

## **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**

Представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук диссертационная работа Марии Михайловны (по специальности 05.18.07 – «биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»), посвящена актуальной теме, связанной с обработкой фруктово-ягодных виноматериалов с целью повышения их коллоидной стойкости с использованием сорбентов – хитозана. Выбранное направление работы, в свете современных тенденций в производстве натуральных и экологически чистых продуктов, актуально, глубоко исследует проблему коллоидной нестабильности вин, которая может негативно сказаться на качестве их производства и потребительских свойствах. Использование хитозана (природного полисахарида), в качестве стабилизатора представляется оригинальным и прогрессивным подходом в биотехнологии. Автор ссылается на современную литературу, обосновывая выбор материала для исследования и раскрывает перспективы в области виноделия. Данный подход делает тему работы не только актуальной, но и новаторской. Мария Михайловна показала высокую квалификацию в методологическом подходе проведенного исследования: эксперименты проведены с соблюдением всех необходимых стандартов и протоколов, что подтверждает научную строгость.

Результаты проведенных экспериментов демонстрируют положительное влияние хитозана на коллоидную стойкость вин. Приведенные в работе сравнительные данные о виноматериалах, обработанных хитозаном и без него, подчеркивают улучшение органолептических и физико-химических характеристик. Автор убедительно показывает, что хитозан способен уменьшать процессы мутеобразования и улучшать общую стабильность вин, что, в свою очередь, повышает их рыночную привлекательность.

Важным аспектом работы является ее практическое значение. Результаты исследования могут быть непосредственно использованы в производстве фруктово-ягодных вин, что открывает горизонты для отечественных виноделов. Предложенные технологии обработки виноматериалов с использованием хитозана могут способствовать улучшению качества и увеличению срока хранения готовой продукции.

Структура работы логична, последовательно выстроена. Автор раскрывает поставленные цели и задачи, наглядно демонстрируя полученные результаты. Автореферат диссертации написан четко, структурировано, с ясным изложением целей исследования, методов работы, полученных результатов, заключения и выводов.

Работа является значительным вкладом в область виноделия и имеет практическую значимость. Оригинальность подхода и научная новизна результатов, делают данное исследование актуальным и практик ориентированным.

Автореферат в полной мере отражает результаты диссертационной работы. Можно сделать вывод что представленная работа по формальным признакам и содержанию, отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а автор заслуживает искомой степени кандидата 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».

Директор государственного  
предприятия «Институт биохимии  
биологически активных соединений  
НАН Беларуси», кандидат  
биологических наук, доцент



О.Е. Кузнецов

Подпись Кузнецова О.Е.  
удостоверяю:



*Л.С. Бубейко*  
Старший инспектор  
по кадрам