

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.196.07 НА БАЗЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. Г.В. ПЛЕХАНОВА» МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ  
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № \_\_\_\_\_

решение диссертационного совета от 22.09.2016 г. № \_\_\_\_\_

О присуждении Гарькуша Марине Викторовне, гражданке Российской Федерации, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка комплексного подхода к идентификации виски с использованием инструментальных методов» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 28.04.2016 г., протокол № 7, диссертационным советом Д 212.196.07 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Министерства образования и науки Российской Федерации, 117997, г. Москва, Стремянный пер., д. 36, диссертационный совет создан приказом № 105/нк от 11.04.2012 г.

Соискатель Гарькуша Марина Викторовна, 1988 года рождения, в 2011 году окончила государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». В 2015 г. соискатель окончил заочную аспирантуру «РЭУ им. г. В Плеханова».

Гарькуша М.В. работает в должности тренинг-менеджера в ООО

«Городской супермаркет».

Диссертация выполнена на кафедре товароведения и товарной экспертизы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель - кандидат технических наук, доцент Положишникова Марина Александровна, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», факультет экономики торговли и товароведения, декан.

**Официальные оппоненты:**

Абрамова Ирина Михайловна, доктор технических наук, Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи, врио заместителя директора по научной работе;

Жирова Вера Владимировна, кандидат технических наук, доцент, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологии и управления имени К.Г. Разумовского», кафедра технологии бродильных производств и виноделия, заместитель заведующий кафедрой - дали положительные отзывы на диссертацию.

**Ведущая организация** федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в своём положительном заключении, подписанном Сапроновой Людмилой Алексеевной, доктор технических наук, профессор, кафедра «Товароведение и экспертиза товаров», профессор, указала, что диссертация является законченной научно-квалифицированной работой, посвящена решению

научно-практической задачи – созданию комплексного подхода к идентификации виски с использованием инструментальных методов анализа. Разработанный автором алгоритм идентификации позволяет выявить грубую фальсификацию виски и установить подлинность заявленных в маркировке основных ассортиментных признаков – состав сырья, срок выдержки дистиллятов и регион производства.

Соискатель имеет 9 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации 9 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях 3 работы. Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. **Гарькуша М.В.**, Положишникова М.А. Идентификационная характеристика крымских сухих натуральных вин на основе винограда Каберне Совиньон // М.: «Панорама», «Товаровед продовольственных товаров», №6, 2011 – 0,4 п.л. (лично автором – 0,2 п.л.).

2. **Гарькуша М.В.**, Положишникова М.А. Обзор современных методов идентификации виски // М.: «Панорама», «Товаровед продовольственных товаров» № 10, 2013 – 0,6 п.л. (лично автором – 0,3 п.л.).

3. **Гарькуша М.В.**, Положишникова М.А. Роль ароматических компонентов виски в решении задач идентификационной экспертизы // М.: «Панорама», «Товаровед продовольственных товаров», №1, 2015 – 0,8 п.л. (лично автором 0,4 п.л.).

4. **Гарькуша М.В.** Использование современных инструментальных методов анализа для выявления контрафактного виски // Труды XIV Ежегодной международной молодежной конференции ИБХФ РАН-ВУЗы «Биохимическая физика», Москва, РУДН, 2014, 295 с. – 0,3 п.л. (лично автором – 0,3 п.л.).

**На диссертацию и автореферат поступило 11 отзывов**, от: ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», АНО ВО «Московский гуманитарный университет», ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии» – МВА им. К. И. Скрябина», ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный

экономический университет», ООО «ЛУДИНГ-ТРЕЙД», ФГБОУ ВО «Московский государственный университет радиотехники, электроники, и автоматики», ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева», МРУ Росалкогольрегулирования по Центральному федеральному округу, ФГОБУ ВО «Уральский государственный экономический университет», ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». **Все отзывы положительные**, имеются следующие замечания: автору необходимо более полно раскрыть полученные хроматографические профили летучих компонентов в образцах виски; в автореферат следовало включить список веществ, обнаруженных в виски методом масс-спектрометрии, и список разработанных унифицированных дескрипторов вкуса и аромата для органолептического анализа виски; уточнить, почему в качестве метода идентификации фенольных соединений не был применен метод высокоэффективной жидкостной хроматографии в сочетании с масс-спектрометрией.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их широкой известностью своими достижениями в данной отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследования и способностью определить научную и практическую ценность диссертации.

**Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований**

разработаны новые экспериментальные методики, позволившие выявить качественно новые закономерности, лежащие в основе ассортиментной идентификации виски, повысить достоверность результатов идентификации с расширением границ их применимости к виски разного происхождения, состава и срока выдержки;

предложен оригинальный подход к проведению идентификации виски, предусматривающий комплексную оценку наиболее важных ассортиментных признаков, лежащих в основе формирования себестоимости продукции и

часто подвергающихся фальсификации;

доказана перспективность использования выявленных закономерностей и зависимостей варьирования значений физико-химических показателей виски с учетом особенностей производства, а также тенденций их изменения при фальсификации;

введена совокупность систематизированных и обновленных терминов, описывающих дескрипторы вкуса и аромата виски и позволяющих обеспечить единство подходов к интерпретации результатов идентификации по органолептическим показателям;

### **Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что**

обоснованы методики, вносящие существенный вклад в расширение представлений о порядке и технике проведения экспертизы для целей идентификации виски;

применительно к проблематике диссертации эффективно, то есть с получением обладающих новизной результатов, использован комплекс существующих электрохимических, спектральных, хроматографических методов исследования, на основе которых разработаны экспериментальные методики, учитывающие особенности многокомпонентного состава виски;

изложены доказательства результативности предложенных методических подходов к решению задач идентификационной экспертизы виски;

раскрыты несоответствия применяемых на практике методов идентификации виски критериям эффективности и результативности, новые теоретические аспекты в области идентификации и экспертизы виски, учитывающие особенности его регионального происхождения, сырьевых источников и продолжительности их выдержки;

изучены достоверные диапазоны варьирования электрохимических, спектральных и хроматографических характеристик виски различных ассортиментных групп и фальсифицированных образцов, позволяющие использовать данные показатели для эффективного проведения

ассортиментной идентификации и выявления грубой фальсификации;

проведена модернизация существующего порядка проведения идентификации виски путем разработки удобного для использования алгоритма, включающего логически взаимосвязанную последовательность процедур и методов, охватывающих весь комплекс задач идентификационной экспертизы.

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

- разработаны и внедрены в учебный процесс ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» новые методики идентификации виски с использованием хроматографических методов анализа;

определены пределы и перспективы практического использования разработанного комплексного подхода к идентификации виски на основе инструментальных методов;

создана система практических рекомендаций по проведению идентификации виски на основе комплекса органолептических и физико-химических показателей;

представлены предложения по дальнейшему совершенствованию национальных технических требований к виски для предупреждения грубой фальсификации.

**Оценка достоверности результатов исследования выявила:**

экспериментальные данные получены на сертифицированном аналитическом оборудовании путем сличительных испытаний на разных моделях, их достоверность доказана путем многократных повторных анализов и статистической обработки результатов с применением программного обеспечения MS Excel и Statistica;

теория построена на известных, проверяемых данных и современных достижениях отечественных и зарубежных ученых в области аналитических исследований состава и свойств спиртных напитков, хорошо согласуется с

опубликованными в научных изданиях результатами исследований, посвященных решению аналогичных научных и практических задач;

идея исследования базируется на систематизации и анализе передового опыта в области идентификации, подтверждения подлинности и выявления фальсификации виски, полученного ранее по рассматриваемой тематике таких ученых, как В.В. Жирова, А.В. Коростелев, С.Ю. Макаров, С.А. Савчук, R.I. Aylott, J.R. Piggott, L. Poisson и многих других;

использовано сравнение авторских данных с данными перечисленных выше ученых по рассматриваемой тематике;

установлено качественное и количественное совпадение авторских результатов диапазонов варьирования электрохимических, спектральных и хроматографических характеристик с результатами, представленными в независимых источниках по данной тематике;

использованы современные методы сбора, анализа, обработки и интерпретации результатов, необходимые для эффективного решения поставленных в работе задач. Использование потенциала указанных методов, объединенных общим алгоритмом, обеспечило научную обоснованность и достоверность результатов и выводов.

**Личный вклад соискателя** состоит в самостоятельной постановке целей и задач исследования; в непосредственном получении соискателем экспериментальных данных; в научном обосновании методов и критериев идентификации виски; в обработке и интерпретации полученных результатов, построении классификационных функций с использованием метода дискриминантного анализа на основе комплекса физико-химических показателей для повышения надежности результатов идентификации; в разработке алгоритма идентификации виски, предусматривающего использование органолептических, инструментальных и статистических методов анализа для решения задач идентификационной экспертизы разного уровня сложности; апробации и внедрении результатов исследования; подготовке публикаций по выполненной работе.

На заседании 22 сентября 2016 г. диссертационный совет принял решение присудить Гарькуша М.В. учёную степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 18 докторов наук, из них 12 докторов наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», участвовавших в заседании, из 21 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 18, против - нет, недействительных бюллетеней - нет.

Председатель  
диссертационного совета,  
доктор технических наук, профессор



*Елисеева Л.Г.*

Елисеева Л.Г.

Ученый секретарь  
диссертационного совета,  
доктор химических наук, профессор

*Чалых Т.И.*

Чалых Т.И.

23 сентября 2016 г.