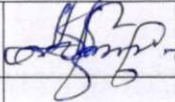
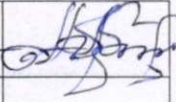
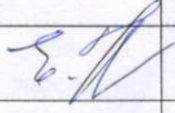
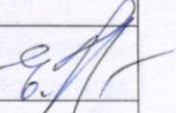
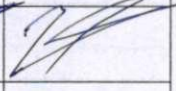
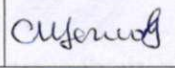
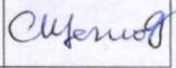


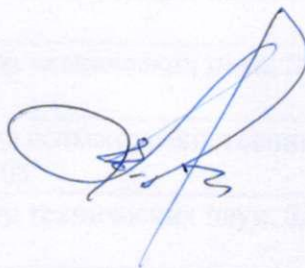
ЯВОЧНЫЙ ЛИСТ

членов диссертационного совета Д 006.056.01, созданного на базе
ФГБНУ СКЗНИИСиВ, к заседанию совета «18» декабря 2015 г.
(к протоколу № 19)

№ пп	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, шифр специальности в совете	Явка на заседание (подпись)	Получение бюллетеня (подпись)
1	Егоров Евгений Алексеевич	Доктор экономических наук, 06.01.08, сельскохозяйственные науки		
2	Ильина Ирина Анатольевна	Доктор технических наук, 05.18.01		
3	Соколова Виктория Викторовна	Кандидат сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
4	Агеева Наталья Михайловна	Доктор технических наук, 05.18.01		
5	Аванесьянц Рафаил Варганович	Доктор технических наук, 05.18.01		
6	Бандурко Ирина Анатольевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
7	Викторова Елена Павловна	Доктор технических наук, 05.18.01		
8	Воробьева Татьяна Николаевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
9	Гугучкина Татьяна Ивановна	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		
10	Гусейнов Шамиль Нажмутдинович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
11	Дорошенко Татьяна Николаевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
12	Драгавцева Ирина Александровна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
13	Ерёмин Геннадий Викторович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
14	Ерёмин Виктор Геннадьевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
15	Заремук Римма Шамсудиновна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
16	Караев Марат Караевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
17	Матузок Николай Васильевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
18	Ненько Наталья Ивановна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
19	Панкин Михаил Иванович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
20	Петров Валерий Семёнович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
21	Попова Валентина Петровна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
22	Причко Татьяна Григорьевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		

23	Проворченко Александр Владимирович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
24	Рындин Алексей Владимирович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
25	Салманов Мусаейх Мажитович	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		
26	Ульяновская Елена Владимировна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
27	Чулков Владимир Викторович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
28	Чумаков Сергей Семёнович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
29	Щеглов Сергей Николаевич	Доктор биологических наук, 06.01.05		

**Председатель
диссертационного совета**



Е.А. Егоров

**Ученый секретарь
диссертационного совета**



В.В. Соколова

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 006.056.01 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ЗОНАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
САДОВОДСТВА И ВИНОГРАДАРСТВА»
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от «18» декабря 2015г. № 19

О присуждении Киселевой Наталье Александровне, гражданке Российской Федерации, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологии алкогольных напитков на основе сброженного натурального яблочного сока» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите «16» октября 2015 г., протокол № 16, диссертационным советом Д006.056.01 на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства», 350901, г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39, Приказ Минобрнауки России № 156/нк от 01.04.2013г.

Соискатель Киселева Наталья Александровна, 1988 года рождения, в 2011 году окончила ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». С 2011 по 2014 гг. обучалась в аспирантуре при ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет». В 2015 г. была прикреплена в качестве экстерна к ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства» для сдачи кандидатского экзамена по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

С 2011 г. по настоящее время работает в ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» ассистентом кафедры «Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов».

Диссертация выполнена в ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» на кафедре «Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов».

Научный руководитель: доктор химических наук Бахарев Владимир Валентинович работает в ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» деканом факультета пищевых производств, и.о. заведующего кафедрой «Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов».

Официальные оппоненты: Сиюхов Хазрет Русланович, доктор технических наук, доцент, заведующий кафедрой машин и оборудования пищевых производств ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»; Якуба Юрий Федорович, кандидат технических наук, доцент, заведующий центром коллективного пользования ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства» дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет» (г. Краснодар) в своем положительном заключении, подписанном и.о. зав. кафедрой технологии виноделия и бродильных производств имени А.А. Мержаниана, к.т.н., доцентом Струковой В.Е., утвержденным д.т.н., проф., проректором по научной и инновационной деятельности Калманович С.А., указала, что диссертационная работа Киселевой Н.А. является завершённым научным исследованием, соответствует требованиям, предъявляемым ВАК при Минобрнауки России к кандидатским диссертациям, а её 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. Результаты диссертации могут быть использованы для производства кальвадоса по усовершенствованной технологии, добавление яблочного экстракта к средней фракции значительно увеличивает концентрацию ароматобразующих компонентов, формирующих типичность и органолептические достоинства кальвадоса, позволяющая получать продукт высокого качества. В качестве замечаний указано: табл. 3.1 «Технологические показатели яблонь летних, осенних и зимних сортов» следовало бы привести в разделе 2 «Объекты и методы исследований»; при изучении влияния минеральной и органической азот- и фосфорсодержащих добавок на ферментацию яблочного сока необходимо было привести не только изменение массовой концентрации сахаров, но и изменение объемной доли этилового спирта; в разделе 3.5 при изучении влияния спонтанной микрофлоры на ферментацию яблочного сока представлены изменения массовых концентраций сухих веществ и титруемой кислотности, целесообразно ввести также показатель объемной доли этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения; нет данных по расчету экономического эффекта от реализации предлагаемых технических решений на 1000 дал выпускаемой продукции.

Соискатель имеет 10 опубликованных работ по теме диссертации общим объемом 2,12 п.л., в том числе доля участия соискателя – 1,2 п.л., из них 4 – в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России. Получен патент РФ на изобретение № 2524427 МПК C12G3/12 «Способ

производства яблочного бренди». В публикациях отражены основные результаты научных исследований автора. Подобраны сорта яблонь, произрастающих в Самарской области, для производства кальвадосных дистиллятов. Усовершенствована технология производства кальвадоса.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1. Киселева, Н. А. Влияние добавок витаминов на суммарную антиоксидантную активность яблочного вина / Н.А. Киселева, В.В. Бахарев // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 5. – С. 28-29. 2. Киселева, Н. А. Сидр из местного сырья Поволжского региона / Н.А. Киселева, В.В. Бахарев // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 6. – С. 32-33. 3. Киселева, Н.А. Влияние факторов роста и минеральных добавок на компонентный состав и показатели качества яблочного вина / Н.А. Киселева, В.В. Бахарев // Известия вузов. Пищевая технология. – 2015. – №4. – С. 9-11. 4. Киселева, Н.А. Исследование возможности использования диких дрожжей при производстве яблочных вин / Н.А. Киселева, В.В. Бахарев // Известия вузов. Пищевая технология. – 2015. – №4. – С. 50-53.

На диссертацию и автореферат поступило 11 отзывов. Все отзывы положительные. В 9 имеются замечания: д.т.н., проф., зав. каф. технологии бродильных и сахаристых производств ФГБОУ ВО Воронежского ГУИТ Агафонов Г.В. и к.т.н., доцент этой же каф. Новикова И.В.: в автореферате не указана величина объемной доли этанола в спирте-сырце, полученном прямой перегонкой виноматериала (табл. 3,5); в блок-схеме производства кальвадоса на стр. 18 рекомендуется отразить параметры технологических режимов, разработанных и модифицированных диссертантом, в соответствии с проведенными исследованиями; следовало сформулировать выводы в полном соответствии с перечнем поставленных задач исследования; на стр. 19, возможно, следующее заглавие таблицы: «Физико-химические показатели выдержанного кальвадосного дистиллята»; в табл. 8 следует представить экспериментальные данные с точностью до десятых долей; не приведены: характеристики тары для выдержки дистиллятов – дубовой бочки; физико-химические показатели экстракта яблочной выжимки и не приведено количество экстракта, вносимого в купаж. Д.т.н, проф., зав. каф. технологии пищевых производств ФГБОУ ВПО Мурманского ГТУ Грохоковский В.А. и к.т.н., доцент этой же кафедры Волченко В.И.: в табл. 1 автореферата указана титруемая кислотность яблок, но не указано, на какую кислоту пересчет; второе замечание по таблицам 3 и 5 аналогично замечанию д.т.н. Агафопова Г.В.; в подразделе 3.3 автореферата не приведена дозировка добавок, влияющих на скорость и полноту сбраживания сахаров в виноматериале; не совсем корректно сравнивать эффективность добавок без указания их дозировки; в подразделе 3.6 автореферата рассмотрены пути совершенствования технологии

производства кальвадоса, но научного обоснования оптимальности такого подхода нет. Д.биол.н., зав. лаб. фундаментальных и прикладных проблем товароведения, проф. каф. товароведения и экспертизы товаров Школы экономики и менеджмента Дальневосточного федерального университета Палагина М.В. задала вопрос: возможно ли, что абсолютно все показатели имеют одно значение погрешностей в таблице 1? Д.т.н., проф., ректор НОУ ВПО Камкого ИГИТ Никулин В.А., д.т.н., проф., зав. каф. инженерной технологии и техносферной безопасности Касаткин В.В., к.т.н., доцент этой же кафедры Свинцова Н.Ф.: п. 3.4 автореферата указано, что исследование спонтанной микрофлоры яблочного сырья проводились «на плодах яблонь сортов Кутузовец, Шаропай, Жигулевское, Спартак», для чего анализировался сорт Кутузовец и не анализировался сорт Куйбышевский, используемый в сортосмеси при создании готового продукта; в п. 3.5 не указано из какого сорта или сортосмеси яблочный сок подвергался ферментации; в п. 3.6 не указан номер ГОСТ Р в соответствии с которым молодой кальвадосный дистиллят анализируется; в табл. 8 в заголовке указан устаревший ГОСТ Р 51786-2001 (с 15.02.2015 года действует ГОСТ 32039-2013); в табл. 8 в заголовке указан готовый продукт – выдержанный кальвадосный дистиллят и выводы сделаны к таблице по готовому продукту, но наименования показателей и их значения в таблице приводятся для спирта кальвадосного, но при этом указаны не все показатели, указанные по ГОСТ Р 51300-99; список работ, опубликованных по теме диссертации, представлен не по порядку; по каким причинам не указана статья по материалам конференции: Ферментация яблочного сусла на спонтанной микрофлоре /Киселева Н.А., Бахарев В.В. // В сборнике: Современные технологии и управление. Сборник научных трудов II Международной научно-практической конференции. Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 2013. С. 194-195. Аналогичные замечания поступили от к.т.н., проф. каф. технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА Касаткина Н.Ю., к.т.н., доцент этой же каф. Копысовой Т.С., к.т.н., ст. преподаватель Спиридонова А.Б. Д.с.-х.н., академик РАН, проф., гл. научный сотрудник Центра индустриальных технологий ФГБНУ НИИ садоводства Сибири им. М.А. Лисавенко Хабаров С.Н., зав. лаб. технологии переработки плодов и ягод Шелковская Н.К., мл.н.с. Скороспелова Е.В.: выбор трех сортов для кальвадоса Жигулевское, Шаропай, Спартак, имеющих низкую титруемую кислотность, противоречит выводу первого абзаца; почему сорт Шаропай отнесен к горько-сладкому типу; на стр. 7, 5 – по ГОСТу – растворимые сухие вещества; на стр. 4 – почему при изучении спонтанной микрофлоры сорт Куйбышевское заменен на Кутузовец; на стр. 16 – первый абзац спирта-сырца; на стр. 8 не об.%, а % об. Д.т.н., проф., зав. каф. технологии бродильных производств

и консервирования ФГБОУ ВО Кемеровского ТИПП Помозова В.А.: не указано в каких количествах будет вноситься яблочный экстракт и как он повлияет на качество продукта, учитывая дополнительное внесение с ним фенольных и других веществ; не приведены физико-химические показатели готового продукта. К.х.н., доцент каф. биотехнологии Бийского технологического университета ГОУ ВПО АлтГТУ им. И.И. Ползунова Севодин В.П.: отсутствует объяснение того факта, что содержание изо-бутанола и изо-пентанола при брожении сортосмеси выше, чем в любом из чистосортных экспериментов (табл. 3); на стр. 14 указано, что для регулирования брожения можно предложить комплексную добавку (диаммоний фосфат плюс три витамина), хотя в табл. 5 и на рис. 5 отсутствуют данные для этой добавки; на рис. 7 кислотность выражена в г/л вместо г/дм³; не упомянуты нормативные документы на кальвадос «Юбилейный». К.с.-х.н., доцент ФГБОУ ВО Алтайского ГАУ Бузоверов С.Ю. отметил опечатки и стилистически неграмотные формулировки по тексту автореферата. Отзывы без замечаний поступили от: д.с.-х.н., проф. каф. технологии производства и переработки с.-х. продукции ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ им. В.М. Кокова Хоконовой М.Б. К.с.-х.н., лаб. селекции и ампелографии ФГБНУ ВНИИВиВ имени Я.И. Потапенко Наумовой Л.Г. В поступивших отзывах отмечается, что диссертационная работа Киселевой Н.А. выполнена на высоком научно-методическом уровне, имеет теоретическую и практическую ценность, по актуальности, новизне, объему и методическому уровню отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки России, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается тем, что д-р техн. наук Сиюхов Х. Р. и канд. техн. наук Якуба Ю. Ф. являются компетентными специалистами в области производства алкогольных напитков, имеющими значимые публикации по данному направлению. Ведущая организация ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет» широко известна своими научными исследованиями в области производства алкогольных напитков.

Научная новизна. Впервые экспериментально подтверждено, что плоды ряда районированных сортов яблонь, произрастающих в Самарской области, и их сортосмеси пригодны для производства яблочного виноматериала и кальвадоса. Доказано, что внесение минеральной и органической азот- и фосфорсодержащих добавок приводит к увеличению образования ароматобразующих соединений, оказывающих положительное влияние на органолептические свойства полученного

виноматериала и дистиллята на его основе, и способствующего увеличению скорости сбраживания яблочного сока. Выявлено, что микрофлора яблочного сырья, произрастающего в Самарской области, не оказывает отрицательного влияния на качество яблочных виноматериалов и дистиллятов. Впервые установлено, что яблочный экстракт может использоваться для улучшения качества кальвадосного дистиллята, что позволяет улучшить органолептические свойства кальвадоса.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

предложены новые технологические подходы к производству кальвадоса из районированных сортов яблони, произрастающих в Самарской области;

предложен новый технологический прием, предусматривающий применение яблочного экстракта в технологии кальвадоса, при этом для приготовления яблочного экстракта предусмотрено использование хвостовой фракции;

доказано положительное влияние минеральной и органической азот- и фосфорсодержащих добавок на ферментацию яблочного сока и образование ароматобразующих соединений.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что

доказано положительное влияние минеральной и органической азот- и фосфорсодержащих добавок на ферментацию яблочного сока; целесообразность применения хвостовой фракции для приготовления яблочного экстракта в производстве кальвадоса;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в т.ч. газовой хроматографии, методов статистического анализа данных;

показано положительное влияние спонтанной микрофлоры на ферментацию яблочного сусла;

установлено, что сортовые особенности яблочного сырья, произрастающего в Самарской области, влияют на состав ароматобразующих веществ; подобрано соотношение сортосмеси из сортов яблонь Жигулевское, Шаропай, Спартак, Куйбышевское для получения виноматериала;

решена проблема применения хвостовой фракции, за счет ректификации и использования ее для получения яблочного экстракта.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработана технологическая инструкция на производство кальвадоса российского марки «Юбилейный». Проведено испытание технологии производства кальвадоса марки «Юбилейный» ЗАО комбинатом шампанских вин и коньяков «Росинка» г. Тольятти;

определены перспективы использования яблочного сырья, выращиваемого в Самарской области для производства кальвадоса;

представлены предложения по новым техническим решениям для изготовления кальвадоса на территории РФ.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ результаты и выводы подтверждаются современными физико-химическими методами анализа, выполненных в 3-5 повторностях; результаты исследований представлены в виде таблиц и графиков;

теория построена на известных и проверяемых фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

идея работы базируется на анализе теоретических и практических достижений отечественных и зарубежных технологий производства кальвадоса;

использованы современные методики сбора и обработки исходной информации с обоснованием выбора объектов, объёмов выборки, условий проведения исследований.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии в проведении лабораторных исследований и промышленной апробации результатов исследований, получении, обработке, интерпретации, анализе и обобщении полученных результатов экспериментальных данных, написании диссертации, формулировке выводов и предложений производству, подготовке публикаций, отражающих основное содержание диссертационной работы.

На заседании «18» декабря 2015 года диссертационный совет принял решение присудить Киселевой Н.А. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 22 человек, из них 6 докторов наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, участвовавших в заседании, из 29 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 20, против – 2, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета

Учёный секретарь
диссертационного совета

«18» декабря 2015 г.



Е.А. Егоров

В.В. Соколова