

**В диссертационный совет Д 212.196.07  
на базе ФГБОУ ВО «Российский  
экономический университет имени Г.В.  
Плеханова»**

### **ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ**

**д.т.н., профессора Панасюка А.Л. на диссертационную работу Бабаевой Марии Васильевны на тему: «Разработка комплексной методики определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Бабаева Мария Васильевна, 1974 г.р., гражданка России, в 2005 г. закончила ГОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления» (г. Москва) по специальности «Технология бродильных производств и виноделие». В 2011 году была зачислена в заочную аспирантуру ГОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» (г. Москва) для написания диссертационной работы на кафедре «Технология бродильных производств и виноделие». В 2015 успешно закончила аспирантуру, подготовив диссертацию к защите. В настоящее время продолжает работать на кафедре «Технология бродильных производств и виноделие» в должности старшего преподавателя.

Представленная к защите диссертация выполнена Бабаевой М.В. самостоятельно, включая постановку целей и задач, выбор объектов и методов диссертационного исследования, проведение экспериментов, математическую обработку, анализ и осмысление полученных результатов, формулирование выводов и предложений, апробацию на конференциях и освещение в научных изданиях. При этом аспирантка проявила творческий подход при разработке проблемы диссертации, целеустремленность и трудолюбие в достижении поставленных задач, инициативу при планировании экспериментальных исследований, вдумчивость и объективность при анализе полученных результатов.

Бабаевой М.В. удалось обеспечить не только высокую научную новизну и практическую значимость работы, но и внедрение результатов проведенных теоретических и экспериментальных исследований. В частности, предложенные величины соотношений глицерин/приведенный экстракт и глицерин/остаточный экстракт используются испытательными лабораториями в качестве идентификационных критериев при анализе винодельческой продукции.

Следует отметить, что сфера научных интересов и выполняемых НИР Бабаевой М.В. значительно шире материалов, представленных в диссертации. В качестве исполнителя она участвовала в большинстве хозяйственных работ, выполняемых на кафедре. Бабаева М.В., успешно проводила занятия по дисциплинам «Ампелография», «Технология виноделия», «Проектирование предприятий отрасли», «Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков», «Введение в технологию бродильных производств и виноделие», «Технохимический контроль в виноделии». Бабаеву М.В. отличают коммуникабельность и толерантность, чуткость и отзывчивость при общении с коллегами и студентами. В коллективе она пользуется большим уважением и авторитетом.

В связи с вышеизложенным считаю, что Бабаеву М.В. можно характеризовать как сложившегося ученого, ее диссертационная работа является завершённым научным исследованием, соответствует п. 9 «Положения о присуждении учёных степеней» (утв. Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842), а соискатель заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.



/Панасюк Александр Львович/

Научный руководитель:

Панасюк Александр Львович,

Доктор технических наук, профессор,

ФГБНУ ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, заместитель директора по научной работе,

109021, Москва, ул. Россолимо, д.7,

тел. +7(499) 246 76 38

e-mail: [alpanasyuk@mail.ru](mailto:alpanasyuk@mail.ru)

Подпись Панасюка А.Л. удостоверяю

