

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

Диссертационная работа Трусовой М.М. имеет достаточную научную новизну, отраженную в основных положениях, выносимых на защиту. Предложена и научно обоснована технология обработки фруктово-ягодных натуральных виноматериалов с использованием хитозана для повышения коллоидной стойкости напитков. В ходе выполнения диссертационной работы экспериментально подтверждены условия сорбции хитозана, получены новые данные о сорбционной способности к белковым и полифенольным соединениям, прошедших проверку на модельных растворах и на полуфабрикатах фруктово-ягодных натуральных вин, доказана высокая сорбционная способность хитозана и комбинированного сорбента на его основе к полифенолам и белкам на полуфабрикатах фруктово-ягодных вин и обоснован альтернативный вариант сорбции и стабилизации в технологии фруктово-ягодных натуральных вин.

Эффективность работы подтверждена результатами промышленных испытаний. Новизна технических решений подтверждена полученным положительным решением по заявке на выдачу патента на изобретение. Обоснованность и достоверность научных положений и выводов автора в диссертационной работе базируется на достоверных материалах, полученных при проведении экспериментальных исследований в лабораторных и производственных условиях. Достоверность результатов исследований подтверждена математической обработкой данных и внедрением разработанных и усовершенствованных новых рациональных технологий.

Результаты исследования в достаточной мере опубликованы в печати, изложены в 15 печатных работах, в том числе в 4 научных журналах, включенных в перечень, утвержденных ВАК, апробированы на 11 международных научных и научно-практических конференциях и форумах,

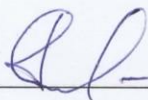
Замечаний по содержанию и оформлению автореферата не имеется.

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по своей актуальности, новизне, практической значимости, объему исследований и публикациям в полной мере отвечает требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор **Трусова Мария Михайловна**

заслуживает присуждения 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».

Заведующий кафедрой химии и физики, Гродненского государственного аграрного университета, д.б.н., профессор

 А.Ф. Макаричков

Подпись Макаричкова А.Ф.
удостоверяю:




А.И. Костогиин
ведущий специалист по кадрам