

Список основных публикаций сотрудников ведущей организации ФГБНУ Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции по диссертационной работе Даниеляна А.Ю. на тему «Совершенствование технологии белых игристых вин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

№ пп	Наименование работы	Форма работы	Авторы	Выходные данные	Объем, п.л.
1	2	3	4	5	6
1	Технология комплексной переработки арбузов	статья	Лычкина М.В., Корастилева Н.Н., Юрченко Н.В.	Хранение и переработка с/х сырья – 2014. – № 6. – С.54-56	0,12
2	Влияние электромагнитных полей на активацию водных растворов биогенных компонентов растительной ткани	статья	Кондратенко В.В., Шаззо Р.И., Лисовой В.В., Яковлева Л.А	Доклады РАСХН, 2012.– № 5	0,25
3	Классификация факторов, влияющих на извлечение пектиновых веществ из растительной ткани	статья	Кондратенко В.В., Купин Г.А., Кондратенко Т.Ю	Известия Вузов. Пищевая технология.– 2012.– № 4	0,16
4	Современные технологии обеззараживания пищевых жидких систем	статья	Шаззо Р.И., Лисовая Е.В., Фатькина Е.В., Шумская Э.И.	Депонированная рукопись в журнале Известия вузов. Пищевая технология». – 2013. – № 1884	0,35

5	Влияние параметров электромагнитного поля на микробиологические показатели фруктово-овощных консервов	статья	Черненко А.В., Алтуньян М.К., Спирс Э.В., Матвиенко А.Н.	Новые технологии , Майкоп. – 2014.– № 2	0,24
6	Напитки специального назначения с β -каротином и пектином	статья	Шаззо Р.И., Купина В.А., Казарян Р.В., Корастилева Н.Н. и др.	Пиво и напитки– 2012.– № 2	0,10
7	Разработка мероприятий, обеспечивающих реализацию закона «О производстве органической сельскохозяйственной продукции в Краснодарском крае»	статья	Лисовой В.В., Викторова Е.П., Матвиенко А.Н., Корнен Н.Н.	Продукты здорового питания. 2014. №3	0,22

И.о. директора ФГБНУ КНИИХП



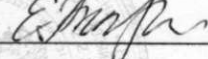
Е.В. Лисовой

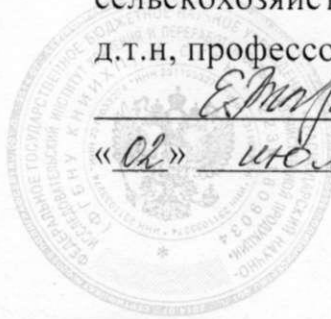
Лисовой В.В.

МП

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по научной и инновационной деятельности
ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»,
д.т.н, профессор


_____ Е.П. Викторова
«*04*» *июля* 2015 г.



ОТЗЫВ

ведущей организации ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» на диссертационную работу Даниеляна Армена Юрьевича на тему: «Совершенствование технологии белых игристых вин», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

1 Актуальность темы

Игристые вина и Российское шампанское принадлежат к винодельческой продукции, которая всегда востребована потребителями. Ее качество должно соответствовать требованиям нормативной документации по физико-химическим, органолептическим показателям и показателям безопасности. Однако, органолептическая особенность вин, насыщенных диоксидом углерода, заключается, в наличии достаточного количества CO_2 , чтобы обеспечить его достаточное восприятие в полости рта, а выделение пузырьков CO_2 (игра вина) должно быть продолжительным и мелкодисперсным. Кроме того, игристые

вина и Российское шампанское должны обладать хорошим пенообразованием. Еще одно важное требование к этой группе белых вин – наличие и длительное сохранение светло-соломенной или соломенной окраски, без проявления тонов окисленности в цвете и вкусе. Между тем, как показали исследования соискателя и анализ рынка, далеко не вся продукция отечественных предприятий, производящих игристые вина и российское шампанское, отвечает указанным требованиям.

Учитывая это, исследования, направленные на повышение качества игристых вин, в том числе российского шампанского, являются актуальными.

2 Новизна исследований, полученных результатов и выводов, сформулированных в диссертации

Автором научно обоснована и усовершенствована технология производства белых игристых вин и российского шампанского на основе оптимизации технологических приемов обработки ассамбляжей и купажей, модификации вторичного брожения тиражной или резервуарной смеси путем внесения биологических препаратов совместно с глинистыми минералами, дрожжевым автолизатом и ферментными препаратами β -глюкозидазного и/или β -галактуроназного действия.

Впервые выявлены закономерности изменения пенообразующей способности вина в зависимости от типа сорбентов, выделены сочетания сорбентов, обеспечивающие высокие значения показателей игристых и пенистых свойств виноматериалов и вин.

Автором показано, что внесение в бродильную смесь биологических средств на основе клеточных оболочек дрожжей и суспензии бентонита способствует увеличению пенообразующей способности вина, коэффициента сопротивления выделению CO_2 , суммарного содержания диоксида углерода и дегустационной оценки игристого вина, а также увеличению его антиоксидантной способности.

3 Практическая значимость работы

К практическим результатам, полученным диссертантом, относятся:

- усовершенствованная технология производства белых игристых вин и российского шампанского за счет оптимизации процессов обработки ассамбляжей и купажей;
- разработанная технологическая инструкция ТИ 9170-36-57555284-10 «Российское шампанское (брют, полусухое, полусладкое) белое «Краснодарское»»;
- полученное решение о выдаче патента РФ на изобретение «Способ производства игристого вина»;
- ожидаемый экономический эффект от внедрения усовершенствованной технологии составляет 109,0 руб./дал готовой продукции.

4 Достоверность полученных результатов

Достоверность полученных результатов обеспечена использованием современных методов инструментального анализа, а также многократным воспроизведением экспериментов.

Сделанные автором выводы и разработанные технологические решения при производстве белых игристых вин подтверждены опытно-промышленной апробацией в условиях ЗАО «Абраю-Дюрсо» (п. Абраю-Дюрсо, Краснодарский край).

5 Общая оценка работы

Диссертационная работа Даниеляна Армена Юрьевича построена по традиционному плану, изложена на 185 машинописных страницах, содержит 31 таблицу, 24 рисунка и 3 приложения.

Материал изложен логично и последовательно. Стиль изложения четкий и понятный.

По материалам диссертационной работы опубликовано 9 печатных работ,

в том числе пять статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ. Получено решение о выдаче патента РФ на изобретение.

Содержание автореферата полностью соответствует содержанию диссертации.

По диссертационной работе имеются замечания:

1. Обзор литературных источников следовало бы разделить на подразделы, посвященные конкретному вопросу технологии производства игристых вин.

2. К сожалению, автором изложены не все методики определения физико-химических показателей в разделе «Объекты и методы исследований». В частности, не указано, по какой методике определяли суммарную концентрацию диоксида углерода.

3. На наш взгляд, автором не достаточно обосновано применение ферментных препаратов β -глюкозидазного и/или β -галактуроназного действия.

4. Автор высказывает предположение о том, что эффективность действия белковых препаратов зависит от их молекулярной массы, однако, ни в диссертационной работе, ни в автореферате не приведены молекулярные массы использованных ферментных препаратов.

Однако, несмотря на сделанные замечания, диссертационная работа в целом оставляет положительное впечатление и выполнена на высоком научно-методическом уровне.

6 Рекомендации по использованию результатов исследований

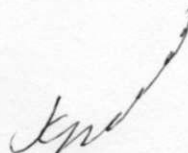
Усовершенствованная технология производства белых игристых вин рекомендуется для внедрения на предприятиях винодельческой отрасли пищевой промышленности в целях расширения ассортимента игристых вин и Российского шампанского.

Заключение

Диссертационная работа Даниеляна Армена Юрьевича на тему: «Совершенствование технологии белых игристых вин» представляет собой завершённую научно-исследовательскую работу, отвечает требованиям, предъявляемым ВАК Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Отзыв на диссертационную работу Даниеляна Армена Юрьевича обсужден на заседании Ученого совета ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (протокол № 6 от 2 июля 2015 г.).

Зав. отделом хранения и комплексной
переработки сельскохозяйственного
сырья ФГБНУ «Краснодарский
научно-исследовательский институт
хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»,
кандидат технических наук



Г.А. Купин

350072, г. Краснодар,
Тополиная аллея, д.2
Тел.(861)252-15-93;
Факс (861)252-18-44;
e-mail: kisp@kubannet.ru