

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации СИЛИЧ МАРИИ ВАЛЕНТИНОВНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ЭКСТРАКТОВ ИЗ ЭКСТРУДИРОВАННОГО ПРЯНО-
АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
АРОМАТИЗИРОВАННЫХ ВИН С ФОРМИРОВАНИЕМ ИХ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –
технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания**

Диссертационная работа Силич М. В. «Технология экстрактов из экстрадированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин с формированием их потребительских свойств» посвящена разработке научно обоснованной технологии получения экстрактов из экстрадированных пряноароматических трав для производства ароматизированных вин из сырья, выращенного в Республике Беларусь с учетом потребительских предпочтений.

Актуальность темы обусловлена современными тенденциями в области технологии и товароведения пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, которые направлены на решение задачи повышения эффективности использования отечественного сырья, расширения внешних и внутренних рынков сбыта, сокращения доли импортной продукции.

Соискателем установлены основные критерии качества при выборе ароматизированных вин, исследован и систематизирован качественный состав пряноароматического сырья по содержанию основных дескрипторов вкуса и аромата в растительном сырье (цветках календулы, траве чабреца, траве душицы, семенах тмина, траве иссопа обыкновенного, зверобоя, листьях шалфея мускатного, листьях эстрагона и др.). Получены данные о химическом составе сортов винограда, выращенного в Республике Беларусь, виноградных виноматериалов, полученных на их основе. Установлены критерии, характеризующие пригодность виноградных виноматериалов для производства ароматизированных вин. Разработана технология получения водно-спиртовых экстрактов из экстрадированного пряно-ароматического сырья, выращиваемого в Республике Беларусь, позволяющая получать экстракт с оптимальным содержанием экстрактивных веществ и эфирных масел при сокращении времени экстракции при оптимальных условиях. Особо следует отметить, что соискателем разработаны шкалы интенсивности вкуса, аромата и цвета водноспиртовых экстрактов из экстрадированного растительного сырья и сформированные на их основе модельные композиции водно-спиртовых экстрактов из экстрадированного пряно-ароматического сырья отечественного производства, позволяющие разработать технологию производства ароматизированных вин с заданными характеристиками.

Приведенные положения подчеркивают научную и практическую значимость диссертационной работы, изложенной в автореферате. Работу отличают новизна методических подходов, доказательность полученных экспериментальных данных, обоснованность полученных результатов и выводов.

Диссертационная работа Силич М. В. «Технология экстрактов из экстрадированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин с формированием их потребительских свойств», является квалификационной работой, содержащей принципиально новые научные и практические результаты, а соискатель достоин присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Главный научный сотрудник лаборатории изучения микробиоты объектов среды обитания человека и молекулярно-биологических исследований научно-исследовательского института гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии государственного учреждения «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»
доктор биологических наук, профессор

Н.В. Дудчик

*Подпись Н.В. Дудчик удостоверяю
заверяющие отделе
кадров и аттестации
Мариничев*



*Поступил в Совет 02.17.01 16.05.2025
Членский секретарь, к.т.н., доцент Т.Р. Силич*

*Ознакомлено Силич М.В.
16.05.2025*