

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Бабаевой Марии Васильевны
«Разработка комплексной методики определения подлинности вин
на основе изучения компонентов экстракта», представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.015 - «Технология и товароведение и пищевых
продуктов и функционального и специализированного назначения
и общественного питания»**

Диссертационная работа Бабаевой М.В. посвящена вопросам идентификации винодельческой продукции и выявления ее фальсификации, которые в последнее время являются наиболее важными направлениями отечественной и зарубежной энологии. Тема научной работы, выбранная диссертантом представляет большой интерес, как в научном, так и в практическом контексте, поэтому она является актуальной.

Для достижения поставленной цели диссертантом были решены следующие задачи:

- проведен сравнительный анализ существующих способов оценки качества и современных методов идентификации винодельческой продукции;

- изучен физико-химический состав вин различных категорий и регионов, объединенные по группам однородной винодельческой продукции;

- определены особенности состава экстрактивных компонентов вин, в зависимости от региона их производства;

- установлены характерные показатели состава экстрактивных компонентов вин в зависимости от региона производства;

- определены возможные корреляционные зависимости между составом компонента экстракта и органолептической оценкой однородных групп вин;

- разработана комплексная методика идентификации и оценки подлинности вин;

В автореферате диссертации приведены данные по анализу органолептических и физико-химических показателей отечественных и зарубежных вин, необходимых для определения их подлинности.

В работе исследованы компоненты экстракта вина для установления критериев подлинности вин; с целью идентификации вин определены качественный и количественный состав фенольных соединений, содержащиеся в них.

Исследован элементный состав, характерный для вин различных винодельческих регионов, что позволило установить для них своеобразный «химический маркер».

Изучена корреляционная зависимость между компонентами экстракта и органолептической оценкой вин, установлено взаимное влияние компонентов экстракта между собой и на результат органолептического анализа.

Полученные результаты логичны и убедительны. Научная новизна исследований заключается в разработке новых критериев оценки подлинности на основе показателей качественного и количественного состава экстрактивных компонентов. Проведена сравнительная оценка состава фенольных соединений вина. Разработаны идентификационные показатели сортовых красных и белых вин. Предложены критерии, позволяющие подтвердить происхождение вин географического указания по соотношению отдельных микроэлементов. Определены коэффициенты парной и индивидуальной корреляции показателей экстракта вина и его органолептической оценки.

Содержание автореферата изложено правильным научным языком и в полной мере отражает результаты проведенных исследований. Основное содержание диссертационной работы изложено в публикациях цитируемых изданий. Результаты работы неоднократно докладывались на различных научных конференциях.

По представленным в автореферате материалах, диссертационная работа соискателя представляет собой законченную научно-исследовательскую работу, выполненную на высоком методическом уровне с использованием современных методов анализа и проведением многофакторного дисперсионного анализа (ANOVA) для белых и красных вин. Полученные в диссертационной работе результаты исследований, сформулированные выводы обоснованы и подтверждены разработанной комплексной методикой определения подлинности вин.

Диссертационная работа Бабаевой Марии Васильевны по своей актуальности, новизне и практической значимости в полной мере соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.015 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания»

Адрес: 350072. г. Краснодар. ул. Московская. 2

Телефон +7909 4493559

preb@kabstu.ru

Бирюков Александр Петрович

Доктор техн. наук, профессор, и.о.
заведующего кафедрой технологии
виноделия и броидильных производств
Проректор по ЭиР ФГБОУ ВО КубГТУ
«Кубанский государственный
технологический университет»



А.П. Бирюков