

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

Актуальность и значимость темы, затрагивающей проблему повышения коллоидной стойкости фруктово-ягодных натуральных виноматериалов, не вызывает сомнения. Визуально привлекательные вина с приемлемыми вкусом и букетом являются важной частью потребительского рынка, и использование инновационных биотехнологий, в частности выделение хитозана из биомассы *Aspergillus niger*, представляет значительный интерес для развития винодельческой отрасли.

Автореферат содержит четкое и логичное изложение целей и задач исследования, а также обоснование выбранной темы. Упоминание о том, что инновационные подходы к обработке виноматериалов могут значительно улучшить качество конечного продукта и повысить его конкурентоспособность на рынке, подчеркивает современные тенденции в винодельческой промышленности. Поскольку коллоидная стойкость вин напрямую влияет на их стабильность и органолептические характеристики, использование получаемого из природных источников хитозана, актуально как с точки зрения экологии, так и с точки зрения здоровьесбережения потребителей.

Представленные в автореферате результаты базируются на глубоких теоретических и практических исследованиях. Автор проводит тщательный анализ существующих методов обработки виноматериалов, выделяя их недостатки и указывая на необходимость поиска эффективных альтернатив. Исследование показывает высокую научную основательность подхода, где автор умело сочетает теорию с практикой, что, в свою очередь, делает результаты работы особенно ценными для виноделов-практиков.

Работа включает в себя ряд законченных исследований, направленных на исследование влияния хитозана на коллоидную стабильность вин, что является ключевым элементом в оценке качества конечного продукта. Примечательно, что в работе акцентируется внимание на безопасности хитозана, что является важным критерием в эпоху роста осведомленности потребителей о здоровье и необходимости использования в производстве пищевых продуктов и напитков натуральных ингредиентов.

Способы обработки и применения хитозана в винодельческой технологии описаны достаточно подробно. Четко выделены этапы исследования и методологический подход к их реализации, что позволяет другим исследователям и практикам легко ориентироваться в проделанной работе. Основное внимание уделяется экспериментальному определению оптимальных условий использования хитозана, что может служить основой для дальнейших исследований и внедрения в практику.

Важным аспектом работы является её практическая значимость. Исследования показали, что применение хитозана в процессе производства вин может быть стандартной практикой для повышения стабильности и качества последних. Это открывает возможности для винодельческих предприятий, стремящихся к улучшению своих продуктов, что, безусловно, будет способствовать росту конкурентоспособности на внутреннем и международном рынках.

Подводя итог, можно сказать, что автореферат диссертации является значительным вкладом в развитие биотехнологии пищевых продуктов и виноделия. Результаты исследования представляют собой ценное руководство для практиков и исследователей, стремящихся улучшить качество натуральных виноматериалов.

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

Вместе с тем, по автореферату имеются замечания: во-первых, согласно ГОСТ 33806, для характеристики обонятельных ощущений употребляется термин аромат / букет, тогда как в автореферате «запах», во-вторых, требует пояснения – изучались ли вкус и аромат исследуемого вина в течение срока хранения, и вопрос: чем обусловлен выбор значения температуры 55 °С для ускоренного старения образца вина?

Отмеченные вопросы и замечания по автореферату не снижают научной и практической значимости выполненной диссертационной работы и носят рекомендательный характер.

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».

Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания),
доцент, профессор кафедры «Технологии питания» ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»


Школьникова Марина Николаевна

09.01.2025 г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет».

Адрес: 620411, г. Екатеринбург, улица 8 марта / Народной воли, 62/45.

Тел.: +7 (343) 283-12-72, e-mail: shkolnikova.m.n@mail.ru.

Подпись Школьниковой М.Н. удостоверено:
Без.стед. УМ Оффис, Кедольская О.В.