

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Апарневой Марины Анатольевны на тему: «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Тема диссертационной работы Апарневой Марины Анатольевны является актуальной, так как виноградные вина и винные напитки пользуются стабильной популярностью у потребителей, что обуславливает довольно высокий уровень их производства в мире.

Проведение исследований по изучению местных сортов винограда Алтайского края, научное обоснование и разработка технологии винных напитков типов кагор из перспективных сортов является актуальной задачей для Алтайского края, имеющей большое экономическое значение и социальную значимость на региональном уровне.

Цели и задачи работы четко сформулированы, выводы являются обоснованными и соответствуют объему и содержанию теоретических и экспериментальных исследований.

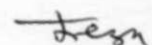
Научная новизна несомненна и заключается в научном обосновании и разработке технологии винных напитков типа кагор из районированных в Алтайском крае сортов винограда.

Автором разработана единая система оценки качества винограда и позволяющая оценить пригодность красных сортов винограда Алтайского края для производства винных напитков типа кагор; доказана целесообразность применения кратковременного подбраживания, ферментативной обработки и термовинификации мезги для производства кагорных виноматериалов из произрастающих в Алтайском крае красных сортов винограда; обоснованы параметры технологических этапов производства винных напитков из районированных в Алтайском крае красных сортов с применением приемов интенсификации производства.

Практическая значимость работы подтверждена разработкой технологической документации (ТУ 9170-12605783969-2016 и соответствующая ТИ). На основании предложенной системы оценки качества винограда для производства винных напитков определены перспективные красные сорта винограда, позволяющие получать продукцию с привлекательными для потребителя органо-лептическими свойствами.

Основные положения и результаты диссертационной работы доложены и обсуждены на международных научно-практических конференциях (2011–2017 гг).

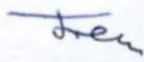
По результатам проведенных исследований опубликовано 12 работ, в том числе 6 статей в журналах, рекомендуемых ВАК РФ.



Диссертационная работа изложена на 152 страницах машинописного текста, включает введение, обзор научно-технической литературы, организацию эксперимента, объекты и методы исследований, экспериментальные главы, заключение, список использованных источников и приложения.

На основании вышеизложенного считаем, что диссертационная работа Апарневой Марины Анатольевны по актуальности, объему проведенных исследований, научной новизне и практической значимости соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п. 9 «Положении о присуждении ученых степеней»), а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор сельскохозяйственных наук, доцент,
профессор кафедры «Менеджмента
и инновационных технологий в АПК»,
ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового
обеспечения агропромышленного комплекса»


Безбородов Александр Германович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования «Российская академия
кадрового обеспечения агропромышленного комплекса»
111621, Россия, г. Москва, ул. Оренбургская, 15 Б
Телефон: +7 (999) 700-0668
E-mail: rako-apk@mail.ru



ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Апарневой Марины Анатольевны «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

В последние годы в Алтайском крае наряду с любительским виноградарством активно развивается промышленное выращивание винограда. Производство из местных районированных сортов вин и винных требует развития новой для региона винодельческой отрасли, учитывающей особенности механохимического состава ягоды.

Возникает необходимость научного обоснования и разработки технологии получения винных напитков из местных районированных сортов винограда. В связи с этим представленные исследования Апарневой М.А. актуальны.

Автором диссертационной работы обоснован способ производства кагорных материалов из районированных сортов винограда Алтайского края. Апарневой М.А. показано, что лучшие органолептические показатели достигаются при использовании дубового экстракта, способа термовинификации и тепловой обработки. Разработаны технологические режимы производства винных напитков типа кагор, позволяющие придать готовым продуктам тона выдержки в цвете.

Результаты исследований представляют научную новизну.

Апарневой М.А. выполнен комплекс исследований, в результате которых разработана техническая документация на производство кагорных виноматериалов и винных напитков. Оценка показателей качества полученных напитков показала их соответствие требованиям нормативной и технической документации. Разработана технология производства винных напитков из местных сортов винограда Алтайского края, что свидетельствует о практической значимости диссертационной работы.

В качестве замечаний по содержанию автореферата можно отметить следующее:

- в реферате не приведены условия приготовления дубового экстракта;
- отсутствуют сведения по содержанию антоцианов в исследуемых сортах винограда и продукте;
- несомненный интерес представляло бы исследование динамики сахаров, этанола, уксусной кислоты, метанола, состава спиртов, оказывающих значительное влияние на аромат и вкус вина.

Указанные замечания не имеют принципиального характера и не снижают ценности представленной работы.

Достоверность полученных диссертантом результатов не вызывает сомнений, так как они базируются на большом объеме экспериментального материала с использованием современных физико-химических методов анализа. Публикации материалов в печати отражают содержание диссертационной работы. Основные положения и полученные результаты доложены и обсуждены на 6 представительных научно-практических конференциях и представлены в 6 научных публикациях в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Учитывая актуальность, научную новизну, практическое значение в развитие данного научного направления, можно заключить, что представленное исследование соответствует требованиям, предъявляемым к диссертационным работам, а ее автор Апарнева М.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Д.т.н., профессор,
заведующая кафедрой технологии
консервирования и пищевой биотехнологии
института пищевых производств
ФГБОУ ВО «Красноярский Государственный
Аграрный Университет»

г. Красноярск, пр. Мира, 90
Тел. 8(391)2473954
vena@kgau.ru

Величко - Величко Надежда
Александровна



Подпись *Величко Н.А.*
ЗАВЕРЯЮ, канцелярия ФГБОУ ВО
"Красноярский ГАУ" *Величко Н.А.*

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Апарневой Марины Анатольевны
«Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор,
получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по спе-
циальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства**

Актуальность работы не вызывает сомнения и согласуется с одним из методологических показателей, указанных в Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года, а именно: «повышение доли отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в общем объеме товарных ресурсов внутреннего рынка». Алтайский край как крупнейший аграрный регион России, имеющий уникальные климатические особенности может при условии использования ранних и сверхранних автохтонных сортов винограда стать реальной сырьевой базой виноделия.

Научная новизна и теоретические суждения автора работы согласуются с доказательной базой. Особой научной ценностью обладает предложенная единая система оценки качества винограда, включающая органолептическое исследование сырья, расчет глюкоацидиметрического показателя, показателя технологической зрелости, определение суммы извлекаемых фенольных веществ и позволяющая оценить пригодность красных сортов винограда Алтайского края для производства винных напитков типа кагор;

Результаты диссертационного исследования Апарневой М.А. имеют достаточную апробацию: опубликовано 12 научных работ, в том числе 6 статей и рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

По содержанию автореферата имеется ряд замечаний, не имеющих принципиального характера :

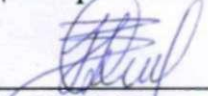
1. На стр. 9 автореферата дано заключение о физико-химическом составе исследуемых сортов винограда, при этом качество выражается словесным описанием «накапливают достаточное количество сахара и имеют умеренную кислотность»,

что может повлечь за собой неоднозначную трактовку, так как не указаны конкретные показатели состава.

2. На стр. 11 во 2-м абзаце снизу приводится заключение о перспективности сорта винограда «Фиолетовый ранний» по отношению к сорту «Загадка Шарова», однако не вполне ясно на основании чего сделано такое заключение.

Считаю, что работа соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, установленным п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор, Апарнева М. А., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук, доцент, профессор кафедры технологии питания


Заворохина Наталия Валерьевна
25.05.2018 г

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45

Тел: (343) 319 – 46 – 73

E-mail: degustator@olympus.ru

<http://www.usue.ru>

Подпись Заворохиной Н. В. уполномочено:
вед. спец. УЭП Овчин, Небольсин О. В.



ОТЗЫВ

доктора технических наук **Коротковой Татьяны Германовны** на автореферат диссертации *Апарневой Марины Анатольевны* «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Одной из важнейших проблем виноделия является получение высококачественной и экологически безопасной продукции. Сырьевая база Алтайского края является перспективной, но малоизученной. В связи с этим исследование и развитие регионального виноделия в России является актуальным.

Научная новизна и теоретические суждения автора работы являются доказательной базой. Разработанная комплексная система оценки качества и пригодности на основе винограда красных сортов, выращиваемых в Алтайском крае, для производства винных напитков типа кагор, обеспечивает оптимальную переработку местного сырья и получение из него качественной продукции.

К достоинству работы относится предложенная технология винных напитков, позволяющая более полно извлечь фенольные вещества винограда. На основе экспериментальных и теоретических исследований разработана техническая документация (ТУ 9170-12605783969-2016 и соответствующая ТИ) на производство кагорных виноматериалов и винных напитков.

Замечания. 1) Из автореферата не ясно, разработана ли аппаратурно-технологическая схема производства винных напитков типа кагор? 2) Чем аргументируется применение 25-ти балльной эталонной шкалы для количественного выражения органолептических характеристик винограда?

Указанные замечания не снижают значимости диссертационной работы.

Основные моменты диссертационной работы опубликованы, принято участие в российских и международных научно-практических конференциях.

Считаю, что диссертационная работа соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, установленным п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 30.07.2014), а ее автор, *Апарнева Марина Анатольевна*, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Короткова Татьяна Германовна,

доктор технических наук по специальностям:

05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;

05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств,

доцент, профессор кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2,

ФГБОУ ВО «КубГТУ», институт Пищевой и перерабатывающей

промышленности, каф. БЖ, ауд. А-623а,

сот. тел.: 8.918-010-90-12, E-mail: korotkova1964@mail.ru

Короткова

Т.Г. Короткова



ОТЗЫВ

на автореферат

Апарневой Марины Анатольевны

«Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда»

на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Состав вина определяется свойствами ягод винограда и кумулятивным эффектом химических реакций, происходящих в ходе изготовления вина. «Стиль», «характер» того или иного вина образуется в результате сочетания этого эффекта, сортовых особенностей винограда и степени его зрелости, предферментационной обработки, условий сбраживания, микробиологической активности, продолжительности созревания в бочке и ряда других факторов. Стилей вина очень много – от традиционных, с длительным созреванием, до новейших с ускоренным созреванием. Важнейшими факторами, определяющими состав вкусо-ароматических компонентов вина, являются месторасположение виноградника, выбор сорта винограда и применяемые агротехнические методы, т.к. именно сезонные погодноклиматические условия определяют фактическое содержание в ягодах необходимых для виноделия веществ. Именно поэтому винодельческая практика направлена, прежде всего, на максимальное экстрагирование и восстановление веществ, содержащихся в том или ином сорте винограда.

Поэтому актуальность работы по разработке технологии винных напитков типа кагор из районированных в Алтайском крае сортов винограда несомненна.

Научная новизна работы связана с разработкой единой системы оценки качества винограда, использования кратковременного подбраживания, ферментативной обработки, термовинификации в технологии производства винных напитков из районированных в Алтайском крае красных сортов винограда.

Практическая ценность работы обусловлена разработанными ТУ и ТИ на производство виноматериалов.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) большая выборка сортов винограда, взятых автором для исследований (см. рис. 2 автореферата), что, несомненно, повышает уровень полученных выводов;
- 2) расчеты по экономической эффективности производства винных напитков типа кагор из местных сортов винограда Алтайского края (см. табл. 5 автореферата).

Однако при изучении автореферата работы к автору возникает ряд вопросов:

1) чем объясняет автор различие в значениях показателей фенольных веществ в винограде разных сортов и разных лет урожая (см. рис. 4 автореферата)?

2) прирост фенольных веществ для красных вин и винных напитков кагор является желательным фактом. Однако насколько прирост фенолов в 5-10 % является существенным (см. стр. 12 автореферата)?

3) почему для оценки качества вин были использованы только органолептические показатели (см. стр. 16 автореферата)?

В целом работа Апарневой Марины Анатольевны является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость, написана хорошим языком, легко читается, замечания по работе не носят принципиального характера, сам автореферат соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Д.х.н. (02.00.03),
профессор (05.18.01),
зав. кафедрой
«Технологии и организации
общественного питания»

Макарова Надежда
Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

"Самарский государственный технический университет"

443100, Самара

ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)

Контактный телефон (8462) 3322069

E-mail MaكارovaNV1969@yandex.ru

Подпись Макаровой Н.В. заверено
Ученый секретарь СамГТУ



Малиновская Ю.А.

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Апарневой Марины Анатольевны «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа Кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Диссертационная работа М.А. Апарневой посвящена весьма актуальному вопросу – научному обоснованию и разработке технологии винных напитков типа кагор из районированных в Алтайском крае сортов винограда. Актуальность избранной диссертантом темы не вызывает сомнений.

Анализ данных автореферата показывает, что работа М.А. Апарневой проведена на достаточно высоком научно-методическом уровне. Автор достаточно корректно использует известные научные методы обоснования полученных результатов, выводов и рекомендаций, изучает и анализирует известные достижения и теоретические положения других авторов по исследуемому вопросу.

В ходе работы диссертантом проведено увологическое исследование и разработан единый подход к технологической оценке некоторых районированных в Алтайском крае красных сортов винограда. Автором обоснован способ производства кагорных виноматериалов из красных сортов винограда с применением термовинификации и ускоренной выдержки. В результате, М.А. Апарневой разработана современная технология производства винных напитков типа кагор, позволяющая получать качественные и стабильные винные напитки. Так же, автор работы провел исследование физико-химических и органолептических показателей винных напитков типа кагор, из экспериментальных образцов винограда Алтайского края. Проведен расчет экономической эффективности производства винных напитков типа кагор из районированных красных сортов винограда по предлагаемой технологии.

Автором, впервые разработана единая система оценки качества винограда и доказана целесообразность применения кратковременного подбраживания, ферментативной обработки и термовинификации мезги для производства кагорных виноматериалов из произрастающих в Алтайском крае красных сортов винограда.

Результаты, полученные диссертантом, являются новыми научными знаниями. Обоснованность результатов, выдвинутых соискателем, основывается на согласованности данных эксперимента и научных выводов. Их достоверность обеспечивается строгим соблюдением методики проведения исследований.

По теме диссертационной работы опубликовано 12 научных работ, из которых 6 – в научных изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Замечания:

- из автореферата неясно, проводилась ли апробация результатов исследований в производственных условиях. Если да, то в каких?

- в работе отсутствуют предложения производству.

В целом, по актуальности исследований, научной и практической значимости диссертационная работа «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа Кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», отвечает требованиям, предъявляемым к диссертационным работам, а ее автор Апарнева Марина Анатольевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор сельскохозяйственных наук



Н.И. Мамширов

Подпись Мамширова Н.И. заверяю:
Ученый секретарь ФГБОУ ВО «МГТУ»,
канд. истор. наук., доц.

С.Т. Чамокова

Мамширов Нурбий Ильясович, доктор сельскохозяйственных наук, доцент,
заведующий кафедрой технологии производства сельскохозяйственной продукции,
телефон: +7(8772) 52-30-64, 8 (918) 223-23-25; E-mail: nur.urup@mail.ru

385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Майкопский государственный технологический университет»

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **АПАРНЕВОЙ МАРИНЫ АНАТОЛЬЕВНЫ**
«Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства

Винные напитки на российском потребительском рынке часто характеризуются невысоким качеством, положение можно исправить путем применения в качестве сырьевой базы местного сырья, в частности, сортов винограда, произрастающего на территории Алтайского края.

В диссертационной работе соискателем изучена возможность применения единой системы оценки качества винограда, включающей исследование органолептических показателей сырья, расчет глюкоацидиметрического показателя, показателя технологической зрелости, определение суммы извлекаемых фенольных веществ.

Научная новизна работы заключается в обосновании целесообразности применения, научном обосновании способов кратковременного подбраживания, ферментативной обработки и термовинификации мезги для производства кагорных виноматериалов.

Апарневой М.А. теоретически обоснована и доказана возможность использования местного сырья Алтайского края для создания современных технологий производства винных напитков типа кагор, указаны перспективные красные сорта винограда.

Замечания и пожелания по автореферату следующие:

1. В автореферате не приведен математический аппарат для реализации единой системы оценки качества винограда с соответствующим научным обоснованием системы, ранжированием показателей.

2. Не ясно, осуществлялось ли применение приборной техники в дополнение к визуальной оценке (например, оценка цвета в системе RGB) для контроля интенсивности оттенков цвета купажных виноматериалов (стр. 15 автореферата).

3. Диссертантом разработан способ производства кагорных виноматериалов, однако отсутствуют сведения о защите интеллектуальной собственности (патент РФ).

Отмеченные замечания по автореферату не снижают научной и практической значимости выполненной диссертационной работы.

1
20.10.2014
05.18.01 2014

Считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Апарнева Марина Анатольевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

доктор технических наук
(научная специальность 05.18.07),
доцент, профессор кафедры технологии
бродильных
и сахаристых производств
ФГБОУ ВО «ВГУИТ»

Новикова Инна
Владимировна

21 мая 2018 г.

394036, г. Воронеж, пр. Революции, 19
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
тел. (4732)55-37-32
e-mail: noviv@list.ru
<http://vsuet.ru/>



ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Апарневой Марины Анатольевны**, выполненной на тему «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Свойства и качественные показатели готовых виноградных вин и винных напитков типа кагор во многом зависят от качества винограда, а он в свою очередь от экологических факторов и сортовых особенностей. На основе технологических параметров винограда, выбирают способы его переработки, технологические режимы для получения виноматериалов различных типов. Поэтому проведение увологических исследований, разработка единого подхода к технологической оценке некоторых районированных в Алтайском крае красных сортов винограда и научное обоснование технологии винных напитков типа кагор, является актуальной задачей для Алтайского края.

Соискателем выполнены увологические исследования районированных сортов винограда Алтайского края, позволившие научно обосновать и разработать современную технологию производства винных напитков типа кагор из местных сортов, позволяющую получать качественные и стабильные винные напитки.

Основные результаты диссертационной работы доложены и обсуждены на различных международных и всероссийских научно-практических конференциях: опубликовано 12 работ, из них 6 – в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Оценивая работу положительно, необходимо отметить, что из текста автореферата не ясно: 1. Требуется пояснения термин «химико-технологические показатели винограда (таблица 2 на с. 9), тогда как в ГОСТ 31782-2012 перечисленные показатели отнесены к физико-химическим? 2. Проводился ли анализ причин возникновения опасных факторов при производстве винных напитков? 3. В тексте автореферата нет

4x 4/16/13
12.11.13

данных по микробиологическим показателям исследуемых сортов винограда. Проводились ли исследования и других показателей безопасности?

Представленный автореферат диссертации отвечает критериям Положения о порядке присуждения ученых степеней (п. 9), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Апарнева Марина Анатольевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров
Пермского института (филиала)
ФГБОУ ВО «Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»
28.05.2018 г.



Писарева Елена Витальевна

Почтовый адрес места работы: 614070, г. Пермь, б-р Гагарина, 57

Телефон: 8 (342) 282-57-45

Официальный сайт: <http://rea.perm.ru>

Адрес электронной почты института: perm@rea.ru

Подпись Писаревой Е.В. заверяю:



Специалист по кадрам

С.В.Шишлов

ОТЗЫВ

доктора технических наук **Коротковой Татьяны Германовны** на автореферат диссертации *Апарневой Марины Анатольевны* «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Одной из важнейших проблем виноделия является получение высококачественной и экологически безопасной продукции. Сырьевая база Алтайского края является перспективной, но малоизученной. В связи с этим исследование и развитие регионального виноделия в России является актуальным.

Научная новизна и теоретические суждения автора работы являются доказательной базой. Разработанная комплексная система оценки качества и пригодности на основе винограда красных сортов, выращиваемых в Алтайском крае, для производства винных напитков типа кагор, обеспечивает оптимальную переработку местного сырья и получение из него качественной продукции.

К достоинству работы относится предложенная технология винных напитков, позволяющая более полно извлечь фенольные вещества винограда. На основе экспериментальных и теоретических исследований разработана техническая документация (ТУ 9170-12605783969-2016 и соответствующая ТИ) на производство кагорных виноматериалов и винных напитков.

Замечания. 1) Из автореферата не ясно, разработана ли аппаратурно-технологическая схема производства винных напитков типа кагор? 2) Чем аргументируется применение 25-ти балльной эталонной шкалы для количественного выражения органолептических характеристик винограда?

Указанные замечания не снижают значимости диссертационной работы.

Основные моменты диссертационной работы опубликованы, принято участие в российских и международных научно-практических конференциях.

Считаю, что диссертационная работа соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, установленным п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 30.07.2014), а ее автор, *Апарнева Марина Анатольевна*, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Короткова Татьяна Германовна,
доктор технических наук по специальностям:
05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;
05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств,
доцент, профессор кафедры «Безопасность жизнедеятельности»
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2,
ФГБОУ ВО «КубГТУ», институт Пищевой и перерабатывающей промышленности, каф. БЖ, ауд. А-623а,
сот. тел.: 8.918-010-90-12, E-mail: korotkova1964@mail.ru

Короткова Т.Г. Короткова

Начальник центра
управления и контроля
Е.И. Каширина
04.06.2018

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Апарневой Марины Анатольевны на тему «Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Тема диссертационной работы Апарневой Марины Анатольевны является актуальной, так как винные напитки из местного сырья расширяют ассортимент винных напитков и вин на потребительском рынке России.

Исследования, направленные на изучение культивируемых в Алтайском крае красных сортов винограда, оценку их пригодности для производства винных напитков типа кагор и разработку технологии их производства является актуальной задачей крупнейшего аграрного региона России, имеющей большое экономическое значение и социальную значимость на региональном уровне.

Цели и задачи работы четко сформулированы, выводы являются актуальными обоснованными и соответствуют объему и содержанию теоретических и экспериментальных исследований.

Научная новизна несомненна и заключается в научном обосновании и разработке технологии винных напитков типа кагор из районированных в Алтайском крае сортов винограда.

Автором разработана единая система оценки качества винограда и позволяющая оценить пригодность красных сортов винограда Алтайского края для производства винных напитков типа кагор; доказана целесообразность применения кратковременно подбраживания, ферментативной обработки и термовинификации мезги для производства кагорных виноматериалов из произрастающих в Алтайском крае красных сортов винограда; обоснованы параметры технологических этапов производства винных напитков из районированных в Алтайском крае красных сортов с применением приемов интенсификации производства.

Практическая значимость работы подтверждена разработкой технологической документацией. На основании предложенной системы оценки качества винограда для производства винных напитков определены перспективные красные сорта винограда, позволяющие получать продукцию с привлекательными для потребителя органолептическими свойствами.

Основные положения и результаты диссертационной работы доложены и обсуждены на различных международных и всероссийских научно-практических конференциях, а также используются в учебном процессе.

По материалам диссертации опубликованы 12 научных работ, в том числе 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Основной текст диссертационной работы изложен на 152 страницах компьютерного текста, включает введение, обзор научно-технической литературы, организацию эксперимента, объекты и методы исследований, экспериментальные главы, заключение, список используемой литературы и приложения.

При прочтении автореферата диссертации возник ряд вопросов:

1. Чем объясняет автор использование в технологии производства винных напитков типа кагор в процессе выдержки добавление дубового экстракта в количестве 0,8 %?

2. По каким основным критериям проводилась оценка качества винограда?

На основании вышеизложенного считаем, что диссертационная работа Апарневой Марины Анатольевны по актуальности, объему проведенных исследований, научной новизне, и практической значимости соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней»), а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Профессор кафедры товароведения и таможенного дела Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»,

доктор технических наук, доцент

Еремина Ольга Юрьевна

Адрес места работы: 302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95

Рабочий тел.: (+74862) 41-98-99

E-mail: o140170@rambler.ru



_____ 2018 г.

Проректор по научно-технологической деятельности и аттестации научных кадров



С.Ю. Радченко

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Апарневой Марины Анатольевны

«Научное обоснование и разработка технологии винных напитков типа кагор, получаемых из районированных в Алтайском крае сортов винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Винные напитки, в том числе из винограда, на потребительском рынке России пользуются устойчивым спросом, однако, не всегда имеют стандартное качество по физико-химическим, органолептическим показателям. Одной из причин такого несоответствия можно считать недостаточное обеспечение отечественного, а особенно регионального, виноделия сырьевыми ресурсами. Поэтому, Алтайский край, благодаря климатическим особенностям и развитию агропромышленного сектора, может стать реальной сырьевой базой для виноградно-виноделия.

В связи с этим особо актуальными и значимыми становятся вопросы изучения районированных в Алтайском крае сортов винограда и разработки технологии винных напитков, чему посвящена диссертационная работа Апарневой М.А. Автором дано научное обоснование возможности использования районированных в Алтайском крае сортов винограда для производства винных напитков типа кагор.

Достоверность результатов исследования подтверждается соответствием теоретических данных с полученными результатами экспериментальных исследований и промышленной апробации. Основные результаты исследований прошли достаточную апробацию: опубликовано 12 научных работ, в том числе шесть – в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Вместе с тем имеется ряд вопросов и замечаний:

1. Из текста автореферата не вполне ясно обоснование выбора расы дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* LW415-58, не представлены преимущества данных дрожжей по сравнению с аналогами.

2. При моделировании процесса выдержки не вполне понятно: чем руководствовался при определении продолжительности выдержки равной 2 месяцам?

Представленные замечания не снижают несомненной ценности диссертационного исследования. На основании вышесказанного считаю, что работа соответствует критериям, предъявляемым к докторским диссертациям, установленным п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г № 842, а ее автор, Апарнева Марина Анатольевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент, главный научный сотрудник отдела научных направлений комплексной переработки сельскохозяйственного сырья Сибирского научно-исследовательского и технологического института Сибирского федерального научного центра агробиотехнологий Российской академии наук, руководитель
СибНИТИП СФНЦА РАН
630501, Россия, Новосибирская обл., Новосибирский район, пос. Краснообск, а/я 325 +7-383-348-04-09, GNU ip@ngs.ru
28.05.2018 г

Подпись Мотовилова О.К. заверяю:
ученый секретарь СФНЦА РАН, к.с.-х.н.



Мотовилов Олег
Константинович

Ирина .Николаевна Минина