

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. посвящена повышению эффективности устранения коллоидных помутнений в виноматериалах посредством применения вспомогательных сорбирующих материалов на основе хитозана. Выполнение поставленных в работе задач позволило Трусовой М.М. решить комплекс вопросов как научного, так и практического значения, разработать усовершенствованную технологию производства винодельческой продукции с использованием хитозана и комбинированного сорбента для осветления и повышения стабильности готовой продукции путем удаления чрезмерного количества белков, полифенолов и белково-дубильных комплексов, и как следствие предотвратить необратимые коллоидные помутнения.

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.

Практическая значимость работы подтверждена актами о практическом использовании результатов исследований на ОАО «Дятловский ликёро-водочный завод «Алгонь».

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.

По автореферату имеются замечания:

- в автореферате указано, что автором установлены оптимальные режимы стадии деацетилирования в получении хитозана, оптимальные технологические параметры адсорбции хитозана, оптимальные режимы регенерации хитозана, однако не приведены сформулированные оптимизационные задачи, не описаны методы проведенной оптимизации и критерии оптимизации;

- в автореферате не представлены значения критерия адекватности (критерий Фишера) и коэффициента детерминации R^2 для уравнения регрессии на стр.10, что не позволяет судить о соответствии данного уравнения реальному процессу.

Заключение. Диссертационная работа, представленная к защите 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 торговое и рекламное оборудование
Белорусского национального технического университета,
к.т.н., доцент



А.И. Ермаков

Подпись Ермакова А.И.
удостоверяю:

