

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 «29» июня 2018 г. № 7

О присуждении Шелудько Ольге Николаевне, гражданке Российской Федерации, учёной степени доктора технических наук.

Диссертация «Теоретическое обоснование и разработка эффективных методов оценки качества винодельческой продукции» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства принята к защите «28» марта 2018 г., протокол № 2 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 Шелудько Ольга Николаевна, 1974 года рождения, диссертацию на соискание ученой степени кандидата химических наук «Физико-химические аспекты димеризации муравьиной и уксусной кислот в водных растворах» защитила в 2003 г., в диссертационном совете, созданном на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный технологический университет». Приказом Министерства образования и науки РФ присвоено ученое звание доцента по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства в 2007 году.

В период подготовки диссертации Шелудько Ольга Николаевна работала инженером лаборатории виноделия по 2004 г., с 2004 по 2007 гг. – исполняющим обязанности заведующего сектором технологии вин, коньяков и вторичных продуктов брожения научного центра виноделия, с 2007 по 2014 гг. – заведующим сектором технологии вин, коньяков и вторичных продуктов брожения научного центра виноделия, с 2014 г. и по настоящее время работает старшим научным сотрудником лаборатории виноделия ФГБНУ СКФНЦСВВ.

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

Официальные оппоненты

1. Бирюков Александр Петрович, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии виноделия и бродильных производств им. проф. А.А. Мерзжаниана Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный технологический университет».
2. Темердашев Зауаль Ахлоевич, доктор химических наук, профессор, заведующий кафедрой аналитической химии Федерального государственного бюджетного образовательного

го учреждения высшего образования «Кубанский государственный университет».

3. Донченко Людмила Владимировна, доктор технических наук, профессор, профессор кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, директор НИИ биотехнологии и сертификации пищевой продукции Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина».

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 Сиюховым Х.Р., указала, что представленная диссертация представляет законченное самостоятельное исследование, выполнена на высоком научном уровне и соответствует критериям, предъявляемым к докторским диссертациям, установленным «Положением о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор, Шелудько О.Н., 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 Шелудько О. Н. рекомендуются к широкому использованию в практике виноделия – при входном и производственном контроле качества винограда, суслу, виноматериала, готовой продукции и в практике контролируемых организаций при оценке качества столовых вин, напитков винных, ликерных вин. В качестве замечаний указано: не понятно чем обусловлен подбор сортов винограда при проведении экспериментальных исследований; на основании данных по оценке влияния различных факторов на вид кривых титрования сусел и вин в зависимости от сорта винограда и места его произрастания, целесообразно создать банк данных для кривых титрования вин из различных сортов винограда; при формировании перечня критериальных показателей приведены данные только для столовых сухих вин, а для ликерных вин и винных напитков они отсутствуют или представлены частично; акцентировано внимание на работе с сортовыми винами. А насколько успешно предложенный подход работает с купажными или сепажными винами? Отсутствуют сведения о конкурентоспособности разработки с системой тестирования вина «электронный язык» или «электронный нос»? Проверялась ли возможность обнаружения предлагаемой технологией в чистосортных винах наличие добавок, например, виноматериалов гибридных сортов? С какой целью данные по полярографическому изучению аспирина помещены в приложение?

Соискатель имеет 125 опубликованных работ, из них 70 научных работ по теме диссертации, с долей автора 37,6 п.л. (72 %), в т.ч. 33 работы – в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, 2 монографии (20 п.л.), 3 патента Российской Федерации на изобретения и 2 свидетельства на базу данных. В публикациях отражены теоретические и практические аспекты оценки и прогнозирования качества винодельческой продукции,

обоснованы критерии идентификации винодельческой продукции различных типов, представлены разработки, позволяющие дать объективную оценку качества винодельческой продукции с применением автоматизированного потенциометрического титрования кулонометрически генерированным титрантом и автоматической записью, реализуемые в виде дополнительных физико-химических и расчетных показателей контроля.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации: 1. Шелудько, О.Н. Интегральный подход к оценке качества винодельческой продукции / О.Н. Шелудько, Т.И. Гугучкина, Н.К. Стрижов // Виноделие и виноградарство. – 2017. – № 6. – С. 17–22. 2. Шелудько, О.Н. Разработка метода прогнозирования качества продукции на стадиях брожения и формирования вина / О.Н. Шелудько, Т.И. Гугучкина, Н.К. Стрижов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 5–6. – С. 106–108; 3. Шелудько, О.Н. Оценка информативности вида кривых потенциометрического титрования сусла и виноматериала / О.Н. Шелудько, Н.К. Стрижов, Т.И. Гугучкина, А.А. Красильников // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 3. – С. 14–18; 4. Шелудько, О.Н. Анализ кривых потенциометрического титрования сусел и вин, полученных из разных сортов винограда / Шелудько О.Н., Стрижов Н.К., Ястребов М.А., Мишкилеева А.В. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3. – С.103–107; 5. Шелудько, О.Н. Кулонометрическое титрование в виноделии. Определение титруемой кислотности. Влияние сорта винограда на кривые титрования / О.Н. Шелудько, Т.И. Гугучкина, Н.К. Стрижов, А.И. Брагина // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 4. – С. 19–21; 6. Шелудько О.Н. Инновационные методы оценки и прогнозирования качества винодельческой продукции: монография / О.Н. Шелудько. – Краснодар: ФГБНУ Северо-Кавказский зональный НИИ садоводства и виноградарства, 2017. – 291 с.

На автореферат диссертации Шелудько О.Н. поступило 15 отзывов. Все отзывы положительные. В 12 отзывах имеются замечания и вопросы: 1. Д.т.н., проф., зав. каф. технологии бродильных и сахаристых производств ФГБОУ ВО Воронежского ГУИТ Агафонов Г. В. и д.т.н., доц., проф. той же каф. Новикова И. В.: не ясно, в чем состоит принципиальное отличие автоматических установок для титрования винодельческой продукции от существующих аналогов; в автореферате не указано, каким пунктам паспорта специальности 05.18.01 соответствует цель и задачи диссертационного исследования; необходимо пояснить каким образом разработанные методики позволяют повысить экономическую эффективность производства винодельческой продукции. 2. Д.х.н., доц., проф. каф. неорганической и аналитической химии ФГБОУ ВО Тверского ГУ Алексеев В. Г.: проводились ли исследования по оценке влияния агrobiологических факторов на вид кривых титрования? Желательно было бы подробнее представить в автореферате данные по апробированию разработанного алгоритма контроля качества вин при проверке готовой продукции в целях подтверждения подлинности. 3. Д. т. н., проф., проф. каф. товароведения и экспертизы товаров ЧОУ ВО Центрсоюза РФ СИБУПК Голуб О.В.: непонятно, почему в тексте автореферата и диссертации отсутствуют результаты органолептических исследований винодельческой продукции, хотя автор заявляет, что «Органо-

лептический анализ качества исследуемой продукции проводили дегустационной комиссией ФГБНУ СКФНЦСВВ с участием экспертов-дегустаторов бальными методами»; непонятно каким методом автор определял экономический эффект от внедрения разработанных методик.

4. Д.т.н, проф., зав. лаб. коньяка ФГБУН ВНИИВиВ «Магарач» РАН Загоруйко В.А. и д. т.н., с.н.с., г.н.с. той же лаборатории Чурсина О. А.: из материалов автореферата неясно, какой вид фальсификации вин подразумевался под «тонкой фальсификацией» и «грубой фальсификацией» и какую фальсифицированную продукцию предлагает выявлять автор? Какую степень разбавления вина (на стадии сусла или мезги) при отсутствии эталона можно определить, используя авторскую разработку? Каким образом подтверждается предположение о том, что при установленных оптимальных условиях проведения электрохимического анализа (сила генерирующего тока и т.д.) проходят только реакции нейтрализации органических кислот образующимися гидроксилами, а не ряд электрохимических процессов, связанных с возможным электролизом компонентов вина? Учитывая многокомпонентность состава виноградных вин и широкие диапазоны их варьирования, будут ли эти условия одинаковы для вин разных типов, наименований, а полученные результаты достоверными?

5. Д.т.н., рук. лаб. фундаментальных и прикладных исследований качества и технологии пищевых продуктов ЦКП НОЦ ФГАОУ ВО РУДН Колеснов А. Ю.: стр. 8, подраздел «2.1 Объекты исследований»: использованный автором термин «автохтонный сорт» не в полной мере сопоставим с контекстом работы. Под «автохтонным» сортом винограда понимается сорт, который практически целиком является результатом природного скрещивания или мутаций в определенной географической зоне, а также прошел длительное временное развитие в этой зоне. Поскольку изначально все сорта происходят из конкретных географических регионов, то по определению они являются «автохтонами». Так, например, к ним относятся также известные во всем мире европейские сорта винограда. В этой связи более предпочтительным было бы использование в работе термина «сорт местной (отечественной) селекции» или «местный сорт юга России»; стр. 9, подраздел «2.2 Методы исследований»: в подразделе приведен значительный перечень методов исследования, использованных в диссертационной работе. Вместе с тем в автореферате представлено недостаточно сведений о результатах исследований, значении и области применения таких сложных аналитических методов, как, например, ЯМР- спектроскопия, ИК-спектроскопия. Так, например, в автореферате нет данных, какие именно ЯМР-спектры, а именно ядер каких элементов, а также в каких объектах были исследованы на приборе Tesla BS-467A; стр. 40, «Заключение», п. 5: в автореферате отсутствуют уточняющие сведения о сортименте и количестве сортов винограда, включенных в упомянутую базу данных.

6. Д.т.н., проф., зав. лаб. игристых вин отдела технологии вин и коньяков ФГБУН ВНИИВиВ «Магарач» РАН Макаров А.С.: из литературы известны данные об изменении состава органических кислот в зависимости от сорта винограда, места его произрастания и др. В автореферате не указано (с.5) – какие новые знания об изменении состава органических кислот получены автором в процессе производства винодельческой продукции? В последнем абзаце с. 5 пропущено слово ... в зависимо-

сти от сорта...; в разделе «Практическая значимость» (с. 6) следовало бы добавить: «Результаты работы диссертанта имеют большой социальный эффект, заключающийся в обеспечении безопасности винодельческой продукции и повышении ее конкурентоспособности»; из подраздела «Объекты исследований» неясно – каким образом подбирали для экспериментов «продукцию сомнительного качества и фальсификаты»; в методической части (с. 8) следовало бы перечислить хотя бы несколько названий исследованных сортов винограда и названия предприятий, на которых проводились исследования или продукция которых исследовалась; на с. 8 допущена опечатка вместо (доля спирта 10% об.) необходимо (объемная доля спирта 10%); на стр. 9 и стр. 18 на наш взгляд неудачное или непривычное выражение «бальными методами»; необходимо пояснить (с. 27) – почему происходит повышение содержания титруемых кислот при хранении виноматериалов; необходимо пояснить – какое минимальное количество внесенной воды можно обнаружить в фальсифицированных винах или винных напитках.

7. Д.х.н., проф., зав. каф. «Технологии и организации общественного питания» ФГБОУ ВО СамГТУ Макарова Н. В.: какое количество времени необходимо для подготовки образцов винодельческой продукции к анализу, проведение самого анализа, обработку результатов эксперимента? Как отличается это время от времени для уже существующих методик анализа? Была ли апробирована предложенная автором методология на образцах импортной или отечественной винодельческой продукции из торговых сетей? Каковы полученные результаты? Каков диапазон использования данной методологии для разных типов вин? Существуют ли ограничения?

8. Д.х.н., доц., проф. каф. физики и химии ВУНЦ ВВС ВВА им. профессора Н.Е. Жуковского и Ю.А. Гагарина Мокшина Н. Я.: какое влияние на результаты титриметрического анализа оказывает вода, содержащаяся в исследуемых пробах вина? С какой целью в таблицах 4 и 5 содержание кислот в образцах приводится в двух единицах измерения?

9. Д.т.н., дир. ФБУ «ЦСМ Республики Башкортостан» Муратшин А. М.: вызывает некоторое сожаление отсутствие сведений об аттестации методик, перечисленных в п. 8 «Заключения». Поскольку указанные методики предполагается применять в сфере государственного регулирования обеспечения единства измерений, то в соответствии с Законом РФ № 102-ФЗ от 26.06.2008 «Об обеспечении единства измерений» они должны быть аттестованы. Считаю, что аттестация методик существенно ускорит их внедрение в широкую практику контроля качества и подлинности продукции виноделия. Также не совсем понятно, почему при мониторинге состава органических кислот в подлинной и фальсифицированной винодельческой продукции (табл. 1 на стр. 12) учитывалось содержание только шести кислот (винная, яблочная, янтарная, лимонная, уксусная и молочная), в то время как в винах их может быть более 30; в списке публикаций, в которых опубликованы результаты диссертационной работы, названия статей и журналов должны приводиться на языке оригинала. Так, ссылка 15 (стр. 43), соответствующая «Журналу общей химии» издательства «Наука», представлена на английском языке.

10. Д.б.н., проф., зав. лаб. фундаментальных и прикладных проблем товароведения, проф. каф. товароведения и экспертизы товаров Школы экономики и менеджмента Дальневосточного ФУ Пала-

гина М.В.: в «Заключении» под № 1 представлена простая констатация факта (соответствующая названию диссертационной работы), что не является информативным. Видимо, нужно было несколько расширить этот тезис и придать ему целенаправленность согласно какой-либо задаче исследований. 11. Д.т.н., проф., проф. каф. виноделия и технологии бродильных производств АБиП Крымского ФУ им. В.И. Вернадского Шольц-Куликов Е.П.: разработке проблем качества винограда и вина посвящены современные исследования профессора Косюра В.Т. Однако нет даже ссылки на его докторскую диссертацию. Проигнорированы и мои публикации, и фрагменты докторской диссертации по проблеме качества винодельческой продукции; главным инструментом оценки качества вина является органолептический анализ. В реферате об этом способе нет информации; в работе О.Н. Шелудько недостает прикладного значения рекомендаций для винодельческого производства и экономической эффективности внедрения предложений автора. 12. Д.т.н., проф. каф. «Биотехнология» Бийского технологического института (филиал) ФГБОУ ВО АлтГТУ Школьников М. Н.: из автореферата не совсем понятно, по каким критериям ряд исследуемых образцов отнесен к фальсифицированным (табл. 1, 2 на стр. 13 и 14). Отзывы без замечаний поступили от: 13. Д.с.-х.н., проф., проф. каф. производства и переработки продукции из растительного сырья ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ Барабаш И. П. и канд. с.-х. наук, доц., зав. той же каф. Романенко Е. С.; 14. Д.х.н., доц., зав. каф. органической, физической и коллоидной химии ФГБОУ ВО КубГАУ им. И.Т. Трубилина Доценко С. П.; 15. Д. с.-х.н., доц., зав. каф. технологии производства сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Майкопского ГТУ Мамсиров Н.И. В поступивших отзывах отмечается, что диссертационная работа Шелудько Ольги Николаевны выполнена на высоком научном уровне, представляет собой завершенное значимое теоретическое и экспериментальное исследование и отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки России, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Шелудько Ольга Николаевна 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, профессор Бирюков Александр Петрович, д-р хим. наук, профессор Темердашев Зауаль Ахлоович, д-р техн. наук, профессор Донченко Людмила Владимировна являются компетентными специалистами в области технологии, химии и оценки качества винодельческой продукции, имеющими значимые публикации по данному направлению. ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» широко известно своими научными исследованиями и достижениями в области виноделия.

Научная новизна. Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность оценки качества винодельческой продукции объективными методами, основанными на автоматическом определении суммы органических кислот, их титруемой части, суммы катионов щелочных, щелочноземельных металлов и расчете критериев интегрального со-

става винодельческой продукции по кривым титрования, получаемым с применением кулонометрически генерируемого титранта и непрерывной записью всей кривой с помощью потенциометрической индикации.

Установлена взаимосвязь между качественным составом винодельческой продукции и видом кривых титрования. Доказано наличие корреляции между концентрацией отдельных компонентов (органические кислоты, катионы щелочных и щелочноземельных металлов, фенольные вещества, аминокислоты) и значениями критических точек (областей).

Экспериментально доказана возможность интегрального анализа состава кислот вин и выявления доли вина в напитках винных с применением потенциометрического титрования кулонометрически генерированным титрантом.

Получены новые знания об изменении состава органических кислот вина в зависимости от сорта винограда, места его произрастания, режимов технологических операций в процессе производства винодельческой продукции.

Теоретически обоснованы и разработаны новые методики определения содержания суммы свободных и связанных органических кислот, катионов щелочных и щелочноземельных металлов, аминокислот, буферной емкости, золы и ее щелочности, активной кислотности в винодельческой продукции.

Обоснованы и рассчитаны количественные критерии подлинности вин, установлены диапазоны варьирования значений критериев для высококачественных столовых вин.

С использованием модельных систем доказано существование моно-, двух- и трехосновных органических кислот вина в димерных формах. Предложены механизмы димеризации кислот вина за счет образования колец между карбоксильными группами с помощью водородных связей. Показаны объемные модели с образованием одного или двух внутренних колец димеров изученных кислот вина.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана научная концепция оценки качества винодельческой продукции, базирующаяся на экспрессном интегральном анализе с нахождением нескольких параметров, одновременная подделка которых невозможна, что позволяет дать объективную оценку качеству;

предложен принципиально новый подход к контролю качества винодельческой продукции, предусматривающий интегральную оценку качества винодельческой продукции системой методов с применением потенциометрического титрования с кулонометрической генерацией титранта и автоматической записью кривых титрования;

доказана перспективность использования ряда дополнительных показателей качества и расчетных критериев при контроле качества винодельческой продукции на различных этапах производства;

усовершенствованы и разработаны эффективные методы для автоматического определения общей кислотности, титруемой кислотности, суммы катионов щелочных и щелочнозе-

мельных металлов, pH, зольности, буферности и суммы свободных аминокислот в винодельческой продукции и сырье для их производства кулонометрически генерируемым титрантом с непрерывной записью всей кривой с помощью потенциометрической индикации;

введен перечень дополнительных показателей контроля качества винодельческой 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 оценки качества винодельческой продукции, базирующейся на расширении знаний о строении и кислотно-основных равновесиях в разбавленных растворах органических кислот, на полученных новых знаниях об установленной зависимости изменения в виноматериале количественного состава органических кислот, катионов и выделенных критериев в процессе брожения и на стадии формирования вина от сорта винограда, технологических операций, их режимов, оперативной оценке содержания различных форм органических кислот и выборе новых информативных критериев оценки, применимых для контроля на всех стадиях производства, вносящие вклад в развитие методологических основ контроля качества и совершенствование методической базы для оценки важных показателей состава винодельческой продукции;

применительно к проблематике диссертации результативно использован комплекс средств и методов получения и обработки экспериментальных данных с применением логических операций, включающих методы теоретического анализа, экспериментальных исследований и моделирования, обеспечивающих решение поставленных в работе задач и достижение цели исследований;

продолжено развитие теоретических представлений о кислотно-основных равновесиях в продуктах виноделия основных моно-, двух- и трехосновных кислот, найдены величины концентрационных констант диссоциации, послужившие разработке эффективных методов оценки качества винодельческой продукции;

раскрыты новые закономерности изменения в виноматериале количественного состава органических кислот, катионов щелочных и щелочноземельных металлов и специфических критериев анионного и катионного состава в процессе брожения и на стадии формирования вина в зависимости от сорта винограда и режимов технологических операций;

разработан алгоритм оценки и прогнозирования качества винодельческой продукции, основанный на определении значений дополнительных критериев по анализу результатов потенциометрического титрования кулонометрически генерированным титрантом и автоматической записью кривых титрования.

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

сформирована база данных, включающая данные по характерным диапазонам варьирования показателей и расчётных критериев качества для подлинной винодельческой продукции

и высококачественных вин;

созданы автоматические установки для титрования винодельческой продукции, включающие источник постоянного тока для генерации титранта, специальные конструкции электролитических ячеек, входящих в блок для электролиза и автоматического определения pH в процессе титрования. Запись кривых титрования и их математический анализ проводится с помощью современных компьютерных технологий.

разработан и опробован комплекс методик, применение которых позволяет оперативно и объективно определить по параметрам кривой титрования массовую концентрацию титруемых кислот, суммарное содержание органических кислот, содержание щелочных металлов, в пересчете на калий, буферную емкость, отношение активной кислотности к титруемой части кислот, рассчитать относительную часть титруемых кислот, зольность, массовую концентрацию аминокислот, степень разведения, найти значения предложенных критериев интегрального состава анализируемой продукции;

установлены диапазоны варьирования дополнительных показателей и расчётных критериев качества для подлинной продукции, по которым возможно идентифицировать вина и напитки винные;

созданы критериальные методы оценки качества винограда и винопродукции, внедрение которых на ООО «Олимп», ЗАО «СЛАВПРОМ» и ООО «Бахус» позволило оптимизировать сроки уборки винограда, повысить качество готовой продукции и получить фактический экономический эффект 60,0, 60,0 и 70,0 рублей с дал готовой продукции соответственно.

Оценка достоверности результатов исследований выявила:

для экспериментальных работ достоверность полученных результатов обеспечивается применением современных физико-химических методов, в том числе газовой хроматографии, капиллярного электрофореза, ЯМР-спектроскопии и ИК-спектроскопии, потенциометрии, обоснованным выбором измеряемых параметров, использованием методов математической статистики для обработки экспериментальных данных, грамотной метрологической обработкой результатов всех измерений.

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 винодельческой продукции;

использованы современные методики сбора, анализа и обработки исходной информации с обоснованием подбора объектов исследования и наблюдений, объемов выборки (вариантов и их количества), условий проведения исследований;

для подтверждения правильности сделанных выводов в обсуждении результатов диссертации использованы справочные данные, работы других авторов;

установлено, что результаты, полученные в ходе исследования, являются уникальными и отличаются научной новизной.

Личный вклад соискателя состоит в теоретическом обосновании и постановке цели и задач исследований, подходов к их решению, разработке методологии исследований, построении адекватных математических моделей, создании экспериментальных установок и конкретных методик, проведении анализа, интерпретации и теоретическом обосновании результатов, обладающих новизной и научной оригинальностью; формулировании выводов и апробации результатов научных исследований; участии в конференциях, подготовке публикаций по результатам проведенных исследований.

На заседании «29» июня 2018 г. диссертационный совет Д006.056.01 принял решение присудить Шелудько Ольге Николаевне 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 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

Ученый секретарь
диссертационного совета

«02» июля 2018 г.



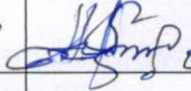
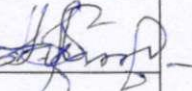
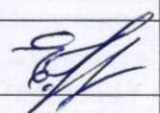
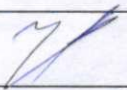
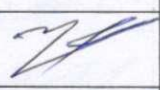
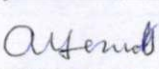
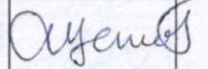
Е.А. Егоров

В.В. Соколова

ЯВОЧНЫЙ ЛИСТ

членов диссертационного совета Д 006.056.01, созданного на базе
ФГБНУ СКФНЦСВВ, к заседанию совета «29» июня 2018 г.
(к протоколу № 8)

№ 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

