

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».

Диссертация М.В. Гарькуша посвящена созданию алгоритма идентификации виски на основе комплексного подхода. Автором работы справедливо указывается на недостаточность требований существующей нормативной документации для проведения надлежащей идентификации виски и предотвращения выпуска в оборот фальсифицированной продукции. В связи с этим, диссертационная работа М.В. Гарькуша является, несомненно, актуальной, обладает высокой научной новизной и практической значимостью.

Большая часть работы посвящена идентификации виски на основе инструментальных методов. Описаны их преимущества и недостатки, а также вероятность установления подлинности виски в соответствии с исследуемыми показателями. Это имеет большую значимость для выявления некачественного, фальсифицированного и контрафактного виски. Автором экспериментально доказана возможность быстрого выявления грубой фальсификации виски на основе значений удельной электропроводности и окислительно-восстановительного потенциала, а также установлена зависимость общего содержания фенольных соединений от продолжительности выдержки висковых дистиллятов и обоснована возможность использования данного показателя для обнаружения фальсифицированной продукции.

Достоинством диссертационной работы М.В. Гарькуша являются сформулированные предложения по совершенствованию технических требований к виски, что имеет большую важность для совершенствования действующих национальных стандартов.

Разработанный автором комплексный подход к идентификации виски может найти применение для решения задач идентификационной экспертизы разного уровня сложности.

К недостаткам работы следует отнести то, что в автореферате не приведен список разработанных унифицированных дескрипторов вкуса и аромата для органолептического анализа виски с целью идентификации, учитывающих особенности проявления отдельных ассортиментных признаков (исходное сырье, регион происхождения, срок выдержки).

Указанное замечание не является принципиальным и не снижает общее положительное впечатление о диссертации, которая выполнена на высоком научном уровне. Судя по автореферату и публикациям, работа соответствует

требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор М.В. Гарькуша заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор, д.т.н.
МГТУ МИРЭА



В.А. Макаров



Информация об авторе отзыва
Московский государственный университет радиотехники, электроники
и автоматики (МГТУ МИРЭА) Москва, ул. Вернадского, 10
Профессор, д.т.н.
МГТУ МИРЭА Макаров Валерий Анатольевич
Тел. 8 (499) 218-10-51; himtest@mail.ru