

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.196.07
НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. Г.В. ПЛЕХАНОВА»
МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО ДИССЕРТАЦИОННОМУ СОИСКАНИЮ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ
КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от 15.12. 2016 г. №17

О присуждении Бабаевой Марии Васильевне, гражданке Российской Федерации, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка комплексной методики определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 06.10.2016 г., протокол № 15, диссертационным советом Д 212.196.07 на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Министерства образования и науки Российской Федерации, 117997, г. Москва, Стремянный пер., д. 36, диссертационный совет создан приказом № 105/нк от 11.04.2012 г.

Соискатель Бабаева Мария Васильевна, 1974 года рождения, в 2005 году окончила государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет технологий и управления». В 2015 г. соискатель окончила заочную аспирантуру в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении

высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)».

Бабаева М.В. работает в должности старшего преподавателя в федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Диссертация выполнена на кафедре «Технология бродильных производств и виноделие имени Г.Г. Агабальянца» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель - доктор технических наук, профессор Панасюк Александр Львович, федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно - исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности», заместитель директора по научной работе.

Официальные оппоненты:

Абрамова Ирина Михайловна, доктор технических наук, Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал федерального государственного бюджетного учреждения науки «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии», временно исполняющий обязанности заместителя директора по научной работе;

Якуба Юрий Федорович, кандидат технических наук, доцент, руководитель Центра коллективного пользования высокотехнологичным оборудованием федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства» -

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация:

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет - Московская сельскохозяйственная академия имени К.А. Тимирязева» (ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева), город Москва, в своём положительном заключении, подписанном Раджабовым Агамагомедом Курбановичем, доктором сельскохозяйственных наук, профессором, заведующим кафедрой плодоводства, виноградарства и виноделия, деканом факультета садоводства и ландшафтной архитектуры, утвержденным проректором по инновационному развитию, доктором технических наук Козловым Дмитрием Вячеславовичем, отметила следующие недостатки: для определения качественного и количественного состава таких компонентов экстракта вина, как катионы щелочных и щелочноземельных металлов, сахара, органические кислоты и свободные аминокислоты, автором использован метод высокоэффективной жидкостной хроматографии. Следовало бы показать, насколько этот метод эффективнее используемого в настоящее время метода капиллярного электрофореза. В выводах следовало бы привести конкретные значения соотношений выбранных микроэлементов для идентификации вин определенных регионов.

Соискатель имеет 16 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации 16 работ, опубликованных в рецензируемых научных изданиях – 5 работ. Наиболее значимые научные работы по теме диссертации посвящены исследованию элементного состава вин, изучению соотношений компонентов экстракта в винах, разработке критериев подлинности винодельческой продукции:

1. **Бабаева М.В.**, Панасюк А.Л., Кузьмина Е.И. Соотношение основных компонентов экстракта красных вин/ М.В. Бабаева, А.Л. Панасюк, Е.И. Кузьмина //М: "Пищевая промышленность", "Виноделие и виноградарство", №1, 2014 - 0,62 п.л. (лично автором - 0,42 п.л.).

2. Жиров В.М., **Бабаева М.В.**, Жирова В.В. Экспертная оценка вин на ос-

нове анализа элементного состава масс-спектрометрией с индуктивно связанной плазмой / В.М. Жиров, М.В. Бабаева, В.В. Жирова // "Технологии XXI века в легкой промышленности – (Технологии XXI века в пищевой, перерабатывающей и легкой промышленности)", Электронное научное издание, № 7, 2013 - 0,9 п.л. (лично автором - 0,6 п.л.) Коддоступа:http://www.mgutm.ru/jurnal/tehnologii_21veka/eni7_chat2/section1/3.pdf.

3. Панасюк А.Л., **Бабаева М.В.** Контролируемые показатели натуральных вин. Белые вина Чили / А.Л. Панасюк [и др.] //М: "Пищевая промышленность", "Виноделие и виноградарство", №4 , 2008– 0,5 п.л. (лично автором - 0,4 п.л.).

4. Панасюк А.Л., **Бабаева М.В.** Критерии качества белых вин Нового Света / А.Л. Панасюк, М.В. Бабаева // М: "Пищевая промышленность", "Виноделие и виноградарство", № 5, 2013 – 0,4 п.л. (лично автором - 0,25 п.л.).

5. Панасюк А.Л., **Бабаева М.В.**, Жирова В.В. Разработка критериев подлинности белых вин / А.Л. Панасюк, М.В. Бабаева, В.В. Жирова //М: "Технологии XXI века в легкой промышленности – (Технологии XXI века в пищевой, перерабатывающей и легкой промышленности)", Электронное научное издание, № 7, 2013 - 0,8 п.л. (лично автором - 0,4 п.л.). Код доступа: http://mgutm.ru/jurnal/tehnologii_21veka/eni7_chat1/section2/10.pdf.

На диссертацию и автореферат поступило 12отзывов от:

1. Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет», отзыв подписан проректором по экономике и развитию, заведующим кафедрой технологии виноделия и бродильных производств, д.т.н., профессором Бирюковым Александром Петровичем. Отзыв положительный. Замечаний не содержит;

2. Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», отзыв подписан профессором кафедры технологии бродильных и сахаристых производств д.т.н., доцентом Новиковой Инной

Владимировной. Отзыв положительный. Замечания по автореферату: 1- в подразделе автореферата «Практическая значимость» следовало бы пояснить, на чем основан расчет полученного экономического эффекта. 2- На странице 10 автор в качестве дополнительного идентификационного показателя предлагает ввести показатель остаточного экстракта. Следовало бы обосновать данное предложение;

3. Открытое акционерное общество «Агропромышленная фирма «Фанагория», отзыв подписан заместителем генерального директора по науке и качеству Папандопуло Валентиной Григорьевной. Отзыв положительный. Замечание по автореферату: в автореферате отсутствуют данные по содержанию отдельных аминокислот;

4. Министерство сельского хозяйства России, отзыв подписан советником Департамента агропродовольственного рынка, пищевой и перерабатывающей промышленности Марутян Астчик Левоновной. Отзыв положительный. Замечание по автореферату: отсутствие рекомендации, на каких стадиях технологического процесса целесообразней осуществлять контроль продукта по предложенным критериям;

5. Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет», отзыв подписан д.б.н., профессором кафедры Товароведения, технологии и экспертизы товаров Авиловой Ингой Анатольевной. Отзыв положительный. Замечания по автореферату: 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;

6. Национальная академия наук Беларуси, генеральный директор РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», отзыв подписан заслуженным деятелем науки республики Беларусь, членом-корреспондентом НАН Беларуси, д.т.н., профессором Лов-

кисом Зеноном Валентиновичем и начальником отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции, к.т.н., доцентом Тананайко Татьяной Михайловной. Отзыв положительный. Замечание к автореферату: по тексту автореферата имеются опiski и опечатки;

7. Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)», отзыв подписан заведующей кафедрой «Технология бродильных производств и консервирования», д.б.н., профессором Помозовой Валентиной Александровной. Отзыв положительный. Замечание к автореферату: в качестве практической значимости указан расчетный экономический эффект от реализации данных разработок, однако в автореферате нет данных, в чем он заключался и каким образом был рассчитан;

8. Академия наук Молдовы, отзыв подписан академиком АМН, ученым секретарем, д.т.н., профессором Гаиной Борисом Сергеевичем. Отзыв положительный. Замечаний не содержит;

9. ООО «Научно-внедренческое предприятие «Эффект-91», отзыв подписан главным консультантом, д.т.н., Аванесьянцем Рафаилом Вартановичем. Отзыв положительный. Замечание по автореферату: исследования проведены только на столовых винах без учета всего диапазона объемной доли этилового спирта. Не ясно, будут ли соблюдаться выявленные закономерности для ликерных вин;

10. Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)», отзыв подписан заведующей кафедрой товароведения и управления качеством, д.т.н., профессором Резниченко Ириной Юрьевной. Отзыв положительный. Замечания к автореферату: 1- структура оформления автореферата частично не соответствует рекомендациям ГОСТ 7.0.11-2011, 2- в практической значимости автореферата (стр. 4) отмечен экономический эффект от предложенных разработок. Ни в схеме ис-

следований, ни в выводах это не отражено, 3 - рис. 6 «Схема проведения исследования» не совсем корректно представлена схема экспертной комплексной оценки качества и подлинности вин. В случае выдачи отрицательного экспертного заключения при информационной оценке образца (1 этап) дальнейшие испытания не проводятся. Предложенная схема предлагает дальнейшее испытание даже при отрицательных результатах. Возможно ли это?

11. ФС Росалкогольрегулирования, отзыв подписан заместителем начальника отдела разработки нормативных правовых актов ФС, к.т.н. Даниловцевой Аллой Борисовной. Отзыв положительный. Замечаний не содержит;

12. Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции федерального государственного бюджетного учреждения науки Сибирского федерального научного центра агробιοтехнологий Российской академии наук (СибНИТИП СФНЦА РАН), отзыв подписан к.т.н., ведущим научным сотрудником Айгуль Тойкиной Инербаевой. Отзыв положительный. Замечания по автореферату: 1 - В приложениях к диссертации не приложены оригинальные протоколы испытаний всех представленных образцов, подтвержденных 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 нелегитимными; 2 - Научную новизну работы можно было бы оформить в виде заявки на изобретение; 3 - Оформление автореферата оставляет желать лучшего: несоблюдение интервалов.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их широкой известностью своими достижениями в данной отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследования и способностью определить научную и практическую ценность диссертационного исследования.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований

разработана комплексная методика определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта;

предложен оригинальный подход в проведении оценки подлинности вин, предусматривающий комплексную оценку наиболее важных компонентов, что позволяет осуществлять их идентификацию и выявлять фальсификацию с достаточно высокой степенью достоверности;

доказана перспективность использования характерных соотношений микроэлементов для вин контролируемых наименований по происхождению с целью установления их подлинности;

введена совокупность критериев, позволяющая подтвердить регион происхождения вин географического указания, введен показатель (фенилаланин /сумма свободных аминокислот) как новый критерий подлинности.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что

проанализированы существующие способы оценки качества и современные методы идентификации винодельческой продукции, физико-химический состав вин различных категорий и регионов и объединены по группам однородной винодельческой продукции, особенности состава экстрактивных компонентов вин в зависимости от региона их производства;

обоснованы методики, позволяющие в полной мере проведение экспертизы с целью идентификации винодельческой продукции;

применительно к проблематике диссертации эффективно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в том числе ВЭЖХ в сочетании с масс-спектрометрией, а также масс-спектрометрией с индуктивно-связанной плазмой, на основе которых разработаны экспериментальные методики, учитывающие многокомпонентный состав винодельческой продукции;

изложены доказательства результативности предложенной методики в

решении задачи определения подлинности винодельческой продукции;

предложен новый показатель соотношения содержания фенилаланина к сумме свободных аминокислот, как критерий подлинности, идентификационные показатели для сортовых вин Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Мерло, включающие соотношения отдельных фенольных кислот и флавоноидов;

проведена модернизация существующего алгоритма определения аутентичности винодельческой продукции путем разработки логически последовательного и удобного в использовании алгоритма, охватывающего весь комплекс задач идентификации.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработанная методика определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта рекомендована к внедрению ФС Росалкогольрегулирования, внедрена в испытательном центре «Тест качества», в испытательном центре ФГБНУ ВНИИПБ и ВП, в ООО «Лаборатория Весслинг», внедрена в учебный процесс ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» при изучении дисциплины «Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков»;

определены область распространения и перспективы практического использования комплексного подхода к идентификации винодельческой продукции на основе соотношения микроэлементов – «бром / барий», «йод / ванадий», «литий / стронций» и «барий / хром»;

разработаны рекомендации по проведению определения подлинности вин на основе компонентов экстракта;

представлены новые критерии оценки подлинности вин на основе показателей качественного и количественного состава экстрактивных компонентов;

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

экспериментальные данные получены на сертифицированном аналитическом оборудовании, их достоверность доказана путем многократных повторов анализов и статистической обработкой результатов с использованием компьютерной программы Microsoft Excel 2011, корреляционный и дисперсионный анализ осуществляли с использованием стандартного программного обеспечения Statistica 10.0;

теория построена на известных, проверяемых данных и современных достижениях отечественных и зарубежных ученых в области энологии;

идея исследования базируется на анализе передового опыта в области идентификации и экспертизы винодельческой продукции, полученного при изучении рассматриваемой тематики таких ученых, как Оганесянц Л.А., Николаева М.А., Агеева Н.М., Гугучкина Т.И., Абрамова И.М., Якуба Ю.Ф., Гержикова В.Г., Положишникова М.А., Жирова В.В., Сенькина З.Е., Кузьмина Е.И., LeskeP., SchlesierK., VersiniG., CapronX;

использовано сравнение авторских данных и данных, полученных ранее по рассматриваемой тематике;

использованы современные методики сбора, обработки и интерпретации результатов, необходимых для эффективного решения поставленных целей и задач;

Личный вклад соискателя состоит в самостоятельной постановке целей и задач, выборе объектов и методов диссертационного исследования, проведении экспериментов, математической обработке полученных результатов исследования, анализе и осмыслении полученных результатов, формулирование выводов и предложений, подготовке публикаций по выполняемой работе. 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.

На основании протокола заседания диссертационного совета №17 от 15 декабря 2016 г. признать, что диссертация Бабаевой Марии Васильевны, в которой предложена оригинальная комплексная методика, основанная на изучении качественного и количественного состава компонентов экстракта различных групп вин, в результате которой разработаны новые идентификационные критерии оценки подлинности винодельческой продукции, а также разработана научнообоснованная методика комплексной оценки подлинности вин, обеспечивающая получение винодельческой продукции высокого качества, соответствует п. 9 - 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г., №842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, и присудить Бабаевой Марии Васильевне ученую степень кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Полученные результаты диссертационного исследования Бабаевой Марии Васильевны рекомендованы к использованию в контролирующих органах, испытательных центрах, лабораториях с целью сокращения фальсифицированной продукции на алкогольном рынке.

На заседании 15 декабря 2016 г. диссертационный совет принял решение присудить Бабаевой М.В. учёную степень кандидата технических наук.

Состав диссертационного совета утвержден в количестве 21 человека. Присутствовали на заседании 17 членов совета, в том числе 10 докторов наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Результаты голосования по вопросу присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и то-

вароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания" Бабаевой Марии Васильевне: ЗА - 17, против - НЕТ, недействительных бюллетеней - НЕТ.

Председатель
диссертационного совета,
доктор технических наук, профессор



Елисева

Елисева Л.Г.

Ученый секретарь
диссертационного совета,
доктор химических наук, профессор

Чалых

Чалых Т.И.

16 декабря 2016