

## 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

Винодельческая отрасль в Республике Беларусь в основном основана на применении фруктово-ягодного сырья. Применение винограда, выращенного в Республике Беларусь, из-за климатических особенностей своего выращивания, расширилось в последнее время. Обеспечение потребителя виноградными натуральными винами взамен плодовых и фруктово-ягодных вин является достаточно перспективным направлением развития винодельческой отрасли в нашей стране. В связи с этим диссертационная работа Силич Марии Валентиновны выполнена по актуальной тематике.

Научная новизна исследований Силич М.В. заключается в применении автором новых подходов в подготовке пряно-ароматического сырья, улучшенных способов настаивания экстрактов и разработке шкалированной оценке ароматического сырья. Приведены данные по содержанию ароматических соединений в различных видах сырья, отвечающие за формирование вкуса и аромата готового продукта. Новизна работы подтверждена 2 патентами: № 20309 «Способ получения пищевого экструдированного продукта из растительного сырья» от 26.04.2016 г. и № 17332 «Способ получения водно-спиртового экстракта из растительного сырья» от 30.08.2012 г.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждена разработкой и утверждением в установленном порядке Технических условия на ТУ ВУ 600104689.002-2012 «Экстракты водно-спиртовые», Технические условия ТУ ВУ 690342590.005-2012 «Сырье лекарственное и пряно-ароматическое экструдированное и их композиции». Технология изготовления экструдированного сырья и водно-спиртовых экстрактов апробирована в производственных условиях Республики Беларусь.

Разработанная технология может быть использована на предприятиях пищевой промышленности.

Основные результаты диссертации изложены в 17 публикации, в т.ч.

9 статьях в научных изданиях, включенных в перечень научных изданий Республики Беларусь, утвержденных ВАК, 8 работах в сборниках материалов и тезисов конференций.

Замечания:

Для повышения наглядности проделанной работы следовало бы включить расшифровку формирования шкалы интенсивности вкуса и аромата трав (максимальное, минимальное и промежуточное восприятие вкусов).

Вышеуказанные замечания не снижают общей научной ценности и достоинств работы в целом.

Диссертационная работа Силич Марии Валентиновны на тему: «Технология экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин с формированием их потребительских свойств» отвечает требованиям к диссертационным работам, 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.

Доцент кафедры экологической  
медицины и радиобиологии,  
УО «Международный государственный  
экологический институт имени  
А.Д. Сахарова» Белорусского  
государственного университета,  
кандидат биологических наук

*Шилов*  
В.В. Шилов



*Шилова*  
удостоверяю.  
*В.В. Шилова*