

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Бабаевой Марии Васильевны па тему: «Разработка комплексной методики определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта» 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Одним из приоритетных направлений при решении актуальных задач в области обеспечения качества винодельческой продукции является расширение перечня контролируемых показателей с установлением дополнительных критериев, подтверждающих подлинность вин и позволяющих выявить в них признаки фальсификации.

Однако разработка критериев подлинности вин сопряжена с большими сложностями в связи с влиянием на физико-химические показатели вин различных природных и технологических факторов: сортимент винограда и место его произрастания, виды применяемых удобрений, агротехники, технологии производства и т.п.

В связи с этим диссертационная работа Бабаевой М.В., посвященная разработке комплексной методики определения подлинности вин па основе изучения компонентов экстракта, является, безусловно, актуальной.

Соискателем проведена большая работа по сравнительной оценке физико-химических и органолептических показателей отечественных и зарубежных вин, а также исследованию компонентов их экстракта (глицерина, аминокислот, фенолоксислот, флавоноидов, микроэлементов). Проведенные исследования позволили соискателю установить соотношения глицерина к приведенному и остаточному экстракту, фенилаланина к сумме свободных аминокислот, характерных для подлинных белых и красных вин. Дана сравнительная оценка флавоноидов для некоторых сортов вин и установлены закономерности их изменения в процессе их выдержки. На основании изучения состава и соотношений микроэлементов в винах различных винодельческих регионов предложены критерии, позволяющие подтвердить регион происхождения вин географического указания и контролируемых географических наименований, полученные результаты позволили соискателю разработать научно-обоснованную методику комплексной оценки подлинности вин, обеспечивающую получение вин высокого качества.

Замечание-пожелание. Исследования проведены только на столовых винах без учета всего диапазона объемной доли этилового спирта. Не ясно, будут ли соблюдаться выявленные закономерности для ликерных вин.

На основании изложенного считаю, что диссертационная работа Бабаевой М.В. соответствует требованиям положения ВАК, а Бабаева М.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания

Доктор технических наук,
старший научный сотрудник
НЦ «Виноделие» ФГБНУ СКЗНИИСиВ
350901, г.Краснодар, ул,им.40-летия Победы, 39
тел. 8-988-2445154
эл. почта: ageyeva@inbox.ru

Рафаил Вартанович Аванесьянц

Р.В.Аванесьянц

Подпись Р.В.Аванесьянца заверяю:

Начальник отдела кадров

Е.А.Оплачко

