

ОТЗЫВ

на автореферат Тихоновой А.Н. на тему: «Совершенствование технологических приемов производства столовых виноградных вин с использованием вторичного сырья винодельческой промышленности», представленный 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

Актуальность темы диссертационного исследования Тихоновой А.Н. не вызывает сомнений, так как работа направлена на решение актуальной проблемы переработки вторичных ресурсов и вовлечение их в хозяйственный оборот.

Содержание автореферата позволяет оценить доказательность актуальность исследования, обоснованность результатов и выводов. Структурная схема исследования построена логично, этапы исследования направлены на решения конкретных задач и достижения поставленной цели.

На основании проведенных исследований разработаны параметры и режимы производства виноградных пищевых волокон, их сушки и диспергирования, дано научное обоснование возможности использования виноградных пищевых волокон на различных этапах производства белых сухих вин с целью повышения их качества. Результаты диссертационного исследования прошли апробацию на научно-практических конференциях различного уровня, опубликовано 16 научных работ. Оценкой значимости решаемой проблемы можно также считать тот факт, что основные положения работы отмечены дипломом (I место) на губернаторском конкурсе молодежных инновационных проектов «Премия IQ года».

В качестве замечания: при перечислении объектов исследования не указано происхождение выбранных сортов виноградных выжимок. Но сделанное замечание не уменьшает научную и практическую значимость диссертации.

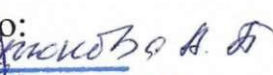
Учитывая актуальность, научную новизну, практическое значение в развитии данного научного направления, можно заключить, что представленное исследование соответствует требованиям п. 8 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор - Тихонова А.Н. - заслуживает присуждения искомой ученой степени по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук,
профессор кафедры технологии виноделия
и бродильных производств
имени профессора А.А. Мержаниана
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования «Кубанский государственный
технологический университет»


А.П. Бирюков



Подпись, заверяю:


Начальник центра
управления и контроля
Е.И. Каширина
20.11.14.

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2
Тел.: (861)2596887, e-mail: birukov@kubstu.ru, www.kubstu.ru

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации ТИХОНОВОЙ Анастасии Николаевны на тему:
«Совершенствование технологических приемов производства столовых виноградных вин с использованием вторичного сырья винодельческой промышленности», 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

Известно, что в виноделии виноградные выжимки могут быть ценным вторичным сырьем, которое практически не перерабатывается. Однако только незначительное число предприятий используют их в технологии спирта-сырца. Поэтому, работа А.Н. Тихоновой, посвященная обоснованию и усовершенствованию технологии столовых виноградных вин с использованием вторичного сырья винодельческой промышленности, полученного из виноградных выжимок, является актуальной.

В соответствии с темой работы соискателем сформулированы цель и задачи исследования; представлены научная новизна и практическая значимость, которые в целом определяют положения, выносимые на защиту. Выводы соответствуют поставленным задачам. В работе теоретически обоснована и практически разработана технология белых столовых вин с использованием виноградных пищевых волокон из виноградных выжимок. Выявлено, что виноградные выжимки различаются по физико-химическим показателям, при этом установлены закономерности изменения этих показателей в зависимости от реагентов, применяемых в технологическом процессе. Впервые показано, что использование виноградных пищевых волокон в качестве носителя дрожжей при брожении виноградного сусла обеспечивает снижение концентрации ацетальдегида и летучих кислот в виноматериалах, что, в конечном итоге, способствует улучшению качества готовой продукции.

Несомненным достоинством данной работы является то, что разработаны параметры и режимы производства виноградных пищевых волокон, их сушки и диспергирования. Разработана и утверждена техническая документация на новые продукты: виноградные пищевые волокна (ТУ 9176-448-02067862-2016 и ТИ 9176-97-02067862-2016), виноградные столовые вина (ТИ 9177-98-02067862-2016 по производству вина столового и виноматериала столового сухого белого «Белый лебедь»). Составлены четыре базы данных по теме исследования. По материалам исследований опубликовано 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

В целом, диссертационная работа Тихоновой А.Н., судя по автореферату, является законченным научным трудом. По стилю изложения, научной и теоретической значимости диссертационная работа отвечает требованиям ВАК Минобрнауки РФ, а диссертант Тихонова А.Н. заслуживает присвоение ей 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 диссертационной работы Тихоновой А.Н. на тему: «Совершенствование технологических приемов производства столовых виноградных вин с использованием вторичного сырья винодельческой промышленности», 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 Тихоновой А.Н. посвящена актуальным проблемам виноделия – переработке вторичного сырья - виноградных выжимок - с получением нового продукта многоцелевого назначения.

Автором проведен глубокий анализ современных технологий производства пищевых волокон из различного сырья, на основании чего сформулированы цель и задачи исследований.

Научная новизна не вызывает сомнений: теоретически обоснована технология производства виноградных пищевых волокон (ВПВ) из выжимок; установлены закономерности изменения физико-химических показателей выжимок в зависимости от вида реагентов, применяемых для их очистки от примесей; получены новые сведения о физико-химических показателях ВПВ, в том числе сорбционных свойствах.

Практическая значимость работы заключается в разработке технологии белых столовых вин, приготовленных с использованием виноградных пищевых волокон в качестве центров иммобилизации винных дрожжей. Разработана технологическая инструкция ТИ 9177-98-02067862-2016 по производству вина столового и виноматериала столового сухого белого «Белый лебедь». Разработана и утверждена в установленном порядке техническая документация на ВПВ: ТУ 9176-448-02067862-2016 и ТИ 9176-97-02067862-2016. Технологии производства пищевых волокон и виноградного вина апробированы в производственных условиях.

Исследования проведены на высоком научном и методологическом уровне. Достоверность полученных экспериментальных данных подтверждается использованием современной аналитической базы, многократными повторностями опытов и статистической обработкой результатов.

Выводы конкретны, логичны и полностью соответствуют задачам исследований.

По автореферату имеются замечания:

1. В автореферате не приведены сравнительные данные по органолептической оценке экспериментальных и контрольных образцов виноматериалов, полученных в том числе в производственных условиях.

2. Автором получены свидетельства на 4 базы данных. Не понятно, почему автор не подал заявку на предполагаемое изобретение при явном наличии новизны технических решений.

Считаю, что по объему, содержанию, новизне, научной и практической значимости диссертационная работа Тихоновой А.Н. отвечает требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, 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 технических наук, профессор,
зав. отделом специализированных,
функциональных пищевых продуктов
и кормовых добавок ФГБНУ «Краснодарский научно-
исследовательский институт хранения
и переработки сельскохозяйственной продукции»

Казарян Р. В.

Кандидат технических наук,
зав. отделом хранения и комплексной
переработки сельскохозяйственного сырья
ФГБНУ «Краснодарский научно-
исследовательский институт хранения
и переработки сельскохозяйственной продукции»

Купин Г. А.

350072, Россия, г. Краснодар, ул. Тополиная аллея, 2
ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и
переработки сельскохозяйственной продукции»
Тел.(861) 252-15-93
e-mail: kisp@kubannet.ru

*Поощряю Казарян Р. В., Купина Г. А.,
заверяю. Зав. канцелярией
Н. С. Сарина*



ОТЗЫВ

на автореферат Тихоновой А.Н. на тему: «Совершенствование технологических приемов производства столовых виноградных вин с использованием вторичного сырья винодельческой промышленности», представленный 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 Тихоновой А.Н. посвящена актуальному вопросу – совершенствованию технологических приемов производства столовых виноградных вин с использованием продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности – виноградных выжимок. В результате проведенных исследований автором научно обоснована и разработана как технология получения виноградных пищевых волокон из вторичного сырья винодельческой промышленности, так и предложены производству новые технологические приемы - применение виноградных пищевых волокон с целью иммобилизации дрожжей для брожения сусла и в качестве сорбента для обработки сброженных виноматериалов, что способствует активации процесса сбраживания сахаров, увеличению активности гидролитических ферментов, снижению концентрации титруемых и летучих кислот, а также катионов тяжелых металлов.

Важно, что для производства вина будут использованы только природные компоненты самого винограда, что повысит как качество, так и их натуральность. Сорбционная способность виноградных пищевых волокон к катионам тяжелых металлов может найти широкое применение в пищевой промышленности.

Соискателем применен системно-технологический подход, включающий анализ продукции на всех этапах ее жизненного цикла с использованием современных методик и аналитического оборудования.

Научная новизна и практическая значимость работы не вызывают сомнений и сформулированы в автореферате достаточно полно и логично.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в разработке технической и технологической документации, апробацией разработанных технологических решений на ЗАО Райпищекombинат «Славянский». Помимо виноделия, виноградные пищевые волокна использовали для активации дрожжей при производстве хлебобулочных изделий в условиях производства МУП «Комбинат школьного питания № 1».

Материалы диссертационной работы опубликованы в 16 научных работах, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, получено 4 свидетельства о государственной регистрации баз данных.

Судя по автореферату, проделан большой объем работы, систематизирован и статистически обработан экспериментальный материал по изучению физико-химического состава виноградных выжимок, виноградных пищевых волокон и исследуемых виноматериалов.

Считаю, что диссертационная работа Тихоновой А.Н. соответствует требованиям п. 8 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук,
профессор кафедры технологии жиров,
косметики, товароведения, процессов и аппаратов
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования «Кубанский государственный
технологический университет»



Т.И. Тимофеев

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
Адрес: 350072, г.Краснодар, ул. Московский
Тел.: 8-918-350-76-17, e-mail: timofeevkoraiana@mail.ru, www.kubstu.ru

Подпись Т.И. Тимофеев заверяю



Т.И. Тимофеев
начальника Центра
административного управления
и контроля
Кузеева Т.М.
« 05 » 04 20 17 г.

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Тихоновой Анастасии Николаевны «Совершенствование технологических приемов производства столовых виноградных вин с использованием вторичного сырья винодельческой промышленности», 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.

Увеличение выхода готовой продукции с единицы перерабатываемого сырья за счет повышения глубины переработки и вовлечения в хозяйственный оборот вторичных ресурсов является важной задачей пищевой и перерабатывающей промышленности. Особенно это важно для винодельческой промышленности, где вторичное сырье составляет около 20% от количества перерабатываемого винограда, которое практически не перерабатывается.

В связи с этим разработка нового вида продукции из виноградных выжимок для совершенствования технологических приемов производства столовых виноградных вин является весьма актуальным, и представляет большую научную и практическую значимость.

Автором впервые доказана целесообразность получения виноградных пищевых волокон (ВПВ) из виноградных выжимок с целью их последующего использования в производстве виноградных столовых вин. Теоретически обоснована и разработана технология белых столовых вин с использованием ВПВ. Установлены закономерности изменения физико-химических показателей выжимок в зависимости от вида реагентов, применяемых для их очистки от примесей. Получены новые сведения о физико-химических показателях ВПВ в зависимости от технологии их производства. Установлено, что ВПВ имеют отрицательный по знаку электрокинетический потенциал и обладает высокой сорбционной способностью к дрожжам, катионам металлов, в том числе тяжелым. Впервые показано, что использование ВПВ в качестве носителя дрожжей при брожении сусла обеспечивает снижение концентрации в виноматериалах ацетальдегида и летучих кислот, что способствует улучшению качества продукции. Установлены закономерности изменения физико-химических показателей виноматериалов в зависимости от степени дисперсности ВПВ и способа их сушки.

Практическая ценность представляют разработанные автором параметры и режимы производства виноградных пищевых волокон, их сушки и диспергирования, техническая документация на ВПВ (ТУ и ТИ), апробированная в промышленных условиях технология виноградных вин, технологическая инструкция по производству вина столового и виноматериала столового сухого белого «Белый лебедь». Составлены базы данных по теме исследования: «Полисахариды», «Технологии получения продуктов из виноградных выжимок», «Фенольные соединения», «Состав виноградных выжимок».

Достоверность результатов исследований подтверждена использованием современного высокоточного аналитического оборудования. Основные положения диссертации хорошо апробированы на российских и международных научных конференциях, симпозиумах и опубликованы в научной печати. По материалам диссертации опубликовано 16 научных работ, в том числе 5 - в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, получено 4 свидетельства о государственной регистрации баз данных.

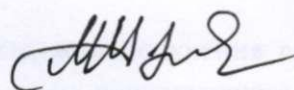
Сделанные автором выводы вытекают из результатов исследований, достаточно обоснованы и аргументированы.

В качестве замечания хотелось бы отметить, что в соответствии с ГОСТ Р 7.0.11-2011 «Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления» автореферат должен включать «заключение» (вместо выводов), а общая характеристика работы должна включать в себе также структурные элементы «степень разработанности темы», «теоретическая значимость работы», «степень достоверности результатов». Однако указанные замечания относятся к структуре оформления работы и не влияют на ценность полученных результатов.

В целом работа по актуальности, научной новизне, практической значимости, полноте публикаций соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор – Тихонова Анастасия Николаевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по искомой специальности.

**Профессор кафедры технологии хранения,
переработки и стандартизации с.-х. продуктов,**

**доктор с.-х. наук, профессор, проректор
по НИР Дагестанского ГАУ
e-mail: dgsnauka@list.ru;
тел. 89094869605**

 **М.Д. Мукайлов**

**Доцент кафедры технологии хранения,
переработки и стандартизации с.-х. продуктов,
кандидат с.-х. наук, доцент
e-mail: mr.gazi@yandex.ru,
тел. 89634090080**

 **Г.А. Макуев**

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет им. М.М. Джембулатова». 367032, г.Махачкала, ул. М.Гаджиева, 180

