

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Трусовой Марии Михайловны на тему
«Технология обработки фруктово-ягодных натуральных
виноматериалов с использованием хитозана для повышения коллоидной
стойкости вин», представленной на соискание научной степени
кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология
пищевых продуктов и биологически активных веществ**

Важнейшие тенденции развития винодельческой отрасли пищевой промышленности Республики Беларусь сегодня – это снижение себестоимости, увеличение сроков годности и повышение качества выпускаемой продукции. В связи с этим возникает потребность в разработке и апробировании новых вспомогательных материалов для стабилизации и осветления виноматериалов и вин.

Научная работа отличается многолетним трудом, результатом которого является разработка технологии повышения коллоидной стойкости фруктово-ягодных натуральных вин на основе сорбционных свойств хитозана, применение которой обеспечивает выработку вина фруктово-ягодного натурального, характеризующегося высокими органолептическими и физико-химическими показателями качества и безопасности.

Экспериментальное доказательство высокой сорбционной способности хитозана и комбинированного сорбента на его основе к полифенолам и белкам на полуфабрикатах фруктово-ягодных вин, предложение альтернативного варианта сорбции и стабилизации несомненно явились предпосылкой для обоснования и решения проблемы обеспечения импортозамещающей продукцией отечественного рынка.

Тема диссертационной работы соответствует приоритетным направлениям фундаментальных и прикладных научных исследований Республики Беларусь на 2016–2020 гг., утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 12.03.2015 г. №190 п.9. «Агропромышленный комплекс и продовольственная безопасность», а также приоритетным направлениям научной, научно-технической и инновационной деятельности Республики Беларусь на 2021–2025 гг. (указ Президента Республики Беларусь 07 мая 2020 г. № 156) – Агропромышленные и продовольственные технологии: продовольственная безопасность и качество сельскохозяйственной продукции.

Результаты исследования достаточно полно опубликованы в печати, апробированы на 11 международных научных и научно-практических

конференциях и форумах, изложены в 15 печатных работах, в том числе в 4 научных журналах, включенных в перечень, утвержденных ВАК.

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по своей актуальности, новизне, практической значимости, объему исследований и публикациям - отвечает требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор **Трусова Мария Михайловна** заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

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

Главный научный сотрудник НИИ
гигиены, токсикологии,
эпидемиологии, вирусологии и
микробиологии государственного
учреждения «Республиканский
центр гигиены, эпидемиологии и
общественного здоровья», д.б.н.,
профессор

 Н.В. Дудчик

Подпись Дудчик Н.В.
удостоверяю:

