

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СОВЕТА Д 02.17.01 ПО ЗАЩИТЕ ДИССЕРТАЦИЙ

при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» по диссертационной работе **Силич Марии Валентиновны «Технология экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин с формированием их потребительских свойств»**, представленная 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

Специальность и отрасль науки, по которым присуждается ученая степень. Диссертационная работа Силич М. В. удовлетворяет требованиям главы 3 (пп. 19-22, 24, 26) Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий, утвержденного Указом Президента Республики Беларусь от 17.11.2004 № 560 (в редакции Указа Президента Республики Беларусь от 02.06.2022 № 190), соответствует паспорту специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки), является законченным научным трудом и содержит новые научно обоснованные результаты в области товароведения продуктов питания, базирующиеся на применении растительного сырья, выращиваемого в Республике Беларусь, направленные на развитие отечественной пищевой промышленности.

Научный вклад соискателя состоит в разработке научно обоснованной технологии экстрактов из экструдированных пряно-ароматических растений для производства ароматизированных вин с формированием их потребительских свойств за счет эффективного использования отечественного сырья и сокращении доли импортной продукции.

Совет Д 02.17.01 постановляет:

Рекомендовать Президиуму ВАК Республики Беларусь утвердить решение Совета Д 02.17.01 по защите диссертаций о присуждении Силич Марии Валентиновне ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) **за совокупность новых научно обоснованных результатов, включающих:**

- критерии качества для ароматизированных вин с заданными потребительскими предпочтениями – вкус: пряный, терпкий, мягкий, сладкий, фруктовый, горький, кислый, лимонный (коэффициент весомости 25,9 %), аромат: приятный (коэффициент весомости 17,8 %), цвет: белый, красный (коэффициент весомости – 12,9 %), содержание сахара (коэффициент весомости – 18,6 %);

- определение вкусо-ароматических характеристик пряно-ароматического сырья, отечественных сортов винограда (Кристалл, Бианка, Зилга, Маршал Фош) и виноматериалов на их основе для формирования критериев пригодности при изготовления ароматизированных вин с заданными органолептическими и физико-химическими свойствами;

- установление параметров получения водно-спиртовых экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья, выращиваемого в Республике Беларусь, с оптимальным содержанием экстрактивных веществ и эфирных масел при сокращении времени экстракции до 3 сут при следующих параметрах: однократная экстракция при температуре 50–80 °С с частотой вращения рабочих шнеков 80–90 мин⁻¹ при диаметре фильеры – 1 мм, при двухэтапном настаивании: 1 этап – гидромодуль 1:10, температура (45±5) °С, концентрация спирта 20,0–25,0 % об. – выдерживание в течение 24 ч; 2 этап – гидромодуль 1:10, температура 20 °С, концентрация спирта 50,0–55,0 % об. – выдерживание в течение 48 ч с последующим их объединением;

- разработанные шкалы интенсивности вкуса и аромата водно-спиртовых экстрактов и сформированные на их основе композиции водно-спиртовых экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья отечественного производства,

что в совокупности позволило разработать технологию изготовления экстрактов из экструдированного пряно-ароматического сырья для производства ароматизированных вин с заданными свойствами, полностью соответствующими требованиям потребителей, решить проблемы импортозамещения за счет расширения ассортимента отечественной винодельческой продукции с использованием местного сырья и экономическим эффектом за счет импортозамещения компонентов, используемых в технологии получения водно-спиртовых экстрактов.

Рекомендации по использованию результатов исследования

Полученные в диссертационной работе результаты будут востребованы в технологиях получения ароматизированных вин и других алкогольных напитков (бальзамы, настойки, аперитивы и др.) из отечественного сырья. Полученные результаты могут быть использованы в научно-исследовательских и учебных заведениях при проведении научных работ и подготовке кадров.

Председатель совета по защите диссертаций Д 02.17.01,

д.т.н, профессор

Ученый секретарь совета по защите диссертаций Д 02.17.01,

к.т.н, доцент

А. В. Акулич

Т. Д. Самуйленко