

## 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 Марии Валентиновны выполнена на актуальную тему и посвящена решению важной задачи в области развития винодельческой промышленности и импортозамещения сырья, применяемого в производстве ароматизированных вин. Для достижения цели диссертационного исследования соискателем были сформированы задачи по разработке научно обоснованной технологии экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин из сырья, выращенного в Республике Беларусь с формированием их потребительских свойств. Научная новизна исследований Силич М.В. не вызывает сомнений.

Диссертант работала над созданием и моделированием экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья и их композициями, самостоятельно осуществила статистическую обработку полученных экспериментальных данных. Все поставленные в результате проделанной работы задачи выполнены и ее цель достигнута.

Научная значимость диссертационной работы заключается в установлении основных критериев качества, определяющих потребительские предпочтения при выборе ароматизированных вин; получены новые данные о химическом и ароматическом составе экструдированного пряно-ароматического сырья, винограда и виноматериалов, полученных на их основе; разработаны шкалы интенсивности вкуса и аромата водно-спиртовых экстрактов из экструдированного растительного сырья. Получены два патента на изобретения Республики Беларусь (экструдированного растительного сырья и способ получения экстрактов).

Практическая значимость диссертационной работы заключается в получении научно обоснованной технологии экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин. Разработаны и утверждены Технические условия на «Экстракты водно-спиртовые» и «Сырье лекарственное и пряно-ароматическое экструдированное и их композиции».

Таким образом, актуальность представленных в диссертации результатов, их новизна, научная и практическая значимость и достоверность не вызывают сомнений. Результаты исследований, приведенные в диссертационной работе, опубликованы в научных рецензируемых изданиях из перечня, установленного ВАК РБ, и обсуждались на международных научно-практических конференциях.

Считаю, что диссертационная работа Силич Марии Валентиновны удовлетворяет требованиям ВАК Республики Беларусь, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в глобальной компьютерной сети.

Главный научный сотрудник  
лаборатории белковой инженерии  
ГНУ «Институт биоорганической  
химии НАН Беларуси»,  
доктор химических наук,  
профессор

А. М. Андрианов

