

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА 24.1.018.01
НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ НАУКИ «ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ «МАГАРАЧ» РАН»
(ФГБУН «ВНИИВиВ «МАГАРАЧ» РАН»)
МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ
КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело №_____

решение диссертационного совета от 06.12.2023 года № 9

О присуждении Гришину Юрию Владимировичу, гражданину Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация на тему «Разработка технологии белых сухих вин с использованием биологически активных веществ гребней винограда» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, принята к защите (протокол заседания № 5 от 24.08.2023) Диссертационным советом 24.1.018.01 на базе ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН» Министерства науки и высшего образования РФ, 298600, Российская Федерация, Республика Крым, г. Ялта, ул. Кирова, 31; приказ о создании диссовета № 43/нк от 26.01.2023 г.

Гришин Юрий Владимирович, 1985 г.р., окончил в 2006 г. Таврический национальный университет им. В.И. Вернадского по специальности – «Биохимия» (диплом специалиста № 29/06 от 29.06.2006), в 2010 г. – Одессскую национальную академию пищевых технологий по специальности «Технология бродильных производств и виноделия» (диплом специалиста № 839 от 09.07.2010), прошел обучение в очной аспирантуре института «Магарач» (2011-2014 гг., свидетельство № 00155, от

20.08.2014), в настоящее время – мл. науч. сотр. лаборатории аналитических исследований, инновационных и ресурсосберегающих технологий этого учреждения. Диссертация выполнена в ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН».

Научный руководитель – Соловьёва Людмила Михайловна, канд. техн. наук, ст. науч. сотр., вед. науч. сотр. лаборатории функциональных продуктов переработки винограда ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН».

Официальные оппоненты: Шелудько О.Н., д-р техн. наук, доцент, вед. науч. сотр., зав. научным центром «Виноделие» ФГБУН «СКФНЦСВВ»; Бабаева М. В., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии виноделия, бродильных производств и химии им. Г.Г. Агабальянца ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Ведущая организация – ФГБОУ ВО «Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского» в своем положительном отзыве, подписанным канд. техн. наук, доцентом, зав. кафедрой виноделия и технологии бродильных производств АТА КФУ им. В.И. Вернадского Ермолиным Дмитрием Владимировичем, д-ром техн. наук, проф. этой же кафедры Шольц-Куликовым Евгением Павловичем указала, что представленная диссертационная работа Гришина Юрия Владимировича является законченной научно-квалификационной работой и соответствует установленным требованиям п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы. Отзыв на диссертационную работу рассмотрен и одобрен на заседании кафедры виноделия и технологии бродильных производств АТА КФУ им. В.И. Вернадского, протокол № 2 от 20.10.2023 г.

Соискатель имеет 15 научных работ, в том числе 6 статей, индексируемых в базе данных Scopus, 7 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, получено 1 авторское свидетельство на электронную базу данных.

На диссертацию и автореферат поступило 24 положительных отзыва от 10 докторов и 12 кандидатов наук. **Положительные отзывы без замечаний прислали:** д-р с.-х. наук Голубкина Н.А. (ФНЦО); канд. техн. наук Абдуллабекова Д.А. (ПИБР ДФИЦ РАН); канд. техн. наук Захаров М.А. (ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН); канд. с.-х. наук Майстренко А.Н. (ВНИИВиВ-филиал ФРАНЦ); канд.

техн. наук Лимарева Н.С. (Пятигорский институт (филиал) СКФУ); канд. с.-х. наук Майстренко Л.А. (ВНИИВиВ-филиал ФРАНЦ); канд. техн. наук Персианов В.И. (АПК «Мильстрим-Черноморские вина»); Коваленко А.В. (Завод марочных вин Коктебель); Дробязко В.М. (ЗАО «Новокубанское»). В ряде отзывов имеются замечания и предложения: д-р техн. наук Маркосов В.А. (СКФНЦСВВ): *какие режимы и параметры подготовки гребней были исследованы в работе; связь оксикоричных кислот и антиоксидантной активности имеет низкий коэффициент корреляции;* д-р техн. наук Агеева Н.М. (СКФНЦСВВ): *не отражены данные по содержанию сахаров в винограде, фенольный состав гребней, применение вспомогательных; базу данных «Фенольный состав основных типов белых вин» включить в рекомендации производству;* д-р техн. наук Новикова И.В. (ВГУИТ): *в табл. 1 (п. 7, п. 11) редакция «...с применением биологически активных веществ гребней винограда»; рекомендовано применять приёмы для защиты сусла от окисления;* д-р техн. наук Никитин И.А. (РЭУ им. Г.В. Плеханова): *с какими физико-химическими процессами связано снижение фенольных соединений при сушки гребней (температура 100°C); почему концентрация фенольных веществ коррелирует с содержанием сахаров (рис. 1); на чём основан положительный экономический эффект от внедрения; из 7 статей ВАК 3 опубликованы за последние 5 лет;* д-р техн. наук Лодыгин А.Д. (СКФУ): *в материалах исследования не указаны типы вин, их производители и годы производства;* д-р техн. наук Панасюк А.Л. (ВНИИПБиВП - филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН): *выражение «белые вина по биологической ценности значительно уступают красным винам» носит спорный характер; нет ссылки на Мехузду Н. А., известного своими работами с экстрактами гребней;* д-р техн. наук Оседеццева И.В. (КубГТУ): *не приведены данные о влиянии разработки на органолептические свойства вина; в схеме нет завершающей стадии по обработкам виноматериалов;* д-р техн. наук Щербакова Е.В. (Кубанский ГАУ): *не представлены показатели безопасности (железа и меди);* д-р хим. наук Якуба Ю.Ф. (СКФНЦСВВ): *информацию в табл. 5 можно дать текстом; почему при конвекционной сушке в 4 раза возрастает содержание фенольных веществ?; следовало оценить степень обогащения метанолом экспериментальных вин и привести их органолептическую оценку;* канд. техн. наук Чемесова Л.Э. (СКФНЦСВВ): *не приведены показатели*

безопасности вин, полученных по предложенной технологии; термин «вино наливом (виноматериал)» используется комплексно (ФЗ № 683-ФЗ); канд. техн. наук Кушхова Р.Б. (ПАО «Массандра»): не представлены химические показатели исходного сырья (винограда и гребней); канд. техн. наук Кулешов Д.К. (ДОННУЭТ): табл. 1 дать сразу после ссылки на неё; приведен мономерный состав фенольных веществ несброженной выжимки и гребней без указания о количествах опытных проб (стр. 10); не соблюдена единая метрическая система измерения; канд. техн. наук Тупольских Т.И. (ДГТУ): не представлено обоснование выбора сорта Ркацители для проведения экспериментов; данные табл. 2 и рис. 1 систематизировать по сортам винограда; необходимо представить данные по времени сушики гребней; канд. техн. наук В.Н. Геок (АТА КФУ им. В.И. Вернадского): не приведены органолептическая характеристика нового продукта, причины изменения его цвета и аромата; канд. биол. наук А.К. Пивовар (Луганский ГАУ): не дана сравнительная органолептическая оценка образцов и вин, произведённых по технологии белых вин без контакта с гребнями.

Выбор официальных оппонентов обоснован тем, что Шелудько Ольга Николаевна, д-р техн. наук, доцент, является известным ученым в области виноделия: оценка качества винодельческой продукции, контроль и установление аутентичности, критерии ее биологической ценности и подлинности; Бабаева Мария Васильевна, канд. техн. наук, исследователь, занимающийся методами контроля качества и идентификации вин, изучением качественного и количественного состава фенольных соединений, разработками технологий алкогольных напитков с повышенными биологическими свойствами. Оппоненты имеют публикации, пересекающиеся с темой диссертации Гришина Ю.В., что позволяет им объективно оценить работу.

Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского назначен ведущей организацией в связи с известностью в области виноделия по таким направлениям как: исследование фенольного комплекса и биологически активных веществ винограда и вина, выбор сырья для производства биологически активных добавок, получение и использование вторичных продуктов виноделия, в т.ч. функциональных напитков из виноградной выжимки.

Диссертационный совет отмечает **научную новизну** работы – впервые теоретически и экспериментально обоснована технология белых сухих вин с использованием гребней винограда: выявлена и математически подтверждена роль гидроксибензойных кислот и (+)-D-катехина – факторов антиоксидантной активности белых вин; установлены закономерности их динамики в гребнях белых сортов винограда при конвекционной сушке, условия которой обоснованы: температура 60 °С и относительная влажность гребней не более 15 %; оптимизированы параметры процесса экстрагирования гидроксибензойных кислот и флаванолов при мацерации мезги: 24 ч настаивания мезги с гребнями (20 % от общей массы) и брожение 2/3 сахаров в мезге; создана база данных «Фенольный состав основных типов белых вин» (№ 2021622340 от 29.10.2021 г. в реестре Федеральной службы по интеллектуальной собственности).

Теоретическая значимость исследований заключается в развитии научно обоснованных подходов к совершенствованию технологий производства вин на основе использования биологически активных веществ вторичных продуктов виноделия; в создании нового вида продукции - белого сухого вина с использованием биологически активных веществ гребней винограда.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики. Разработаны методические рекомендации «Режимы подготовки и использования гребней белых сортов винограда для обогащения белых сухих виноматериалов биологически активными веществами» (РД 01580301.008-2023); технология вина сухого белого с повышенными антиоксидантными свойствами (ТИ 01580301.003-2019), прошедшие испытания (ООО «Вайн унд Вассер», г. Севастополь) с экономическим эффектом 325,7 тыс. рублей на 1000 дал.

Достоверность результатов исследования подтверждена большим объемом материалов, полученных в результате многолетних лабораторных и производственных опытов, обработкой данных методами математической статистики в программах MSExcel, Statistica 6,0.

Личный вклад соискателя состоит в проведении научных исследований на всех этапах сбора экспериментального материала: разработка и выполнении методик

исследований, получение и анализ данных, подготовка публикаций, разработка технологии производства белого сухого вина с использованием биологически активных веществ виноградных гребней и технологической документации для ее аprobации, составление и внедрение в учебный процесс электронной базы данных.

На заседании 06.12.2023 г. Диссертационный совет принял решение присудить Гришину Юрию Владимировичу ученую степень кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

При проведении тайного голосования Диссертационный совет в количестве 12 человек, из них 5 докторов технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, участвовавших в заседании, из 18 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за 12, против 0, недействительных бюллетеней 0.

Председатель диссертационного совета

В.В. Лиховской

Секретарь диссертационного совета

Н.С. Аникина



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Лиховская".

11.12.2023