

## **ОТЗЫВ**

на автореферат диссертационной работы Гарькуша Марины Викторовны «Разработка комплексного подхода к идентификации виски с использованием инструментальных методов», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 -Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

**Актуальность исследования.** Важным направлением решения проблемы фальсификации и обеспечения качества продуктов питания является разработка и применение современных методов идентификации, введение в нормативные документы показателей для целей идентификации. В настоящее время в действующих нормативных документах, регламентирующих требования к качеству ликероводочных изделий, в том числе к виски, установленные нормы не учитывают особенностей виски, что затрудняет идентификацию данного продукта. Разработка инструментальных методов анализа, позволяющих с высокой точностью выявить фальсифицированную продукцию, является одной из задач идентификации. С этих позиций диссертационная работа Гарькуша М.В. представляет научный и практический интерес и ее актуальность сомнений не вызывает.

### **Достоверность, научная новизна и практическая значимость.**

Обоснованность и достоверность результатов диссертационного исследования подтверждается использованием современных методов испытаний образцов готовой продукции, математической обработкой экспериментальных данных, их обсуждением и публикацией.

### **Научная новизна:**

Научно обоснована эффективность применения электрофизических, спектральных и хроматографических методов анализа для подтверждения подлинности важных ассортиментных признаков виски. Изучены закономерности изменения физико-химических показателей качества виски в зависимости от различных факторов, формирующих качество.

**Практическая и теоретическая значимость** заключается в разработке предложений по совершенствованию национальных технических требований к виски с учетом показателей для целей идентификации, использованию материалов работы в учебном процессе.

### **Подтверждение опубликования основных результатов диссертации в научных изданиях**

Печатные труды в полной мере отражают материалы диссертации.

По материалам диссертационной работы опубликовано 9 печатных работ, в т.ч. 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ.


Результаты диссертационного исследования обсуждались на всероссийских, международных научных и научно-практических конференциях.

Замечания и вопросы:

- можно ли считать предложенный метод органолептического анализа виски объективным для целей идентификации? Удовлетворяет ли он всем критериям идентификации?

- к сожалению не все данные, представленные на рисунках, доступны для прочтения.

Считаю, что диссертационная работа Гарькуша Марины Викторовны отвечает требованиям ВАК к диссертационным работам на соискание учёной степени кандидата технических наук, а её автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

доктор технических наук, профессор  
зав.кафедрой товароведения и управления качеством  
ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой  
промышленности»(университет)  И.Ю. Резниченко

Подпись Резниченко И.Ю. заверяю  
Проректор по учебной работе, профессор

 В.И.Брагинский  
05.09.2016г.

Резниченко Ирина Юрьевна

ГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности  
(университет)»

Почтовый адрес: 650056 г. Кемерово, бульвар Строителей, 47

Тел/факс: 8 (3842) 39-68-88