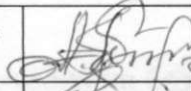

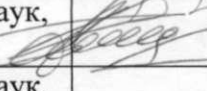
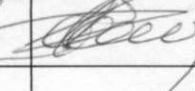
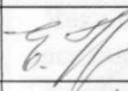
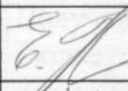

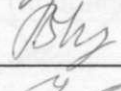
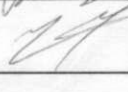
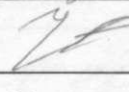
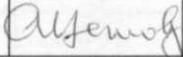
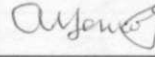


ЯВОЧНЫЙ ЛИСТ

членов диссертационного совета Д 006.056.01, созданного на базе
ФГБНУ СКЗНИИСиВ, к заседанию совета «24» июля 2015 г.
(к протоколу № 12)

№ пп	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, шифр специальности в совете	Явка на заседание (подпись)	Получение бюллетеня (подпись)
1	Егоров Евгений Алексеевич	Доктор экономических наук, 06.01.08, сельскохозяйственные науки		
2	Ильина Ирина Анатольевна	Доктор технических наук, 05.18.01		
3	Соколова Виктория Викторовна	Кандидат сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
4	Агеева Наталья Михайловна	Доктор технических наук, 05.18.01		
5	Аванесьянц Рафаил Варганович	Доктор технических наук, 05.18.01		
6	Бандурко Ирина Анатольевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
7	Викторова Елена Павловна	Доктор технических наук, 05.18.01		
8	Воробьева Татьяна Николаевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
9	Гугучкина Татьяна Ивановна	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		
10	Гусейнов Шамиль Нажмутдинович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
11	Дорошенко Татьяна Николаевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
12	Драгавцева Ирина Александровна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
13	Ерёмин Геннадий Викторович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
14	Ерёмин Виктор Геннадьевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
15	Заремук Римма Шамсудиновна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
16	Караев Марат Караевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
17	Матузок Николай Васильевич	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
18	Ненько Наталия Ивановна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
19	Панкин Михаил Иванович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
20	Петров Валерий Семёнович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
21	Попова Валентина Петровна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
22	Причко Татьяна Григорьевна	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		

23	Проворченко Александр Владимирович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
24	Рындин Алексей Владимирович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
25	Салманов Мусашейх Мажитович	Доктор сельскохозяйственных наук, 05.18.01		
26	Ульяновская Елена Владимировна	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.05		
27	Чулков Владимир Викторович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
28	Чумаков Сергей Семёнович	Доктор сельскохозяйственных наук, 06.01.08		
29	Щеглов Сергей Николаевич	Доктор биологических наук, 06.01.05		

**Председатель
диссертационного совета**



Е.А. Егоров

**Ученый секретарь
диссертационного совета**

В.В. Соколова

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 006.056.01 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ЗОНАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
САДОВОДСТВА И ВИНОГРАДАРСТВА» ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ
СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

Аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от «24» июля 2015г. № 12

О присуждении Даниеляну Армену Юрьевичу, гражданину Российской Федерации, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологии белых игристых вин» 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите «18» мая 2015 г., протокол № 6, диссертационным советом Д 006.056.01 на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства», 350901, г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39, Приказ Минобрнауки России № 156/нк от 01.04.2013г.

Соискатель Даниелян Армен Юрьевич, 1986 года рождения, в 2009 году окончил Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кубанский государственный технологический университет» Министерства образования и науки Российской Федерации по специальности «Технология броидильных производств и виноделие». С 2011 по 2014 гг. обучался в аспирантуре ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства».

С 2010 г. по май 2015 г. работал в ЗАО «Абрау-Дюрсо» заместителем начальника отдела материально-технического обеспечения предприятия, с мая 2015 г. по настоящее время – технологом ООО «ЛУДИНГ-ТРЕЙД».

Диссертация выполнена в научном центре «Виноделие» ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства».

Научный руководитель: доктор технических наук, профессор Агеева Наталья Михайловна, работает в ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный НИИ садоводства и виноградарства» главным научным сотрудником научного центра «Виноделие».

Официальные оппоненты: Бирюков Александр Петрович, доктор технических наук, зав. кафедрой технологии и организации виноделия и пивоварения имени А.А. Мержаниана ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»; Сиюхов Хазрет Русланович, доктор технических наук, доцент, заведующий кафедрой технологии машин и оборудования пищевых производств ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет».

Ведущая организация – ФГБНУ Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (г. Краснодар) в своем положительном заключении, подписанном зав. отделом хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья, канд. техн. наук Г.А. Купиным, указала, что диссертационная работа Даниеляна А.Ю. является завершённым научным исследованием, соответствует требованиям, предъявляемым ВАК при Минобрнауки России к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Результаты диссертации могут быть использованы для производства игристых вин из белых сортов винограда и Российского шампанского по классической технологии путем вторичного брожения тиражной смеси в бутылках и акратофорным способом путем вторичного брожения бродильной смеси в акратофорах. В качестве замечаний указано: обзор литературных источников следовало разделить на подразделы, посвященные конкретному вопросу технологии игристых вин; не все методики определения физико-химических показателей изложены в разделе «Объекты и методы исследований», в частности, не указано, по какой методике определяли суммарную концентрацию диоксида углерода; не достаточно обосновано применение ферментных препаратов β -глюкозидазного и/или β -галактуроназного действия; автор высказывает предположение о том, что эффективность действия белковых препаратов зависит от их молекулярных масс., между тем, в диссертации не приведены молекулярные массы использованных препаратов желатинов и рыбьего клея; имеются отдельные грамматические и орфографические ошибки и стилистические неточности; в

соответствии с Положением ВАК в диссертации следовало писать не «Выводы», а «Заключение».

Соискатель имеет 9 опубликованных работ по теме диссертации общим объемом 10,5 п. л., в том числе доля участия соискателя – 7,8 п. л., из них 5 – в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России. Получено решение о выдаче патента по заявке № 2014118380/10(0290030) «Способ производства игристого вина». В публикациях отражены основные результаты научных исследований автора. Обоснованы способы обработки виноматериалов с целью максимального сохранения в них поверхностно-активных веществ. Усовершенствована технология вторичного брожения тиражной или бродильной смеси.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1. Даниелян, А.Ю. Влияние новых рас дрожжей на химический состав белых столовых вин / Е.Н. Толмачева, Н.М. Агеева, А.Ю. Даниелян, Л.П. Трошин // Полисетевой электронный Научный журнал КубГАУ, №100(06), 2014. – 0,52 усл.п.л.. 2. Неровных, Л.П. Аминокислотный и катионный состав тиражной смеси при сбраживании в присутствии различных минералов / Л.П. Неровных, Н.М. Агеева, А.Ю. Даниелян // Виноделие и виноградарство. - №2. -2014. –с.0,23 усл.п.л..

На диссертацию и автореферат поступило 8 отзывов. Все отзывы положительные. В 4 имеются замечания. Д-р техн. наук, профессор Кубанского ГТУ Тимофеевко Т.И.: на стр. 2 автор отмечает, что защищает «механизмы взаимодействия сорбентов», «механизмы литического действия», однако эти механизмы следовало сформулировать более четко и конкретно. Канд. техн. наук, доцент, зав. ЦКП Приборно-аналитический СКЗНИИСиВ Якуба Ю.Ф. и канд. техн. наук, доцент кафедры технологии, машин и оборудования Майкопского ГТУ Неровных Л.П.: в подразделе «Положения выносимые на защиту» автор говорит о механизмах взаимодействия сорбентов. Возможно они есть в диссертации, но в автореферате представлены не достаточно конкретно. Канд. техн. наук, доцент кафедры химических технологий Южно-Российского государственного политехнического университета Андреева В.Е.: мелкий масштаб рис. 3 на стр. 13 и отсутствие в тексте автореферата характеристики готового конечного продукта – Российского шампанского. Отзывы без замечаний поступили от: д-ра техн. наук, профессора КубГТУ Зайко Г.М.; д-ра техн. наук, ст.н.с. НЦ Виноделие СКЗНИИСиВ Маркосова В.А.; д-ра биол. наук,

зав. лаб. фундаментальных и прикладных проблем товароведения, проф. Кафедры товароведения и экспертизы товаров Дальневосточного федерального университета Палагиной М.В.; канд. техн. наук, советника исполнительного директора ЗАО «Абрау-Дюрсо» Непранова Г.Ф. В поступивших отзывах отмечается, что диссертационная работа Даниеляна А.Ю. выполнена на высоком научно-методическом уровне, имеет теоретическую и практическую ценность, по актуальности, новизне, объему и методическому уровню отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки России, предъявляемым 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.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается тем, что доктора технических наук Бирюков Александр Петрович и Сиюхов Хазрет Русланович являются компетентными специалистами в области производства виноградных вин, в том числе игристых и Российского шампанского, имеющими значимые публикации по данному направлению. Ведущая организация ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (г. Краснодар) широко известна своими научными исследованиями в области производства напитков.

Научная новизна. Научно обоснована и усовершенствована технология производства 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 показано, что совместное внесение в тиражную или резервуарную 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. Установлены закономерности изменения пенообразующей способности вина в зависимости от типа белковых сорбентов и торговой марки

танина, показана эффективность применения препаратов желита-клар, хаузен паста, кольфин, а также таннинвин, танин ЕХ, танин Мульти, танигал и таниксель. Показано, что внесение в тиражную препарата глютаром или его смеси с бентонитом независимо от способа вторичного брожения приводило к наибольшему снижению величины окислительно-восстановительного потенциала игристого вина и увеличению его антиоксидантной активности.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана новая научная идея, обогащающая научную концепцию производства игристых вин и Российского шампанского высокого качества с гарантировано высокими показателями игристых и пенистых свойств;

предложен новый способ проведения вторичного брожения тиражной (при классической технологии) и бродильной (при резервуарной шампанизации) смеси, предусматривающий активацию автолитических процессов;

доказана целесообразность применения сочетаний белковых и таниновых сорбентов для обработки виноматериалов и их подготовки ко вторичному брожению; рассчитан экономический эффект от применения усовершенствованной технологии в производственных условиях ЗАО «Абрау-Дюрсо».

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что

доказано достоверное влияние белковых и таниновых сорбентов на величину пенообразующей способности виноматериалов, показатели качества пены (высота, стабильность, время жизни);

показана эффективность применения препаратов желита-клар, хаузен паста, кольфин, а также таннинвин, танин ЕХ, танин Мульти, танигал и таниксель; доказано, что введение в бродильные смеси препарата глютаром или его смеси с бентонитом независимо от способа вторичного брожения приводило к наибольшему снижению величины окислительно-восстановительного потенциала игристого вина и увеличению его антиоксидантной активности.

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс существующих базовых методов исследования, в т.ч. газожидкостной, высокоэффективной жидкостной хроматографии, капиллярного электрофореза, методов статистического анализа данных.

апробированы новые отечественные и зарубежные методики анализа игристых и пенистых свойств виноматериалов и вин;

изложена гипотеза ускоренного формирования типичных свойств игристых вин за счет оптимального обогащения вина продуктами автолиза винных дрожжей;

раскрыта проблема окисления готовых игристых вин в процессе их хранения вследствие наличия в вине растворенных форм кислорода, предложены пути ее решения;

изучена целесообразность производства игристых вин гарантированного качества за счет применения новых подходов к технологическим обработкам виноматериалов перед проведением вторичного брожения.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработана технологическая инструкция на производство Российского шампанского (брют, полусухого, полусладкого) белого «Краснодарское», ТИ 9170 – 36 – 57555284 – 10. Технология апробирована в производственных условиях ЗАО «Абрау-Дюрсо». Расчетный экономический эффект от внедрения составил 109,0 руб./дал готовой продукции; усовершенствована технология производства игристых вин и Российского шампанского за счет оптимизации процессов обработки ассамбляжей и купажей;

определены перспективы использования разработанных технологических приемов на предприятиях РФ, производящих игристые вина и Российское шампанское;

разработаны практические рекомендации, устанавливающие последовательность внесения и сочетания белковых и таниновых сорбентов при обработке виноматериалов;

определена экономическая эффективность от внедрения разработанных технологических решений в производство;

представлены предложения по новым техническим решениям для производства игристых вин и Российского шампанского на территории РФ.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ результаты и выводы подтверждены статистической обработкой экспериментальных данных, выполненных в 3-5 повторностях; результаты исследований представлены в виде таблиц и

графиков. теория построена на известных и проверяемых фактах, согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

идея работы базируется на анализе теоретических и практических достижений отечественных и зарубежных технологий производства игристых вин и шампанского;

использованы современные методики сбора и обработки исходной информации с обоснованием подбора объектов наблюдения, объёмов выборки, условий проведения исследований.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии в проведении лабораторных исследований и промышленной апробации результатов исследований, получении, обработке, интерпретации, анализе и обобщении полученных результатов экспериментальных данных, написании диссертации, формулировке выводов и предложений производству, подготовке публикаций, отражающих основное содержание диссертационной работы, а также внедрении результатов исследований в производство.

На заседании «24» июля 2015 года диссертационный совет принял решение присудить Даниеляну А.Ю. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 23 человек, из них 6 докторов наук, участвовавших в заседании, из 29 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 23, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета



Е.А. Егоров

Учёный секретарь
диссертационного совета

В.В. Соколова

«27» июля 2015 г.