

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертацию Гришина Юрия Владимировича на тему «Разработка технологии белых сухих вин с использованием биологически активных веществ гребней винограда»

Специальность: 4.3.3 – Пищевые системы

Гришин Юрий Владимирович в 2006 г. окончил Таврический национальный университет им. В.И. Вернадского по специальности «Биохимия», квалификация – «Химик, преподаватель химии».

В 2010 г. Гришин Ю.В. окончил Одесскую национальную академию пищевых технологий, квалификация – «Специалист по технологии бродильных производств и виноделию».

В период подготовки диссертации Гришин Юрий Владимирович обучался в очной аспирантуре в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым «Национальном научно-исследовательском институте винограда и вина «Магарач» (Национальный институт винограда и вина «Магарач») по специальности 05.18.05 – сахаристые вещества и продукты брожения, работал в должности инженера в отделе биологически активных продуктов винограда (2010-2013 гг.), младшего научного сотрудника в лаборатории функциональных продуктов переработки винограда и лаборатории аналитических исследований, инновационных и ресурсосберегающих технологий ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН» (2014-2023 гг.).

Диссертация Гришина Ю.В. представляет собой содержательное, оригинальное и интересное исследование, посвящённое разработке технологии белых сухих вин с использованием биологически активных веществ гребней винограда. Рассматриваемая в диссертации проблема важна как в научном, так и практическом отношении, так как полученные результаты исследований в значительной мере позволяют восполнить существующий пробел в изучении состава фенольных веществ белых вин, а также качественного и количественного составов биологически активных соединений гребней винограда белых сортов современными методами анализа. Внедрение разработанной технологии позволит получать качественно новые виды винодельческой продукции, обогащённые биологически активными соединениями винограда, а также обеспечит импортозамещение ингредиентов для производства новых видов продуктов питания, повышение эффективности рециклиинга отходов виноделия.

За время подготовки диссертации Гришин Ю.В. проявил себя как целеустремлённый, инициативный, трудолюбивый и ответственный исследователь, способный самостоятельно анализировать научно-техническую литературу, формулировать цели и задачи исследований, планировать эксперименты, проводить анализ современными методами, статистическую обработку полученных результатов, формулировать выводы и обобщения. Диссидент успешно совмещает научно-исследовательскую

деятельность в отношении подготовки диссертации и выполнении заданий по темплану института.

Гришин Ю.В. участвовал во Всероссийских и международных научно-практических симпозиумах, конференциях и научно-практических семинарах.

По теме диссертации опубликовано 15 научных работ, в том числе 7 статей, индексируемых в базе данных Scopus, 7 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, получено 1 авторское свидетельство на электронную базу данных.

На основании вышеизложенного, считаю, что диссертация Гришина Ю.В. «Разработка технологии белых сухих вин с использованием биологически активных веществ гребней винограда» представляет собой завершённую научно-квалификационную работу, соответствующую требованиям ВАК по актуальности, научной новизне, достоверности и практической значимости полученных результатов, а Юрий Владимирович заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Научный руководитель
вед. науч. сотр. лаборатории
функциональных продуктов
переработки винограда,
канд. техн. наук, ст. науч. сотр.

Л.М. Соловьёва

Подпись Соловьёвой Л.М. заверяю:

Учёный секретарь
ФГБУН «ВНИИВиВ«Магарач» РАН»,
доктор сельскохозяйственных наук

