

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Бурды Виктора Евстафиевича**

«Совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов», 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

Игристые вина являются составляющей ассортимента алкогольной продукции, выпускаемой в России. В связи с этим применение концентратов виноградного сусла в технологии напитков как альтернативы традиционным сахаросодержащим компонентам является перспективным и актуальным направлением исследований в данной отрасли.

В диссертационной работе соискателем проведена разработка установки для вымораживания виноградного сусла с обоснованием рациональных режимов вымораживания.

Изучено изменение физико-химических показателей виноградного сусла в процессе криоконцентрирования в сравнении с традиционной технологией: величины окислительно-восстановительного потенциала, массовой доли органических кислот, в том числе обладающих биологической активностью, массовой концентрации белковых веществ, величины относительной вязкости, поверхностного натяжения.

Подробно исследованы показатели качества игристых вин, полученных с применением различных сахаросодержащих ингредиентов, в том числе содержание аминокислот, фенольных веществ, примесей сивушной фракции, сложных эфиров, а также органолептические показатели.

Диссертантом разработаны технологические режимы и усовершенствована технологическая схема производства игристых вин с применением криоконцентратов виноградного сусла с изучением стабильности готовой продукции. Разработанная технология внедрена в производство при наличии технологической инструкции по производству игристого розового вина.

Замечания и пожелания по автореферату следующие:

Отзыв

на автореферат диссертации Бурды Виктора Евстафиевича на тему: «Совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Игристое вино является продуктом, без которого не обходится ни один праздник в жизни человека. Французы называют его «королем вин», поэтому это вино должно соответствовать как по физико-химическим, так и по органолептическим показателям самым высоким требованиям потребителя. В работе В.Е. Бурды для повышения качества игристых вин и исключения из его состава сахарозы, предлагается использовать криоконцентрат (не чужеродный продукт для виноделия в сравнении с сахарозой).

Соискателем в соответствии с темой работы сформулированы цель и задачи исследования; научная новизна и практическая значимость в целом определяют положения, выносимые на защиту. Выводы отвечают поставленным задачам. Теоретически обоснована и практически усовершенствована технология игристых вин на основе использования криоконцентрата, выявлены зависимости качества игристых вин от параметров и режимов получения криоконцентратов. Впервые определена эвтектическая точка раствора криоконцентрата, свидетельствующая о ступенчатом процессе его вымораживания. В результате применения криоконцентрата повышаются игристые и пенные свойства вина (которые являются основными критериями типичности), возрастает биологическая ценность, на 0,2 – 0,5 балла увеличивается дегустационная оценка вина.

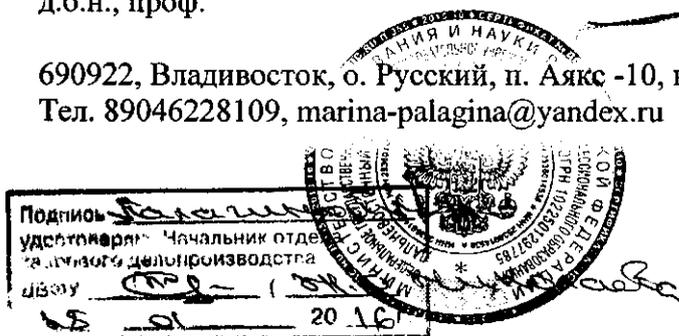
Несомненным достоинством данной работы является то, что во времена импортозамещения автор предлагает практические пути использования Российского виноградного сырья и оборудования, а также защищенной патентами собственной технологии. Экономический эффект от внедрения разработки довольно велик и составляет 23 880 рублей на 1 000 единиц (бутылок) готовой продукции.

В целом, диссертационная работа Бурды В.Е., судя по автореферату, является законченным научным трудом, в котором собраны воедино разработки по новому способу, ранее не применявшемуся в производстве этого типа вина. По стилю изложения, научной и теоретической значимости диссертационная работа отвечает требованиям ВАК РФ, а диссертант В.Е. Бурда заслуживает присвоение ему ученой степени кандидата технологических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Заведующая Лабораторией фундаментальных и прикладных проблем товароведения, проф. Кафедры товароведения и экспертизы товаров Школы экономики и менеджмента Дальневосточного федерального университета, д.б.н., проф.

Палагина Марина Всеволодовна

690922, Владивосток, о. Русский, п. Аякс -10, корп. G
Тел. 89046228109, marina-palagina@yandex.ru



ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **БУРДА Виктора Евстафиевича** по теме – «Совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов, представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01-Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

За последние 15 лет производство игристых вин из дешевых импортных виноматериалов многократно возросла и потому стала тормозом развития качественного виноделия из российского винограда. В этой связи, проблема повышения качества и конкурентоспособности игристых вин является весьма актуальной для винодельческой отрасли России.

Автором диссертации впервые создана и испытана экспериментальная установка для ступенчатого вымораживания суслу. Установлены оптимальные режимы вымораживания виноградного суслу для использования в производстве качественных игристых вин. Разработана технологическая инструкция на производство вина игристого белого и розового «Мускатное Севастопольское» с использованием криоконцентрата виноградного суслу в качестве тиражного и резервуарного ликёров. Проведены производственные испытания разработанной технологии в условиях Севастопольского винзавода.

Установлены особенности состава и качества игристых вин, приготовленных с использованием криоконцентрата суслу из сортов винограда Алиготе, Ркацители, Мускат Гамбургский, Италия.

По диссертационной работе имеются некоторые замечания:

1. Не обоснована величина экономической эффективности технологии;
2. Отсутствуют нормативы выхода криоконцентрата, потерь и отходов в процессе вымораживания, а также стоимость всего процесса.
3. Место выполнения работы не соответствует информации на титульном листе (с.2).

Заключение

Диссертационная работа Бурда В. Е. представляет собой завершённый этап научно-исследовательской работы на актуальную тему. В работе отражен большой объем экспериментальных и аналитических исследований в области производства игристых вин.

Работа отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Бурда Виктор Евстафиевич заслуживает присуждения ему искомой ученой степени – кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Зав. кафедрой виноградарства с основами виноделия

ФГБНУ ВНИИВиВ, канд. техн. наук

Хиабахов Т. С.

Подпись канд. техн. наук Хиабахова Т.С. подтверждаю

Специалист по кадрам ФГБНУ ВНИИВиВ

Мячина А. А.

« 5 » 02 2016



Отзыв

на автореферат диссертационной работы Бурды Виктора Естафиевича по теме «Совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов», 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, экологически безопасной продукции, оказывающей положительное влияние на организм человека. Кроме того, современные технологии должны обеспечивать ее конкурентоспособность и разнообразие ассортимента. В связи с этим исследования направленные на совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов являются актуальными.

Научная новизна работы заключается в том, что впервые теоретически и экспериментально обоснована технология игристых вин с использованием в качестве сахаросодержащих компонентов криоконцентратов. Получены новые сведения и закономерности изменения физико-химических показателей виноградного сусла в процессе трехступенчатого вымораживания сопределением эвтектической точки раствора, устанавливающей порог эффективного вымораживания. Выявлены различия в химическом составе экспериментальных партий игристых вин, произведенных с использованием криоконцентратов и ликеров, приготовленных по традиционной технологии.

Практическая значимость состоит в том, что усовершенствована технология производства игристых вин за счет использования криоконцентрата, которая прошла успешную производственную апробацию на ГП «Севастопольский винодельческий завод». Предложенная технология позволяет получить стабильные игристые вина с улучшенными игристыми и пенистыми свойствами, а также органолептическим показателям. Разработаны и утверждены технологические инструкции по производству игристого вина и вина игристого географического указания белое, розовое «Мускатное Севастопольское» (брют, сухое, полусухое). Практическую значимость подтверждает расчетный ожидаемый экономический эффект от внедрения предложенной технологии, составляющий 23880 рублей на 1000 бутылок.

В тоже время по тексту автореферата имеется замечание:

1. Желательно было бы представить в автореферате диссертации сроки стабильности против коллоидных помутнений игристых вин, приготовленных с использованием криоконцентратов.

Указанное замечание не имеет принципиального значения и не снижает значимости диссертационной работы.

Основные моменты диссертационной работы опубликованы, принято участие в Международных научно-практических конференциях. Получено 4 патента на изобретения.

Считаю, что диссертационная работа Бурды В.Е. по актуальности, новизне и практической значимости соответствуют требованиям ВАК, а ее автор достоин 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, кафедра «Общая химия и экспертиза товаров»,
Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО
«Алтайский государственный
технический университет им. И.И. Ползунова»,

профессор  Школьникова Марина Николаевна

03.02.2016 г

Подпись М.Н. Школьниковой удостоверяю:
Ученый секретарь Бийского технологического
института (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский
государственный технический университет им. И.И.
Ползунова», к.т.н., доцент



 Е.В. Сыпин

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский
государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

ул. Трофимова, 27, г. Бийск, Алтайский край, 659305.

Тел: (8-3854) 43-53-18

E-mail: shkolnikova.m.n@mail.ru

<http://www.bti.secna.ru>

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Бурды Виктора Естафиевича по теме «Совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов», 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, экологически безопасной продукции, оказывающей положительное влияние на организм человека. Кроме того, современные технологии должны обеспечивать ее конкурентоспособность и разнообразие ассортимента. В связи с этим исследования направленные на совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов являются актуальными.

Научная новизна работы заключается в том, что впервые теоретически и экспериментально обоснована технология игристых вин с использованием в качестве сахаросодержащих компонентов криоконцентратов. Получены новые сведения и закономерности изменения физико-химических показателей виноградного сусла в процессе трехступенчатого вымораживания сопределением эвтектической точки раствора, устанавливающей порог эффективного вымораживания. Выявлены различия в химическом составе экспериментальных партий игристых вин, произведенных с использованием криоконцентратов и ликеров, приготовленных по традиционной технологии.

Практическая значимость состоит в том, что усовершенствована технология производства игристых вин за счет использования криоконцентрата, которая прошла успешную производственную апробацию на ГП «Севастопольский винодельческий завод». Предложенная технология позволяет получить стабильные игристые вина с улучшенными игристыми и пенистыми свойствами, а также органолептическим показателям. Разработаны и утверждены технологические инструкции по производству игристого вина и вина игристого географического указания белое, розовое «Мускатное Севастопольское» (брют, сухое, полусухое). Практическую значимость подтверждает расчетный ожидаемый экономический эффект от внедрения предложенной технологии, составляющий 23880 рублей на 1000 бутылок.

В тоже время по тексту автореферата имеется замечание:

1. Желательно было бы представить в автореферате диссертации сроки стабильности против коллоидных помутнений игристых вин, приготовленных с использованием криоконцентратов.