

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Силич Марии Валентиновны на тему «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.

**Актуальность работы.** Диссертационная работа Силич М.В., посвященная разработке научно обоснованной технологии получения экстрактов из экструдированных пряно-ароматических трав для производства ароматизированных вин из сырья, выращенного в Республике Беларусь, выполнена на актуальную тему. Кроме того разработанная технология позволит повысить эффективность использования отечественного сырья, расширить внешние и внутренние рынки сбыта, сократить долю импортной продукции. Тем более, что в республике Беларусь активно развивается отечественное виноградарство, что позволяет получать отечественное сырье для изготовления виноматериалов собственного производства.

Научные результаты, полученные в диссертационной работе Силич М.В., а также **научные положения, выносимые на защиту, имеют достаточную степень новизны.** Диссертантом разработаны критерии качества, формирующие потребительские предпочтения при выборе ароматизированных вин – цвет, аромат, вкус, показатель состава и профиль ароматизированного вина с рекомендуемыми параметрами. Получены новые данные о химическом составе отечественных сортов винограда (*Кристалл, Бианка, Зилга, Маршал Фох*), и виноградных виноматериалов, полученных на их основе, а также вкусо-ароматические профили винограда и виноматериалов, полученных на их основе, позволяющие установить пригодность виноматериалов для изготовления ароматизированных вин с заданными органолептическими и физико-химическими свойствами. Диссертантом разработана технология получения водно-спиртовых экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья.

Полученные в работе научные результаты являются обоснованными и объективными, выводы аргументированы, вытекают из содержания проведенных исследований и отражают научные положения, представленные в работе. Достоверность выводов и рекомендаций подтверждается правильным методическим подходом, применением в исследовании математических, статистических расчетов, необходимым и достаточным количеством исследований, повторностью проводимых экспериментов, применением современных и стандартных методов, а также проверкой результатов исследования в производственных условиях.

В работе достаточно аргументировано сформулирована **научная новизна**, которая заключается в обосновании технологии изготовления экстрактов из экструдированного растительного сырья используемых для получения ароматизированных вин из винограда, выращиваемого в Республике Беларусь. Диссертантом получены новые данные о составе и физико-химических показателях пряно-ароматических трав и винограда, выращиваемого на территории Республики Беларусь, формирующих ароматический профиль; экструдированного пряно-ароматического сырья и виноматериалов из сортов винограда, выращенного в Республике Беларусь, а также разработаны параметры получения экстрактов из пряно-ароматических трав. Диссертантом на основе установленных зависимостей экстрагирования эфирных масел от температуры, концентрации растворителя и продолжительности экстрагирования, определены оптимальные технологические параметры получения водно-спиртовых экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья, для последующего использования в приготовлении ароматизированных вин.

**Практическая значимость** заключается в том, что диссертантом разработаны и утверждены Технические условия ТУ ВУ 600104689.002-2012 «Экстракты водно-спиртовые», Технические условия ТУ ВУ 690342590.005-2012 «Сырье лекарственное и пряно-ароматическое экструдированное и их композиции». Предложенная технология водно-спиртовых экстрактов апробирована в производственных условиях.

Научная новизна и практическая значимость подтверждается двумя патентами Республики Беларусь на изобретение: № 17332 «Способ получения водно-спиртового экстракта из растительного сырья» от 30.08.2012 г. и № 20309 «Способ получения пищевого экструдированного продукта из растительного сырья» от 26.04.2016 г.

**По автореферату диссертации возникли следующие вопросы и замечания:**

1. Желательно было привести в автореферате не только сравнительную профилограмму ароматизированных вин по разработанной технологии и продукта с оптимальными параметрами, но и таблицы с физико-химическими показателями качества разработанных ароматизированных вин.

2. Из автореферата непонятно оценивались ли разработанные экстракты на соответствие показателей безопасности нормативным документам, техническим регламентам Республики Беларусь и ЕАЭС?

Замечание не является принципиальным и не снижает ценности работы.

Представленная диссертационная работа Силич Марии Валентиновны «Технология экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин с формированием их потребительских свойств» является законченным квалифицированным трудом, содержит научно обоснованные теоретические и экспериментальные данные, совокупность которых имеет существенное значение в области разработки технологии, расширения ассортимента ароматизированных вин и соответствует специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, по которой она представлена к защите, а также отрасли технических наук.

Научная квалификация диссертанта Силич М.В. соответствует 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».

Профессор кафедры товароведения и таможенной экспертизы ГКОУ ВО «Российская таможенная академия», доктор технических наук (05.18.15 - Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения

и общественного питания), профессор

Криштафович Валентина Ивановна

**Сведения об организации:**

Государственное казенное образовательное учреждение высшего образования «Российская таможенная академия»

Россия, 140015, Московская область, г. Люберцы, Комсомольский проспект, д. 4. тел.: (495) 559-00-33, e-mail: academy@customs-academy.ru

Подпись профессора В.И. Криштафович удостоверяю.

И.О. Начальника отдела кадров  
Российской таможенной академии



С. В. Ларина