

Отзыв

на автореферат диссертации Бабаевой Марии Васильевны на тему: «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 функционального и специализированного назначения и общественного питания»

В условиях динамично развивающегося рынка винодельческой продукции представляются перспективными вопросы идентификации с использованием современных методов изучения физико-химического состава вин с целью определения критериев подлинности и вопросы оценки и подтверждения соответствия винодельческой продукции.

Известно, что качество вина и виноматериалов находятся в тесной зависимости от сорта винограда, места его произрастания, технологии переработки, поэтому определение физико-химических показателей вин и изучение состава экстракта вин и соотношений отдельных его компонентов является актуальным.

В качестве основной цели исследований автором определена разработка научно-обоснованной комплексной методики, направленной на определение подлинности отдельных категорий вин, что составляет научную новизну представленной к защите диссертационной работы.

В результате проведенных исследований научно обоснованы идентификационные показатели на основе определения качественного и количественного состава экстракта, состава фенольных соединений, определения соотношений отдельных микроэлементов с установлением корреляционной взаимосвязи между показателями экстракта и органолептической оценкой вин.

Практическая значимость работы заключается в разработке методики, сочетающей традиционные стандартизованные методы анализа вин и современные физико-химические методы анализа экстрактивных веществ.

Внедрение методики будет способствовать уменьшению оборота фальсифицированной винодельческой продукции.

Разработанная М.В. Бабаевой методика будет востребована федеральными надзорными органами, такими как Росалкогольрегулирование, Роспотребнадзор, Федеральная таможенная служба, в ходе проведения контрольных мероприятий.

Особую практическую значимость разработанная методика определения подлинности вина приобретает для определения региона происхождения винодельческой продукции с защищённым наименованием места происхождения и защищённым географическим указанием, производство которой взаимосвязано с определенным регионом происхождения винограда.

В ходе выполнения научных исследований М.В. Бабаевой использованы современные методы математической обработки экспериментальных данных, позволяющие установить корреляционные зависимости между составом компонентов экстракта и органолептической оценкой однородных групп вин.

Автором опубликовано по теме диссертации 16 работ, в том числе 5 – в журналах, рекомендованных ВАК.

Результаты исследований докладывались и обсуждались на международных научно-практических конференциях.

Основные результаты и выводы по диссертационной работе свидетельствуют, что проделана большая научно-практическая и экспериментальная работа. Диссертантом получены результаты, которые по научной новизне и практическому значению отвечают требованиям Положения о присуждении учёных степеней, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук и утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, а её автор, Бабаева Мария Васильевна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук, заместитель
начальника отдела разработки нормативных
правовых актов Росалкогольрегулирования

А.Б. Даниловцева

*Подпись Даниловцевой М.В.
Завверено*

Зам. нач. отдела

М.В. Бабаева
06.12.2016г



Миусская площадь, д. 3, стр. 4,
Москва, 125993;
рабочий тел.: +7(495)662-50-52
доб. 1733;
e-mail: a4549@mail.ru