

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА 24.2.315.05
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ,
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ
КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от 27.03.2026 г. № 48

О присуждении Зубареву Юрию Николаевичу, гражданство РФ, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Научное обоснование системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов» по специальности 4.3.3. Пищевые системы принята к защите 26 января 2026 г. (протокол заседания № 45) диссертационным советом 24.2.315.05, созданным на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет», Министерства науки и высшего образования РФ, 650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная 6, приказ № 842/нк от 12.07.2022 г.

Соискатель, Зубарев Юрий Николаевич, 20.10.1982 года рождения.

В 2004 г. окончил Нижегородскую академию МВД РФ по специальности «Юрист», в 2022 г. ФГБНУ «Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ» по специальности «Юриспруденция», в 2025 г. ФГБОУ ВО «Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского» по специальности «Биология». В 2025 году окончил аспирантуру по специальности 4.3.3. Пищевые системы

в ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Работает в должности заместителя директора в ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Диссертация выполнена на базе отдела функционального и специализированного питания ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент, Дыдыкин Андрей Сергеевич, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, руководитель отдела функционального и специализированного питания.

Официальные оппоненты:

Ермолаева Евгения Олеговна – доктор технических наук, доцент, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет», профессор кафедры управления качеством,

Волошина Елена Сергеевна – кандидат технических наук, доцент, Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», г. Москва, в своём положительном заключении, подписанным Никитиным Игорем Алексеевичем, доктором технических наук, доцентом, заведующим кафедрой пищевых технологий и биоинженерии, и утвержденном Екимовой Ксенией Валерьевной, доктором экономических наук, профессором, проректором ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», указала, что диссертация Зубарева

Юрия Николаевича «Научное обоснование системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов» представляет законченную работу, выполненную на высоком методическом и научном уровне, отвечает требованиям пп. 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Зубарев Юрий Николаевич, заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Соискатель имеет 7 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации опубликовано 7 работ, из них в рецензируемых научных изданиях из перечня ВАК 5 работ и 2 работы в международной базе цитирования Scopus.

Все опубликованные работы содержат основные результаты, изложенные в диссертации. Основная часть результатов получена соискателем лично.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Дыдыкин, А.С. Мясо – уникальный ресурс для создания функциональных продуктов питания / А.С. Дыдыкин, М.А. Асланова, О.К. Деревицкая, **Ю.Н. Зубарев**, Е.И. Логунова // Все о мясе. – 2022. – № 3. – С. 34-39. DOI: 10.21323/2071-2499-2022-3-34-39.

2. Дыдыкин, А.С. Современное состояние и перспективы развития нормативно-технического регулирования производства и оборота функциональных пищевых продуктов в мировой практике / А.С. Дыдыкин, **Ю.Н. Зубарев**, Е.И. Логунова [и др.] // Все о мясе. – 2022. – № 1. – С. 8-15.

3. Dydykin, A.S. Modern forms of iodine-containing food components / A.S. Dydykin, **Yu.N. Zubarev**, E.I. Logunova, Yu.A. Kuzlyakina // Theory and Practice of Meat Processing. – 2023. – Vol. 8. – No. 3. – P. 172-182.

4. Дыдыкин, А.С. Оценка рисков производства функциональных пищевых продуктов с помощью методики RCA / А.С. Дыдыкин, **Ю.Н. Зубарев**, Е.И. Логунова, Ю.А. Кузлякина // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7. – № 2. – С. 288-297.

5. Дыдыкин, А.С. Влияние срока хранения на содержание йода в пищевых ингредиентах. А.С. Дыдыкин, **Ю.Н. Зубарев**, Е.И. Логунова, А.М. Самойлова, З.И. Калугина // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7. – № 4. – С. 575–584.

На диссертацию и автореферат поступили следующие отзывы:

– отзыв доктора медицинских наук, доцента, заместителя генерального директора по медицинской реабилитации ФГБУ ФНКЦ МРиК ФМБА России Богданова Р.Р. – положительный, к работе принципиальных замечаний нет.

– отзыв ведущего научного сотрудника ВНИИПБТ – филиала Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи, кандидата технических наук, доцента, Курбатовой Е.И. – положительный, к работе имеются следующие замечания: 1. Чем объяснить сниженное содержание йода в йодированной соли в начале срока годности (рис. 7)? 2. Как можно объяснить изменение соотношения монойодтирозинов к дийодтирозинам при незначительном снижении йодтирозинов в целом в процессе хранения биологически активной добавки йодказеин (рис. 11)? 3. Каким образом возможно применение коэффициента снижения содержания йода в функциональных пищевых ингредиентах, используемых в других продуктах (при других технологических режимах обработки)?

– отзыв кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ», доцента по научной специальности 4.3.3 «Пищевые системы», доцента кафедры «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов» ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет

(РОСБИОТЕХ) Кидяева С.Н. – положительный, к работе имеются следующие замечания: 1. В области входного контроля сырья и материалов к корректирующим мероприятиям отнесена процедура входного контроля в соответствии с инструкциями и регулярной проверкой средств измерения, хотя данные меры относятся скорее к обязательным мероприятиям; 2. Каким образом были определены коэффициенты серьезности, вероятности и обнаружения причин в соответствии с методикой FMEA? В автореферате отсутствует расчет; 3. Каким образом было установлено критическое значение коэффициента обогащения K , равного 1,5?.

– отзыв директора департамента по работе с образовательными организациями Российского общества «Знание», доктора технических наук, доцента, Бикбулатовой А.А. – положительный, к работе имеется следующее замечание: 1. В автореферате отсутствует расчет предельного числа риска в соответствии с методикой FMEA.

– отзыв кандидата технических наук, эксперта отдела перспективного развития АО «Центр Звёздный» Тимме Е.А. – положительный, к работе имеется следующее замечание: 1. На странице 11 автореферата исследование йода в образцах йодированной соли содержание йода снижается более чем на 50 %. Подскажите, соль хранилась на складе производителя или же соль с истекающим сроком годности была закуплена в торговой точке? Интересуют условия хранения.

– отзыв кандидата медицинских наук, преподавателя Центра научных исследований и перспективных разработок ФГБУ «ВНИИМТ» Росздравнадзора Поленовой В.С. – положительный, к работе имеются следующие замечания: 1. Одним из объектов исследования является ФПИ йодказеин, означает ли это что в работе использовалась биологически активная добавка йод-актив?; 2. На рисунке 13 не видно цифры в синих столбцах, не понятно какое содержание йода в образцах; 3. На рисунке 20

цифры накладываются друг на друга, сложно понять какое именно содержание йода в каждом из исследуемых образцов.

– отзыв доктора технических наук (спец. 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, 2016 г.), доцента, профессора кафедры энергообеспечения и теплотехники ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ Алтухова И.В. – положительный, замечаний к работе не имеется.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их широко известными научными разработками и достижениями в отрасли науки, включающей сферу исследований диссертационной работы, наличием публикаций в данной сфере.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

– **обосновано** применение методики FMEA для идентификации и оценки рисков снижения содержания йода в функциональных пищевых ингредиентах, входящих в состав функциональных пищевых продуктов;

– **предложен** ряд превентивных (предупреждающих) мер, направленных на гарантированное обеспечение выпуска обогащенного йодом функционального пищевого продукта;

– **доказана** технологическая эффективность использования органических форм йода (йодтирозинов) для обогащения продуктов на основе мясного сырья;

– **разработана** методика вычисления коэффициентов обогащения для функциональных пищевых ингредиентов, характеризующая целесообразность их использования.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

– **научно обосновано** применение коэффициентов обогащения функциональных пищевых ингредиентов в отношении продуктов на основе мясного сырья;

– **представлены** данные, расширяющие ранее изученные аспекты стабильности содержания йода в процессе хранения функциональных пищевых ингредиентов в зависимости от вида его носителя;

– **применительно к проблематике диссертации результативно использованы** современные методы: квалитетические методы оценки и анализа, инструменты качества, экспертные методы исследования и методы математической статистики, реализованные с помощью стандартного пакета программ «Microsoft Excel»;

– **определена** зависимость стабильности содержания йода в модельных мясных системах при имитации отдельных производственных и постпроизводственных процессов от вида функционального пищевого ингредиента, способа технологического воздействия и срока хранения готового продукта;

– **получены** новые знания о стабильности йода в различных формах (органических и неорганических) в зависимости от источника и технологического воздействия.

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

– **установлены** контрольные точки при производстве и обращении функциональных пищевых продуктов, включающих йодсодержащие функциональные пищевые ингредиенты;

– **разработан** проект стандарта организации на систему менеджмента качества «Управление процессами производства функциональных пищевых продуктов, обогащенных йодсодержащими функциональными пищевыми ингредиентами»;

– **показана** эффективность системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов, разработанная на основании методики анализа и оценки рисков FMEA. Выявлены наиболее уязвимые этапы производства, с помощью квалитетических и аналитических методов

определены контрольные точки на производстве, и сформирована программа обязательных предварительных мероприятий;

– **представлены** испытания и промышленная апробация системы управления качеством на предприятии ООО «НИИ Профи.Био».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

– **для экспериментальных работ** – результаты получены комплексным системным подходом к анализу и оценке рисков всей производственной цепи, а также оценке качества йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов в соответствии с поставленными задачами исследований: повторность результатов диссертационного исследования подтверждается достаточным количеством наблюдений (3-кратной повторностью), применением современных и стандартных методов исследования;

– **теория** построена на известных, проверяемых данных и фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации, представленными в том числе, в аналитическом обзоре литературы;

– **идея базируется** на анализе информации и обобщении опубликованных научных результатов отечественных и зарубежных ученых в области анализа и оценки рисков, а также знаниях о функциональных пищевых ингредиентах и продуктах;

– **установлено** качественное совпадение авторских результатов исследований йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов с результатами, представленными в независимых источниках.

Личный вклад соискателя состоит в формулировании цели и задач диссертационной работы, выборе объектов и методов исследования, непосредственном участии в проведении экспериментов, анализе, обобщении и обсуждении полученных результатов, формулировке выводов.

В ходе защиты были высказаны следующие критические замечания:

1. В докладе не прозвучало - разработан ли стандарт организации на систему управления качеством, что отражено в задачах работы.

2. Не уточнено - для какой группы потребителей производилось обогащение йодом пищевых продуктов и как обеспечивалась равномерность внесения йодсодержащих компонентов.

Соискатель Зубарев Ю.Н. ответил на задаваемые в ходе заседания вопросы и привел собственную аргументацию.

На заседании 27 марта 2026 года диссертационный совет принял решение за новые научно обоснованные технологические и технические решения, связанные разработкой системы управления качеством функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов на основе мясного сырья, имеющие существенное значение для развития пищевой промышленности, присудить Зубареву Ю.Н. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 20 человек, из них 11 докторов наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки), участвовавших в заседании, из 23 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 20, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель

диссертационного совета

Просеков Александр Юрьевич

Ученый секретарь

диссертационного совета

Милентьева Ирина Сергеевна

27.03.2026 г.

