонений от средних значений, балльную шкалу и состав дегустационной комиссии; необходимо пояснить, в соответствии с какими исследованиями установлен срок годности разработанного напитка; необходимо пояснить, почему обеспечение суточной потребности в компонентах рациона взрослого трудоспособного населения рассчитывалось при потреблении 500 мл напитков брожения;

– официальный оппонент Л.Г. Влащик: в обзоре литературы сделан недостаточно корректный вывод о росте потребления основных продуктов питания, так же необходимо учесть потенциал Южных регионов России в качестве виноградарских при анализе объемов переработки винограда на будущие годы; необходимо дополнить выводы, сделанные по вопросу установления температуры и сроков годности разработанного напитка;

На автореферат поступило шесть положительных отзывов, во всех имеются замечания:

– А.Т. Васюкова, д-р техн. наук, профессор, профессор кафедры «Индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса» ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства им. В.И. Вернадского»: необходима редакция п. 3 положения, выносимые на защиту - математические модели взаимосвязи технологических режимов экстракции сушеных виноградных выжимок и физико-химических показателей экстрактов; технологических режимов ферментации экстрактов виноградных выжимок с применением симбиотического консорциума и показателей качества готового продукта, и построенная структурно-функциональная схема процесса производства; на рисунке 6 автореферата не верно указано время культивирования консорциума – 140 ч.; на структурной схеме исследований (рис. 1) желательно показать и разработку ТУ на напиток «Тамали-Джаз»;

– А.С. Джабоева, д-р техн. наук, профессор, заведующая кафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия» ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»: на рисунке не представлены данные, свидетельствующие об увеличении содержания биологически активных веществ, а показаны лишь конечные величины концентраций БАВ после ферментации; в представленной работе автор перед положительными значениями ставит знак «+», что не соответствует требованиям ГОСТ 1.5-2001 «Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации»;

– И.А. Деренкова, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации: следовало расширить обоснование влияния pH на скорость роста и устойчивость выделенных микроорганизмов;

– В.И. Криштафович, д-р техн. наук, профессор, профессор кафедры товароведения и таможенной экспертизы ГКОУ ВО «Российская таможенная академия»: уточнить, почему обеспечение суточной потребности в компонентах рациона взрослого трудоспособного населения рассчитывалось при потреблении 500

мл напитка; желательно было предоставить в автореферате данные по исследованию органолептических показателей качества разработанного напитка;

– А.Н. Мартеха, канд. техн. наук, доцент и В.В. Торопцев, канд. техн. наук, доцент, доценты кафедры «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева»: полученные теоретические и экспериментальные результаты могут являться основой для создания новых технологий производства и рецептур безалкогольных напитков брожения;

– О.В. Савина, д-р с.-х. наук, профессор, профессор кафедры экономики, менеджмента организации производственной деятельности и трудовой адаптации осужденных ФКОУ ВО «Академия права и управления Федеральной службы исполнения наказаний»: в структурной схеме исследований (рисунок 1) целесообразно было пронумеровать этапы; необходимо пояснение, на основании каких исследований были установлены температурные режимы и срок годности напитка.

Соискатель Тарасова М.В. дала исчерпывающие ответы на отмеченные замечания. Остальные замечания в отзывах имеют рекомендательный характер либо касаются его оформления и точности формулировок.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их многолетним опытом работы и значимостью полученных результатов по данному направлению исследований. Официальный оппонент Блинникова Ольга Михайловна является ведущим специалистом в области проектирования и обеспечения сохранности поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами, что подтверждается публикациями в научных рецензируемых журналах всероссийского и международного уровня. Официальный оппонент Влащик Людмила Гавриловна является специалистом по технологиям пектинопродуктов с высокими качественными показателями из выжимок винограда различных сортов, имеет публикации по технологиям производства напитков, обогащенных натуральными растительными ингредиентами, что связано с темой исследования соискателя. Специалисты ведущей организации ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» исследуют показатели качества виноградных выжимок, технологии производства безалкогольных напитков и способы

определения физико-химических и органолептических показателей готовой продукции.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

предложена гипотеза о том, что одним из способов производства продуктов, обогащенных комплексом биологически активных веществ, может быть технология получения безалкогольного напитка на основе экстракта виноградных выжимок, ферментированного с участием микроорганизмов, обладающих свойствами симбиотических комплексов;

доказана перспективность получения безалкогольного напитка, обогащенного биологически активными веществами, на основе экстракта виноградных выжимок и симбиотического консорциума дрожжей и бактерий.

Теоретическая значимость исследований обусловлена тем, что:

доказана возможность применения разработанных математических моделей параметров брожения виноградных выжимок и режимы культивирования симбиотического консорциума для разработки безалкогольных напитков;

применительно к проблематике диссертации результативно использованы основные принципы и положения микробиологии, позволившие выделить, классифицировать и подобрать режимы культивирования микроорганизмов, способных наиболее эффективно сбраживать виноградные выжимки; статистические методы, в частности, метод аппроксимации функции нескольких независимых переменных с использованием современного ПО STATISTICA, позволяющие установить зависимость параметров экстрагирования на физико-химические показатели экстрактов и обосновать подобранные параметры производства напитка брожения;

изложены факторы, влияющие на процессы экстракции выжимок виноградных сушеных сладких и процессы ферментации полученных экстрактов консорциумом SCOBY, необходимые для обоснования технологии производства напитков брожения, что позволяет использовать технологические режимы для разработки новых продуктов, обогащённых биологически активными веществами;

изучены закономерности влияния технологических режимов экстракции сушеных виноградных выжимок на физико-химические показатели экстрактов;

предложены: математические модели расчета скорости сбраживания субстрата консорциумом дрожжей и бактерий, защищенные программой для ЭВМ № RU 2021666411, структурно-функциональная схема процесса производства напитка и способ приготовления напитка, защищенный патентом № RU 2783431С.

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

разработана и внедрена технология производства напитка брожения в ООО «АНПРИС» (г. Краснодар);

определены перспективы использования микробиальных композиций, обеспечивающих повышение эффективности процессов биоконверсии растительного сырья для производства безалкогольных напитков; перспективы использования разработанной технологии для предприятий, занимающихся производством безалкогольных напитков для расширения ассортимента.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

результаты получены с применением современного программного обеспечения и лабораторного оборудования, с применением методов планирования многофакторного эксперимента;

теория согласуется с опубликованными экспериментальными данными исследований О.М. Блинниковой, Л.Г. Влащик, Л.В. Донченко, Т.Г. Причко и др.

идея базируется на обобщении передового опыта ученых КНИИХП – филиала ФГБНУ «СКФНЦСВВ», ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (г. Краснодар), ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ;

установлено качественное и количественное совпадение теоретических и экспериментальных данных с результатами, представленными в независимых источниках;

использованы современные методы математической обработки экспериментальных данных с использованием программ Microsoft Excel и Statistica, в частности, инструменты «3М XYZ Графики» и «Множественная регрессия».

Личный вклад соискателя состоит в обосновании цели и задач исследования; разработке рабочей гипотезы, обосновании структурной схемы исследований; разработке и модернизации математических моделей процессов экстракции и культивирования; реализации моделей в программном обеспечении; в проведении экспериментальных исследований; формулировке выводов; апробации результатов исследования; подготовке основных публикаций по выполненной работе.

Диссертационный совет пришел к выводу о том, что диссертация Тарасовой Марии Владимировны является научно-квалификационной работой, в которой изложены теоретические и практические результаты разработанной автором технологии производства напитка брожения, которые являются решением актуальной научно-технической задачи, имеющей важное значение для развития страны, что удовлетворяет критериям, установленным п. 9–11, 13, 14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842. Диссертация соответствует специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

В ходе защиты диссертации были высказаны следующие критические замечания: Стрижков И.Г. – будут ли востребованы новые машины и аппараты для реализации вашей технологии; Тропин В.В. – с какой базовой ставкой вы рассчитывали дисконтированный доход; Сокол Н.В. – почему культивирование дрожжей и бактерий приводит к активному росту, какой процесс лежит в основе; Фролов В.Ю. – какова сходимости теоретических и экспериментальных исследований; Забашта Н.Н. – чем обусловлен подбор консорциума.

Соискатель Тарасова М.В. ответила на большую часть задаваемых ей в ходе заседания вопросы, и привела собственную аргументацию в ответах на вопросы. На вопрос доктора технических наук Фролова В.Ю. соискатель затруднилась ответить.

На заседании 29.05.2025 диссертационный совет принял решение – за новые научно обоснованные технические решения по разработке технологии получения безалкогольного напитка на основе экстракта виноградных выжимок и симбиотического консорциума, имеющие существенное значение для развития страны, присудить Тарасовой М.В. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 16 человек, из них 5 докторов наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы, участвовавших в заседании, из 23 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 16, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета

Оськин Сергей Владимирович

Ученый секретарь
диссертационного совета

Самурганов Евгений Ерманекосович

29 мая 2025 года

