

## 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»

Современная наука о товарах и оценке качества продуктов питания требует поиска методов анализа, которые с высокой надежностью способны выявить некачественную и фальсифицированную продукцию, являются легко воспроизводимыми, не обладают высокой стоимостью и проведение которых не занимают много времени.

Исследование алкогольной продукции является актуальным не только в России, но и во всем мире. Виски международный напиток, производимый в Шотландии, Ирландии, США, России и многих других странах. Традиции производства виски в каждой стране делают ассортимент данного напитка разнообразным. Таким образом, единых требований к производству виски в мире не существует.

В рамках данного исследования автором была проведена работа по поиску отличительных характеристик виски разных стран производства, проанализирован мировой опыт исследования в области производства, идентификации и оценки качества виски. На основе обобщенных данных, были выбраны инструментальные методы исследования, показатели которых отвечают за различные ассортиментные признаки виски.


Идея работы заключается в создании комплексного подхода к идентификации виски, в котором учтены основные ценообразующие ассортиментные признаки: срок выдержки дистиллятов, состав дистиллятов по сырьевому признаку и регион производства. Для каждого признака были подобраны группы показателей различного уровня сложности.

В работе были проанализированы возможности следующих методов: органолептического метода, электрохимических и спектрофотометрических методов, метода высокоэффективной жидкостной хроматографии и метода газовой хроматографии в сочетании с масс-спектрометрией.

В целом, автореферат и приведенные публикации автора позволяют сделать вывод, что диссертация является законченной научно-исследовательской работой, которая соответствует классификационным признакам диссертации, а полученные автором результаты достоверны, выводы обоснованы. Работа базируется на достаточном количестве теоретических и экспериментальных данных.

Считаю, что по актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Гарькуша Марина Викторовна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доктор экономических наук, профессор,  
заведующий кафедрой торгового дела и  
товароведения  
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский  
государственный экономический университет»  
Адрес: Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова,  
д. 30/32, комн. 2043  
Тел.: (812) 310-44-81  
E-mail: s\_uvarov@mail.ru

 Уваров Сергей Алексеевич

