

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Бабаевой Марии Васильевны на тему «Разработка комплексной методики определения подлинности вин на основе изучения компонентов экстракта», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Диссертационная работа М.В. Бабаевой посвящена исследованию актуальной проблемы в области товароведения и экспертизы винодельческой продукции – поиску объективных критериев для идентификации и определения фальсификации вин. Проблема фальсифицированной продукции является одной из аспектов национальной пищевой безопасности. Так как фальсификаты зачастую выпускают под известными брендами, то это наносит ощутимый вред добросовестным производителям винодельческой продукции.

Автором разработаны новые критерии подлинности вин на основе показателей качественного и количественного состава экстрактивных компонентов. Так, предложены показатели определения подлинности белых и красных столовых вин на основе соотношений: глицерин/приведенный экстракт и глицерин\ остаточный экстракт и даны их пороговые величины.

Следует отметить и критерии, позволяющие подтвердить регион происхождения вин географического указания (терруар) на основании соотношения отдельных микроэлементов.

Интересными являются и идентификационные показатели сортовых вин Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон и Мерло, включающие соотношения отдельных фенольных кислот и флавоноидов и их оптические характеристики.

Применение метода математической обработки результатов эксперимента позволило автору выявить определенные корреляционные зависимости между показателями состава экстрактивных компонентов и дегустационной оценкой столовых вин.

На основании полученных результатов разработана научно-обоснованная методика комплексной оценки подлинности вин, что является практическим достижением автора.

Достоверность полученных результатов обеспечивается использованием апробированных методов инструментального анализа и современной приборной базы.

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

В качестве замечания следует указать отсутствие в автореферате данных по содержанию отдельных аминокислот, так как одним из критериев подлинности вин автор предлагает соотношение: фенилаланин/сумма аминокислот.

Считаю, что диссертационная работа выполнена на высоком научном уровне, удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении учёных степеней» (утв. постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор Бабаева Мария Васильевна заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заместитель генерального директора

по науке и качеству ОАО АПФ

«Фанагория»

353540, Краснодарский край,

Темрюкский район, п. Сенной,

ул. Мира, 49 тел. 8-918-350- 35-14

lab@fanagoria.ru

Попандопуло Валентина Григорьевна

 В.Г. Попандопуло

Подпись Попандопуло Валентины Григорьевны заверяю

стержневой по содержанию в

09.11.16

