

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Трусовой Марии Михайловны на тему «Технология обработки фруктово-ягодных натуральных виноматериалов с использованием хитозана для повышения коллоидной стойкости вин», представленной в совет по защите диссертаций Д 02.17.01 при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» на соискание научной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

В последние годы наблюдается значительный тренд на потребление натуральных и органических продуктов, включая вина. Потребители стремятся к продуктам с минимальной обработкой и натуральными ингредиентами. Это подчеркивает необходимость разработки технологий, которые обеспечивают высокое качество вин без использования синтетических добавок, что и делает тему стабилизации особенно актуальной.

Коллоидные помутнения – это одна из наиболее распространенных проблем в производстве фруктово-ягодных вин, влияющая на их эстетические и органолептические качества. Помутнения могут происходить в результате взаимодействия полифенолов, белков и других компонентов, содержащихся в виноматериалах. Решение данной проблемы не только улучшает визуальные характеристики продукта, но и способствует увеличению срока его хранения.

Помутнения могут негативно сказаться на коммерческой привлекательности вина, приводя к потере потребительского интереса и, как следствие, снижению продаж. Исследования, направленные на стабилизацию вин, могут существенно повысить их конкурентоспособность на рынке, что является фактором, способствующим экономическому росту производителей.

Полученные Трусовой М.М. результаты создают предпосылки для обоснования и решения данных проблем. Исполнение научных исследований по стабилизации является важным вкладом в технологию фруктово-ягодных натуральных вин. Это может привести к новым открытиям в области взаимодействия компонентов, более глубокому пониманию процессов помутнения вин, а также предлагает возможности для разработки новых методов анализа и контроля качества.

Для практического использования результатов диссертационной работы разработаны и утверждены нормативные технологические



документы, что позволяет внедрить данную технологию в производственный процесс. Научные положения и выводы диссертации, предложенные модели и методики и их обоснования могут быть использованы при построении теоретических разделов специальных дисциплин, преподаваемых в профильных учебных заведениях.

Автором доказан экономический эффект разработки. Работа в целом актуальна, изложена грамотно, техническим языком. Однако, к автореферату работы имеются замечания:

1. В автореферате не обоснован выбор сырья для получения хитозана.

2. Следовало бы привести данные по использованию перлита в качестве сорбента на показатели мутности раствора, как более дешевого и экологически чистого.

Диссертационная работа по актуальности, новизне и практической значимости отвечает требованиям предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Трусова Мария Михайловна заслуживает присуждения научной 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».

Доцент, кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», доцент



  
\_\_\_\_\_

С.В. Владимиров

Подпись Владимирова С.В. удостоверяю:

  
\_\_\_\_\_

А.Н. Бржезицкая