

Отзыв

на автореферат диссертации Бабаевой Марии Васильевны

«Разработка комплексной методики определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта», представленной 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

Определение подлинности виноматериалов и вин в настоящее время является очень актуальной проблемой не только для энологии в целом, но и для улучшения здоровья населения Российской Федерации, так как фальсификация и снижение качества продукции стало частыми прецедентами отрицательных последствий употребления алкогольных напитков в нашей стране.

Автором разработаны новые идентификационные критерии оценки подлинности вин, установлены соотношения глицерин / приведённый экстракт (остаточный экстракт), % и предложен как критерий подлинности, показатель фенилаланин / сумма свободных аминокислот, %.

Положительным в работе автора является изучение состава, сравнительная оценка флавоноидов сортовых вин Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Мерло, а также установление закономерности изменения их в процессе выдержки и определены идентификационные показатели этих вин. На основании изучения состава микроэлементов в винах разных регионов предложены критерии, подтверждающие географический регион происхождения вин. Предложено использовать наиболее характерные соотношения микроэлементов – «бром/барий», «йод/ванадий», «литий/стронций» и «барий/хром» для установления подлинности вин.

Несомненную практическую ценность представляет разработка научно обоснованной комплексной методики определения подлинности вин с учётом их происхождения, а также рекомендаций по введению процесса идентификации продукции, что направлено на улучшение качества вин.

По материалам диссертации опубликовано 16 печатных работ, в том числе 5 статей - в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Однако, несмотря на достоинства работы, имеются замечания:

1) К сожалению, в приложениях к диссертации не приложены оригинальные протоколы испытаний всех представленных образцов, подтверждённых аккредитованными лабораториями г. Москвы, либо должны быть приложены акты поверки приборов, на которых были проведены испытания автором в университете, либо в диссертации в главе «Объекты и методы исследований» нужно было упомянуть об аккредитации лаборатории (№ лицензии), иначе данные будут не легитимными.

2) Научную новизну работы можно было бы оформить в виде заявки на изобретение.

3) Оформление автореферата оставляет желать лучшего: несоблюдение интервалов, отсутствие выходных данных на 26 странице.

В целом, в связи с актуальностью, новизной и практической значимостью проведённых исследований, автореферат диссертации Бабаевой Марии Васильевны «Разработка комплексной методики определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта» соответствует требованиям, предъявляемым «Положением...» ВАК к кандидатским диссертациям, а сам автор 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.

Канд. техн. наук,
ведущий научный сотрудник
Сибирского научно-исследовательского
и технологического института переработки
сельскохозяйственной продукции
Федерального государственного
бюджетного учреждения науки
Сибирского федерального научного
центра агробιοтехнологий
Российской академии наук
(СибНИТИП СФНЦА РАН)
630501, Новосибирская область,
п. Краснообск, а/я 358,
т/ф: 8-(383)-348-04-09;
E-mail: GNU_IP@ngs.ru

А. Шерст
Инербаева Айгуль Тойкеновна

Отзыв на автореферат *заверяю*
учёный секретарь СФНЦА РАН,
д - р с.-х. наук
21.11.2016г.



Горобей И. М.