

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Гарькуша Марины Викторовны «Разработка комплексного подхода к идентификации виски с использованием инструментальных методов», представленной 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»

Диссертационная работа М.В. Гарькуша посвящена исследованию актуальной проблемы в области товароведения и экспертизы алкогольной продукции – поиску объективных показателей для идентификации и выявления фальсификации виски, который в настоящее время часто становится объектом подделки. Наиболее распространенным способом фальсификации виски является искажение информации о самых важных ассортиментных признаках, играющих основную роль в вопросах ценообразования. При этом нередко встречаются и грубые способы подделки, связанные с заменой висковых дистиллятов на пищевой этиловый спирт, часто с низкой степенью очистки, его подкрашивание и ароматизация с целью моделирования органолептических свойств напитка.

Основными научными и практическими достижениями автора являются:

1. Создание нового подхода к проведению органолептического анализа, основанного на разделении дескрипторов вкуса и аромата на группы, сформированные по основным идентификационным признакам;
2. Созданию алгоритма идентификации виски, учитывающего важные классификационные признаки виски: срок выдержки и сырьевой состав дистиллятов, регион производства виски;
3. Даны рекомендации по совершенствованию национальных технических требований к виски, используемых при проведении оценки качества и идентификации продукции, а именно предложено использовать такие показатели как удельная электропроводность, окислительно-восстановительный потенциал и показатель Фолина-Чокальтеу для выявления грубофальсифицированного виски.

Достоверность полученных результатов обеспечивается использованием апробированных методов инструментального анализа и современной приборной базы.

Результаты исследований опубликованы в 3 ведущих отраслевых журналах, рекомендуемых ВАК и в виде 6 материалов конференций.

Выводы и рекомендации, изложенные в автореферате, основаны на результатах экспериментальных исследований, выполненных по общепринятым методикам, применяемым для контроля качества и идентификации и фальсификации виски.

Изложение материала представлено ясно, отсутствуют взаимно противоречивые положения и выводы. Работа достаточно проиллюстрирована экспериментальными данными, представленными в виде таблиц, рисунков и графиков.

В целом диссертационная работа Гарькуша Марины Викторовны полностью соответствует требованиям ВАК Российской Федерации, а ее автор Гарькуша Марина Викторовна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Проректор по научной и
инновационной деятельности,
зав. кафедрой технологии жиров,
косметики, товароведения, процессов
и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический
университет», д.т.н., профессор
350072. г. Краснодар, ул. Московская, 2
+79882479929, kalmanovich@kubstu.ru

Личная подпись
08.09.16



С.А. Калманович

С.А. Калманович

Подпись заверяю
ЗАВЕРЯЮ:
АДМИНИСТРАЦИЯ

С.А. Калманович
08 03 16

Калманович Светлана Александровна