

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации М.В. Бабаевой «Разработка комплексной методики определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта», 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

Совершенствование процесса идентификации винодельческой продукции, основанное на расширении перечня критериев качества, является наиболее оптимальным приемом при обеспечении достоверности товарной экспертизы. При этом, авторы в каждом конкретном случае на первом этапе выбирают наиболее значимые факторы, которые могут оказывать как позитивный, так и негативный эффект на качество продукта. Кроме того, необходимо учитывать величину погрешности измерений при применении тех или иных аналитических методов в процессе проведения идентификационных испытаний.

Автором настоящей диссертационной работы все перечисленные аспекты были заложены в задачи исследований. К несомненным преимуществам разработанной комплексной методики определения подлинности вин следует отнести использование современных высокоточных методов анализа в сочетании с использованием методов математической обработки. Для идентификации винодельческой продукции Бабаева М.В. предлагает использовать данные по составу экстрактивных компонентов вин, полученные при помощи высокоэффективной жидкостной хроматографии, спектрофотометрии и масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой. Автор обосновывает, с позиции дегустационной оценки и особенностей физико-химического состава различных групп вин, возможность определенной взаимосвязи между показателями качества и их подлинностью.

Практический и научный интерес представляют новые данные по качественному и количественному составу фенольных соединений в винах различных категорий качества, а также выработанных из разных сортов винограда. Использование автором хромато-масс-спектрометрии при идентификации вин позволило выявить определенные закономерности изменения состава флавоноидов в выдержанных винах по сравнению с винами без выдержки.

Заслуживают внимания полученные автором данные по составу минеральных веществ, на основании которых предложены соотношения

микроэлементов, позволяющие идентифицировать регион производства, что особенно важно при оценке вин географических наименований.

На основании анализа полученных данных автором разработана схема экспертной комплексной оценки качества и подлинности вин.

Материалы диссертации прошли широкую апробацию. По результатам работы опубликовано 16 печатных работ, 5 – в изданиях, рекомендованных ВАК.

По автореферату диссертации имеется два замечания:

1. На странице 19 необходимо было обосновать выбор соотношений металлов, предложенных для идентификации вин.

2. В разделе 2.4 необходимо было показать каким образом внедрение разработанной методики идентификации может оказать влияние на качество винодельческой продукции.

В целом, по своей научной новизне, практической значимости и актуальности работа Бабаевой М.В., представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15, отвечает требованиям, установленным Положениям о порядке присуждения ученых степеней, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842, а сам автор заслуживает искомой степени.

Отзыв подготовлен

Авилова Инга Анатольевна

доктор биологических наук

Юго-Западный государственный университет

кафедра Товароведения, технологии и экспертизы товаров, профессор

Курск, ул.50 лет Октября, 94

+74712324666

avilova-inga@mail.ru

Авилова И.А.



И.А. Авилова
11.11.2016