

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 «03» марта 2016 г. № 1

О присуждении Бурде Виктору Евстафиевичу, гражданину Российской Федерации, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Совершенствование технологии игристых вин на основе использования криоконцентратов» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите «28» декабря 2015 г., протокол № 21, 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, д. 39, Приказ Минобрнауки России № 156/нк от 01.04.2013 г.

Соискатель Бурда Виктор Евстафиевич, 1958 года рождения. В 1985 г. окончил Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М.В. Ломоносова по специальности «Технология виноделия». С 2006 по 2010 гг. являлся аспирантом Национального института винограда и вина «Магарач». В 2015 г. был прикреплен к ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства» для подготовки диссертации на соискание учёной степени кандидата наук без освоения программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре.

В период подготовки диссертации соискатель работал в должности главного инженера, а затем начальника научно-технической производственной лаборатории Государственного предприятия «Севастопольский завод игристых вин».

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

Научный руководитель: доктор сельскохозяйственных наук, профессор Гугучкина Татьяна Ивановна, работает в ФГБНУ «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства» заведующей научным центром «Виноделие».

Официальные оппоненты: Бирюков Александр Петрович, доктор

технических наук, профессор, профессор кафедры технологии виноделия и бродильных производств имени профессора А.А. Мержаниана ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»; Неровных Лилия Петровна, кандидат технических наук, доцент, старший преподаватель кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (г. Краснодар) в своем положительном заключении, подписанном кандидатом технических наук, заведующим отделом хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья Купиным Г.А., указала, что диссертационная работа Бурды В.Е. является завершённым научным исследованием, соответствует требованиям, предъявляемым ВАК при Минобрнауки России к кандидатским диссертациям, а её 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. Усовершенствованная технология производства белых игристых вин рекомендуется для внедрения на предприятиях винодельческой отрасли пищевой промышленности России в целях расширения ассортимента игристых вин и повышения их качества. Замечания: расчёт экономического эффекта от внедрения усовершенствованной технологии следовало бы разместить в диссертационной работе, а не в приложении; отсутствуют экспериментальные данные о производстве красных игристых вин и приготовлении криоконцентратов из красных сортов винограда, что являлось бы логичным в соответствии с темой работы; очень мало внимания уделено обсуждению экспериментальных данных, приведенных на рис. 3.4 (стр.43 диссертации) и на рис. 2 (стр.10 автореферата), которые являются практически основополагающими.

Соискатель имеет 15 опубликованных работ по теме диссертации, из них 8 – в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России. Общий объём публикаций 2,34 п.л., в т.ч. доля участия соискателя – 1,7 п.л.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1. Бурда, В.Е. Производство игристых вин на основе использования концентрированного вымораживанием виноградного сусла / В.Е. Бурда, Яланецкий А.Я., Гарбуз Т.А. //«Магарач». Виноградарство и виноделие. – 2007. – № 3. – С.32-33. 2. Першина, Е.Д. Использование криоконцентратов при производстве шампанских вин / Е.Д. Першина,

Д.П. Толстенко, В.Е. Бурда // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 5. – С.12-13.

3. Гугучкина, Т.И. Особенности кинетики льдообразования при вымораживании виноградного суслу в производстве игристых вин / Т. И. Гугучкина, В. Е. Бурда, М. В. Антоненко // Известия вузов. Пищевая технология. – 2015. – № 1. – С. 86-89.

На диссертацию и автореферат поступило 15 отзывов. Все отзывы положительные. В 6 имеются замечания: д.т.н., проф., доцент каф. общей химии и экспертизы товаров Алтайского ГТУ им. И.И. Ползунова Школьников М.Н.: в автореферате диссертации не представлены сроки стабильности против коллоидных помутнений игристых вин, приготовленных с использованием криоконцентратов. У д.хим.н., проф., зав. каф. технологии и организации общественного питания Самарского ГТУ Макаровой Н.В. возникли вопросы: почему в качестве исходных объектов взят виноград сорта Италия, хотя его промышленное использование составляет всего 29%? Почему из всех биологически активных веществ криоконцентратов для анализа автор выбрал только аскорбиновую, протокатеховую, никотиновую, кофейные кислоты? Насколько установка СЭВУ-3 является прототипом реальных промышленных образцов? Д.хим.н., проф., проф. каф. общей химии Таврической академии Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского Гришкова В.И.: в автореферате не раскрыты в достаточной степени достоинства и недостатки сахарозы, мистелей и криоконцентрата, а также отсутствует схема установки по вымораживанию суслу, представляющая интересное техническое решение. Д.т.н., проф., зав. каф. виноделия и технологии броидильных производств Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского Шольц-Куликов Е.П.: на стр. 9 обозначен «хладогент с температурой минус 14 °С». По видимому, автор ошибся, имея ввиду холодоноситель, температуру которого приходится постоянно контролировать; не понятно, зачем отстаивать сусло перед брожением при температуре 6-8 °С, т.к. для инактивации дрожжей достаточно охладить его до 10-12 °С, что делают во Франции, собирая виноград в ночное время; в автореферате часто встречаются ссылки на лучшие столовые сорта винограда Италия и Мускат Гамбургский. Автор отзыва считает, что в производстве наших игристых вин не следует использовать великолепный во вкусе, лёжкий и транспортабельный столовый виноград. Для проведения опытов – можно, для производства вина не следует. Из разработанной автором ТИ 9172-3116-05431414-2014 эти сорта винограда следует исключить. К.т.н., зав. каф. виноградарства с основами виноделия ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко Хибахов Т.С.: не обоснована величина экономической эффективности технологии; отсутствуют нормативы выхода

криоконцентрата, потерь и отходов в процессе вымораживания, а также стоимость всего процесса; место выполнения работы не соответствует информации на титульном листе. К.т.н., доцент, доцент каф. технологии бродильных и сахаристых производств Воронежского ГУИТ Новикова И.В.: на стр. 12 в названии раздела 3.3 присутствует опечатка; не указано, на основании каких закономерностей сделан вывод о величине эвтектической точки раствора, а также выбор эффективных технологических режимов, проводилась ли оптимизация параметров технологических процессов; насколько эффективно применение энергоемкого процесса криоконцентрирования достаточно больших объемов сусла с точки зрения экономической составляющей? Отзывы без замечаний поступили от: д.т.н., проф., ст.н.с. НЦ «Виноделие» СКЗНИИСиВ Косюра В.Т.; д.с.-х.н., проф. ГАУ НИПТИ виноградарства, садоводства и мелиорации «Агрэкопроект» Аджиева А.М.; д.с.-х.н., проф., зав. лаб. агротехники ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко Гусейнова Ш.Н.; д.с.-х.н., проф., зав. каф. агрономии Чеченский ГУ Зармаева А.А.; д.биол.н., проф, зав. лаб. фундаментальных и прикладных проблем товароведения, профессора каф. товароведения и экспертизы товаров Школы экономики и менеджмента Дальневосточного федерального университета Палагиной М.В.; к.с.-х.н., доцента, зав. лаб. виноградарства и виноделия Анапской ЗОСВиВ СКЗНИИСиВ Дергунова А.В.; к.т.н., инженера-технолога ООО «СВЗ-Агро» Катрич Л.И.; к.хим.н., ст.н.с. Никитского ботанического сада – ННЦ РАН Толкачевой Н.В.; директора по производству ГУП «Севастопольский Винодельческий завод» Акчурина Р.А. В поступивших отзывах отмечается, что диссертационная работа Бурды В.Е. 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 д-р техн. наук, проф. Бирюков А.П. и канд. техн. наук, доцент Неровных Л.П. являются компетентными специалистами в области производства винодельческой продукции, имеющими значимые публикации по данному направлению. Ведущая организация ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» широко известна своими научными

исследованиями в области производства сельскохозяйственной и пищевой продукции.

Научная новизна. Впервые теоретически и экспериментально обоснована технология игристых вин с использованием в качестве сахаросодержащих компонентов криоконцентратов, полученных на основе новых знаний о закономерностях изменения физико-химических показателей виноградного сусла в процессе его вымораживания. Выявлено значительное увеличение в криоконцентратах биологически активных веществ (БАВ) в сравнении с ликерами. Определена эвтектическая точка раствора виноградного сусла, устанавливающая порог эффективного вымораживания. Доказана необходимость проведения трехступенчатого вымораживания сусла с предварительной его обработкой оклеивающими веществами, что предотвращает обогащение сусла кислородом воздуха. Впервые выявлены различия в химическом составе экспериментальных партий игристых вин, произведенных по разработанной технологии с использованием криоконцентратов и ликёров, приготовленных по традиционной технологии. Показано, что внесение криоконцентрата приводит к улучшению игристых и пенистых свойств игристого вина и повышению его органолептических показателей.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

усовершенствована технология производства игристых вин за счёт использования криоконцентрата виноградного сусла;

разработана установка для вымораживания виноградного сусла и выявлены оптимальные режимы её работы;

доказана целесообразность использования криоконцентрата виноградного сусла в составе тиражного и резервуарного ликеров как для бутылочного, так и резервуарного способов производства игристых вин.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

получены новые знания, позволяющие управлять качеством криоконцентрата в процессе вымораживания сусла;

изучены сортовые особенности виноградного сырья, произрастающего в крупных хозяйствах Севастопольской зоны;

выявлено значительное увеличение плотности, вязкости и кислотности криоконцентрата в процессе вымораживания виноградного сусла;

установлено, что использование криоконцентрата виноградного сусла положительно сказывается на накоплении поверхностно-активных веществ в игристых винах, обуславливающих их пенистые и игристые свойства;

определена эвтектическая точка раствора, определяющая порог эффективности процесса вымораживания виноградного сусла.

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

обоснована возможность использования виноградного сырья, выращенного в Севастопольской зоне, в производстве игристых вин высшей категории качества;

разработана технологическая схема производства игристых вин с использованием криоконцентрата виноградного сусла в составе тиражного и резервуарного ликеров как для бутылочного, так и резервуарного способов производства игристых вин;

разработаны и утверждены технологические инструкции по производству игристого вина и вина игристого географического указания белое, розовое «Мускатное Севастопольское». Технология апробирована и внедрена на ГП «Севастопольский винодельческий завод»;

представлены предложения по новым техническим решениям для производства игристых вин на территории РФ;

практическая значимость исследований подтверждена 3 патентами Украины и 1 патентом 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;

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

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии в проведении экспериментов и промышленной апробации результатов исследований, получении, обработке, интерпретации, анализе и обобщении полученных 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 «03» марта 2016 года диссертационный совет принял решение присудить Бурде В.Е. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 22 человек, 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

Учёный секретарь
диссертационного совета

«03» марта 2016 г.



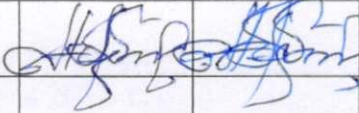
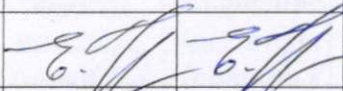

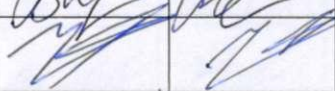
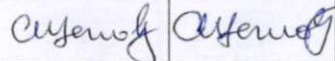
Е.А. Егоров

В.В. Соколова

ЯВОЧНЫЙ ЛИСТ

членов диссертационного совета Д 006.056.01, созданного на базе
ФГБНУ СКЗНИИСиВ, к заседанию совета «03» марта 2016 г.
(к протоколу № 1)

№ 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 Мусаейх 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