

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 006.056.01 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
САДОВОДСТВА, ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНОДЕЛИЯ»
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ ДОКТОРА НАУК

Аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от «05» октября 2017 г. № 13

О присуждении Оселедцевой Инне Владимировне, гражданке Российской Федерации, ученой степени доктора технических наук.

Диссертация «Научное обоснование и развитие методологии контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите № «03» июня 2017 г., протокол №9 диссертационным советом Д006.056.01 на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (ФГБНУ СКФНЦСВВ), 350901, г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39; Приказ Минобрнауки России №156/нк от 01.04.2013 г.

Соискатель Оселедцева Инна Владимировна, 1974 года рождения, диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук «Физико-химические основы оценки качества коньяков» защитила в 1999 г. в диссертационном совете, созданном на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный технологический университет». Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки присвоено ученое звание доцента по кафедре технологии и организации виноделия и пивоварения в 2007 году.

В период подготовки диссертации Оселедцева И.В. работала в должности доцента кафедры Технологии и организации виноделия и пивоварения Кубанского государственного технологического университета с 2005 г., с 2008 г. по настоящее время работает старшим научным сотрудником лаборатории виноделия ФНЦ «Виноградарство и виноделие» ФГБНУ СКФНЦСВВ, с 2015 г. по настоящее время – заместителем заведующего испытательной лабораторией переработки винограда ФГБНУ СКФНЦСВВ.

Диссертация выполнена в лаборатории виноделия ФНЦ «Виноградарство и виноделие» ФГБНУ СКФНЦСВВ.

Официальные оппоненты

1. Мишиев Павел Ягутилович, доктор технических наук, генеральный директор Акционерного общества «Дербентский коньячный комбинат»; по совместительству – директор научно-исследовательского института «Биотехнологии продуктов переработки винограда» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дагестанский государственный технический университет».

2. Короткова Татьяна Германовна, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры Безопасности жизнедеятельности Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный технологический университет».

3. Новикова Инна Владимировна, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры Технологии бродильных и сахаристых производств Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный технологический университет" (г. Майкоп) в своем положительном заключении, подписанном доктором технических наук, доцентом, заведующим кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств Синоховым Х.Р., указала, что представленная диссертация представляет законченное самостоятельное исследование, выполнена на высоком научном уровне и соответствует критериям, предъявляемым к докторским диссертациям, установленным п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор, Оселедцева И.В., заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Результаты диссертационных исследований Оселедцевой И.В. рекомендуются к использованию в практике контролирующих организаций, испытательных лабораторий и производственных предприятий отрасли. В качестве замечаний указано: отсутствует обоснование подбора сортов винограда при оценке влияния винограда как сырья на варьирование концентраций и соотношение концентраций критериальных летучих примесных компонентов; не корректное применение термина «использование синтетических ароматизаторов» при технологической оценке перехода 1,2-пропандиола в дистиллят; при введении показателя (галловая кислота/дубильные вещества) $\times 100$ не отражен тот факт, что компоненты анализируются в разных размерностях; не целесообразное исключение из перечня нормируемых компонентов изобутанола, изоамилового спирта, 1-пропанола, этилацетата, метилацетата, ацетальдегида, уксусной кислоты, а также не включение в перечень фурфурола.

Соискатель имеет 145 опубликованных работ, из них 75 научных работ по теме диссертации, с долей автора 40,74 п.л. (74,9 %), в т.ч. 35 работ – в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, 3 монографии (26,1 п.л.), 5 патентов Российской Федерации на изобретения. В публикациях отражены теоретические и практические аспекты контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков и обоснованы критерии идентификации коньячной продукции, реализуемые в виде дополнительных физико-химических и расчетных показателей контроля.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1. Оселедцева, И.В. Развитие методологии и совершенствование методики контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков / И.В. Оселедцева // Виноделие и виноградарство – 2016. – № 4. – С. 22-26; 2. Оселедцева, И.В. Обоснование расчетных показателей качества выдержанных коньячных дистиллятов на основе анализа экстрагируемых веществ / И.В. Оселедцева, Н.М. Агеева // Известия ВУЗов: Пищевая технология. – 2016. – №1(349). – С. 120-123; 3. Оселедцева, И.В. Обоснование расчетного показателя качества коньячной продукции на основе соотношения изобутилового и изоамилового спиртов / И.В. Оселедцева, Т.И. Гугучкина, Е.В. Сенькина // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 6. – С. 25-31; 4. Оселедцева, И.В. Влияние штамма дрожжей и подкормок аминокислотами на накопление высших спиртов в коньячных виноматериалах / И.В. Оселедцева, К.В. Резниченко, Н.М. Агеева, Т.И. Гугучкина // Научно-практический журнал ФГБОУ ВПО «Ставропольский государственный аграрный университет» «Вестник АПК Ставрополя». – 2014. – №3(15). – С. 26-30; 5. Оселедцева, И.В. Использование сенсорного профильного метода анализа для оценки качества коньячной продукции / И.В. Оселедцева, Т.И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 16-21; 6. Оселедцева, И.В. Теоретические и практические аспекты контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков (Монография) / И.В. Оселедцева. – Краснодар: Экоинвест, 2016. – 295 с. На автореферат диссертации Оселедцевой И.В. поступило 12 отзывов. Все отзывы положительные. В 10 отзывах имеются замечания и вопросы: 1. Д.т.н., доц., проф. каф. товароведения и экспертизы товаров ЧОУ ВО Центрсоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» Голуб О.В.: из текста работы не понятно, на основании чего автор использует термин «органолептические свойства», в то время как согласно ГОСТ ISO 5492-2014 «Органолептический анализ. Словарь» целесообразнее использовать – «органолептические характеристики». 2. Д.х.н., проф., проф. каф. специальной химической технологии ФГБОУ ВО «Уфимский государственный нефтяной технический университет» Зайнуллин Р.А.: при оценке влияния агrobiологических и технологических факторов автор не указывает, чем конкретно он руководствовался при выборе анализируемых факторов, рассматриваемых в контексте влияния на уровень и соотношение концентраций спиртов брожения, анализ которых приводится в работе. 3. Д.т.н., проф. каф. «Биотехнология» Бийского технологического института (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет» Школьникова М.Н.: требует пояснения выбор термина «мыльный» профиля оттенка букета выдержанных коньячных дистиллятов (рис. 4, с. 20), который лишь перегружает профиль и характерен для свежееотогнанных коньячных дистиллятов; из текста автореферата (с. 29) не совсем понятно допустима ли в получаемом из столового виноматериала дистилляте концентрация 1,2-пропандиола, являющегося составной частью запрещенных при производстве вин и коньяков вкусо-ароматических добавок до 5,0 мг/дм³? 4. Д.т.н., доц., проф. каф. «Технология питания» ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический

университет» Заворохина Н.В.: было бы целесообразным в автореферате указать критерии отбора эталонных образцов, характеристики которых принимаются автором как базовые при формировании перечня контролируемых показателей. 5. Д.т.н., зам. директора по научной работе ВНИИПБТ-филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» Абрамова И.М.: в главе объекты и методы исследований не представлено инструментальное оборудование, которое было использовано в качестве аппаратной базы для проведения экспериментальных исследований; желательно было бы представить в автореферате данные по апробированию разработанной методологии контроля качества коньяков при проверке готовой продукции в целях подтверждения подлинности и выявления признаков фальсификации. 6. Д.т.н., проф., зав. лаб. игристых вин отдела технологии вин и коньяков ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН» Макаров А.С.: в автореферате (раздел 2 «Объекты и методы исследований», с.11) не указано – на каких предприятиях вырабатывались коньяки (трех-пятилетние, КВ, КВВК, КС и ОС) по полному циклу; в автореферате не выделено – какие самые распространенные виды фальсификации встречаются в производстве коньяков; на каких предприятиях и каким образом методически проводились исследования по длительной выдержке коньячных дистиллятов в контакте с древесиной дуба в течение 40 лет? В автореферате не упоминаются сорта винограда, из которых готовились опытные коньячные дистилляты и коньяки. Считает ли диссертант, что их качество зависит от сорта винограда? На основании исследований и литературных данных считает ли диссертант, что необходимо вводить в нормативную документацию дополнительные показатели для коньяков, также коньячных виноматериалов? На с. 22 автореферата не указано – какой вид дрожжей использован в исследованиях; можно ли создать «эталонные» коньяки, полученные из коньячных дистиллятов разных сроков выдержки, и какие диапазоны основных показателей для них можно предложить? 7. Д.т.н., проф., гл.н.с. отдела химии и биохимии ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН» Гержикова В.Г.: стр. 13 принцип 2. Каким образом оценка типичности (определение характерных диапазонов показателей) коньячной продукции без учета агроклиматических условий, сорта винограда, особенностей технологии переработки, перегонки виноматериалов, выдержки коньячных дистиллятов, особенностей древесины дуба позволяет оценивать качество продукции? В тексте автореферата часто используется термин «общие закономерности», который автор трактует как «тенденции в накоплении летучих и экстрагируемых компонентов в коньячной продукции». В чем заключаются общие закономерности? Не совсем удачны термины, широко используемые диссертантом: «расширенная совокупность», так как совокупность не имеет ограничений по числу входящих в нее членов множества, поэтому слово «расширенная» в этом случае не может быть использовано, «типичные концентрации», так как типичность подразумевает соответствие или несоответствие заявленному типу, марке, наименованию; несоответствие

представленных данных: на рис. 4 максимальная интенсивность ванильных оттенков букета отмечена для выдержанных не более 6 лет коньячных дистиллятов, вместе с тем этот компонент накапливается в процессе продолжительной выдержки и характерен для более старых коньячных дистиллятов и коньяков (рис. 9); на чем основан механизм биосинтеза изобутилового и изоамилового спирта при внесении валина и α -аланина в сусло при получении коньячного виноматериала? Стр. 30 рис.9. Под влиянием каких факторов содержание фенольных альдегидов выдержанных коньячных дистиллятов производства ЗАО «Новокубанское» в несколько раз превышает аналогичные данные в образцах других производителей? Стр. 32 рис.12., с какой целью автор приводит значения показателя суммы фенольных альдегидов (сиреневый альдегид+ванилин, синаповый альдегид+кониферилловый альдегид), тогда как в тексте автореферата эти данные не комментируются?; в автореферате не приведены данные относительно влияния спонтанной микрофлоры на количественное содержание виноматериалов и молодых коньячных дистиллятов (согласно стр. 11 «Материалы исследований»); в выводе 6 заключения (стр. 40) говорится о систематизации результатов комплексной оценки химического состава и органолептических свойств коньячных дистиллятов и коньяков, выработанных в разных географических зонах. В тексте автореферата эти данные не представлены. 8. Д.т.н., к.б.н., рук. лаб. фундаментальных и прикладных исследований качества и технологии пищевых продуктов ЦКП НОЦ ФГАОУ ВО РУДН Колеснов А.Ю.: непонятно, каким образом автор разграничивает понятия «Общий диапазон», «типичный диапазон» и «характерный диапазон»? Представляется целесообразным указать в работе критерии идентификации диапазонов варьирования значений устанавливаемых показателей. 9. Д.т.н., проф., проф. каф. «Товароведения и товарной экспертизы» ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Елисеев М.Н.: на стр. 6 делается акцент на закономерностях изменения экстрактивных компонентов коньячных дистиллятов длительного срока выдержки: 20-40 лет, целесообразно было бы привести данные по выдержке коньячных дистиллятов от 3-х до 6-8 лет, предназначенных для выпуска массовой продукции; в таблице 1 на стр. 18 даны показатели точности определения летучих компонентов для усовершенствованной методики, которые составляют от 10 до 18%, что соответствует показателям действующих методик. Из контекста не ясно, в чем состоит усовершенствование методики; на стр. 22 и далее по тексту приведены цифровые значения концентраций отдельных летучих компонентов без учета точности используемой методики; считаю некорректным в автореферате приводить сравнение коньячных дистиллятов с напитками из зернового сырья; на стр. 23 целесообразно было бы привести детальное описание предложенного механизма биосинтеза изобутилового и изоамилового спиртов при внесении валина и α -аланина; на стр. 23 вероятно автор допустил опечатку, так как известно, что высшие спирты в процессе дистилляции преимущественно переходят в среднюю фракцию и лишь частично – головную, а не наоборот; в разделе «Цель и задачи исследований» автор указывает, что им использованы

методы математической статистики для обоснования адекватности предлагаемого комплекса дополнительных критериев контроля качества, однако в тексте автореферата никаких данных по результатам математической обработки не приводится. 10. Д.т.н., проф., проф. каф. «Плодоводство, виноградарство и виноделие» «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» Щербаков С.С.: некорректна фраза на стр. 25 «По нашим данным применение пектолитических ферментов при переработке винограда приводит к существенному увеличению концентрации метанола...», так как это общеизвестный факт; в таблице 8 на стр. 27 приводится состав летучих компонентов дистиллятов, полученных из разных видов сырья с различными сроками хранения. Из контекста не ясно. Анализировался один и тот же образец в процессе хранения или разные образцы; в таблице 11 на стр. 29 указана массовая концентрация 1,2-пропандиола «в полученных дистиллятах», а данные приводятся во фракциях; на стр. 32 не указан используемый ферментный препарат, его дозировка, режимы обработки и некорректно использован термин «суспензия ферментного препарата». Отзывы без замечаний поступили от: 11. Д.т.н., зав. каф. технологии виноделия и броидильных производств ФГБОУ ВО КубГТУ, Бирюкова А.П.; 12. Д.т.н., директора ФБУ «ЦСМ Республики Башкортостан» Муратшина А.М. В поступивших отзывах отмечается, что диссертационная работа Оселедцевой И.В. выполнена на высоком научно-методическом уровне, содержит совокупность новых научных знаний, результатов и положений, имеет внутренне единство, важное теоретическое и прикладное значение, полностью отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки России, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора 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 д-р техн. наук Мишиев Павел Ягутилович, д-р техн. наук, доцент Короткова Татьяна Германовна, д-р техн. наук, доцент Новикова Инна Владимировна являются компетентными специалистами в области технологии и оценки качества коньяка, крепких алкогольных напитков, дистиллятов и спирта этилового пищевого, имеющими значимые публикации по данному направлению. ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» широко известно своими научными исследованиями и достижениями в области виноделия и спиртового производства.

Научная новизна. Сформулирована и обоснована концепция контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков, базирующегося на дифференциальной оценке расширенной совокупности контролируемых показателей коньячной продукции.

Установлены общие закономерности и выявлены тенденции в накоплении легколетучих примесных и экстрагируемых компонентов в коньячной продукции.

Впервые теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования соотношений концентраций: 1-пропанол/метанол и изоамиловый спирт/изобутиловый спирт для выявления признаков фальсификаций в коньячной продукции. Предложен механизм биосинтеза изобутилового и изоамилового спиртов в процессе брожения виноградного суслу при непосредственном внесении валина и α -аланина.

Впервые выявлены общие тенденции в накоплении экстрагируемых компонентов и установлены индивидуальные «пики накопления» фенольных альдегидов в коньячных дистиллятах в период выдержки от 22 до 27 лет, фенольных кислот – от 25 до 30 лет, сахаров – от 20 до 30 лет.

Научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность оценки качества осуществления процесса выдержки коньячных дистиллятов в контакте с древесиной дуба на основе комплексного анализа с введением следующих расчетных показателей: сумма бензойных альдегидов/сумма коричневых альдегидов, сумма бензойных альдегидов/сумма фенольных кислот, дубильные вещества/общий экстракт, (галловая кислота/дубильные вещества) $\times 100$.

Предложен обоснованный подход к контролю качества коньячных дистиллятов и коньяков, предусматривающий интегрированную оценку качества коньячных дистиллятов и коньяков с дифференциацией по подфакторам типичности: диапазон концентраций (% об.) этилового спирта в дистилляте, полученном после перегонки (косвенно способ дистилляции); качество и вид первичного сырья; использование некоторых видов синтетических ароматизаторов и добавок; контакт коньячного дистиллята с древесиной дуба; использование ускоренных способов активации дубовой древесины (косвенно длительность выдержки).

Предложен способ формирования базы данных органолептических свойств коньячных дистиллятов и коньяков, базирующийся на использовании сенсорного профильного метода анализа, с введением расчетного показателя Частота идентификации оттенков (букета, цвета, вкуса) для оценки продукции, вырабатываемой в разных географических зонах.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана научная концепция контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков, базирующегося на дифференциальной оценке расширенной совокупности контролируемых показателей коньячной продукции;

предложен нетрадиционный подход к контролю качества коньячных дистиллятов и коньяков, предусматривающий интегрированную оценку качества коньячных дистиллятов и коньяков с дифференциацией по факторам (подфакторам) типичности: диапазон концентраций (% об.) этилового спирта в дистилляте, полученном после перегонки (косвенно способ дистилляции); качество и вид первичного сырья; использование некоторых видов синтетических ароматизаторов и добавок; контакт коньячного дистиллята с древесиной дуба;

использование ускоренных способов активации дубовой древесины (косвенно длительность выдержки);

доказана перспективность использования ряда новых расчетных показателей при контроле качества коньячных дистиллятов и коньяков;

усовершенствована методическая база для оценки химического состава и органолептических свойств коньячных дистиллятов и коньяков;

введен перечень дополнительных показателей контроля качества коньячной продукции с указанием норм содержания критериальных компонентов и допустимых интервалов варьирования значений расчетных показателей.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказаны основные положения научной концепции контроля качества коньячной продукции, базирующегося на дифференциальной оценке расширенной совокупности контролируемых показателей коньячной продукции, вносящие вклад в развитие методологических основ контроля качества и совершенствование методической базы для оценки химического состава и органолептических свойств коньячных дистиллятов и коньяков;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс средств и методов получения и обработки экспериментальных данных с применением логических операций (сравнение, анализ, синтез, абстрагирование и обобщение), обеспечивающих решение поставленных в работе задач и достижение цели исследований;

изложены и научно обоснованы основные принципы концепции современного подхода к решению актуальных проблем контроля качества коньячной продукции;

раскрыты новые закономерности последовательного формирования состава летучих примесных и экстрагируемых компонентов в коньячной продукции с учетом влияния доминирующих факторов типичности;

усовершенствована методология контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков.

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

сформирована база данных, включающая расширенные органолептические характеристики и накопительные профили, данные покомпонентного состава летучих примесных и экстрагируемых компонентов и данные по расчетным показателям, характерные для эталонной коньячной продукции, выработанной в разных географических зонах стран СНГ и ЕС;

разработаны и внедрены в практику «Центрального экспертно-криминалистического таможенного управления Экспертно-криминалистическая служба – региональный филиал Центрального экспертно-криминалистического таможенного управления» (г. Ростов-на-Дону), Научного центра «Виноделие» ФГБНУ СКЗНИИСиВ (г. Краснодар), Центра качества вина НИИ Биотехнологии и сертификации пищевой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский

государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» (г. Краснодар) методическая база (перечень научно обоснованных дополнительных показателей контроля качества, соответствующие аттестованные методики определения покомпонентного состава продукции) и алгоритм оценки подлинности и выявления признаков фальсификации коньячных дистиллятов и коньяков;

усовершенствована система контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков;

определены перспективы практического использования усовершенствованной системы контроля качества коньячной продукции в практике контролирующих организаций и производственных предприятий, обеспечивающей высокую экономическую и социальную эффективность;

представлены методические рекомендации по контролю качества коньячных дистиллятов и коньяков.

Оценка достоверности результатов исследований выявила:

для экспериментальных работ достоверность полученных результатов обеспечивается использованием методов испытаний, установленных в действующих нормативных документах, а также современных аттестованных методик, поверенных приборов и оборудования с проведением сличительных испытаний, с применением методов математической статистики;

теория базируется на многократных экспериментальных данных, научные положения и выводы аргументированы, согласуются с опубликованными другими авторскими экспериментальными данными по теме диссертации, и не противоречат положениям мировой науки;

идея базируется на анализе и обобщении передового опыта в области технологии и оценки качества спиртных напитков;

использованы авторские данные, представленные в литературных источниках по рассматриваемой тематике;

установлено качественное и количественное совпадение авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по данной тематике;

использованы общепринятые методики постановки и проведения экспериментов, современные методы сбора и обработки результатов исследований на основе статистического анализа сопряженных признаков с последующим однофакторным дисперсионным анализом, пакета Microsoft Excel.

Личный вклад соискателя состоит в теоретическом обосновании и постановке цели и задач исследований; теоретическом обосновании основных принципов и механизмов формирования расширенной номенклатуры показателей контроля качества коньячной продукции; выборе и совершенствовании методик проведения исследований с непосредственным участием в проведении экспериментов; сборе, систематизации, анализе,

статистической обработке и интерпретации полученных экспериментальных данных; научном обосновании перечня дополнительных критериев контроля качества коньячной продукции; совершенствовании методики исследования органолептических свойств коньячных дистиллятов и коньяков на основе применения сенсорного профильного метода; научном обосновании и разработке элементов развития методологии контроля качества коньячной продукции; совершенствовании методики комплексного исследования состава и свойств коньячных дистиллятов и коньяков; формулировании выводов и апробации результатов научных исследований.

На заседании «05» октября 2017 г. диссертационный совет Д 006.056.01 принял решение присудить Оселедцевой Инне Владимировне /ученую степень доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 22 человека, из них 6 докторов наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, участвовавших в заседании, из 29 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 22, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета



Е.А. Егоров

Учёный секретарь
диссертационного совета

В.В. Соколова

«06» октября 2017 г.