

Сведения об официальном оппоненте  
по диссертации Гришина Юрия Владимировича  
на тему «Разработка технологии белых сухих вин с использованием  
биологически активных веществ гребней винограда»  
по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Фамилия, имя, отчество	Бабаева Мария Васильевна
Гражданство	Российская Федерация
Учёная степень, наименование отрасли науки, научных специальностей, по которым защищена диссертация	кандидат технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Учёное звание	
Место работы и занимаемая должность	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», доцент кафедры «Технология виноделия, бродильных производств и химии им. Г.Г. Агабальянца»
Почтовый индекс, адрес организации	109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, 73
Веб-сайт	<a href="https://mgutm.ru/">https://mgutm.ru/</a>
Телефон	
e-mail	m-babaeva@mail.ru
Основные публикации в рецензируемых изданиях по профилю защищаемой диссертации	1. Arapov V.M., Kazartsev D.A., Emelyanov A.B., Egorova G.N., <b>Babaeva M.V.</b> , Zhukovskaya S.V. The procedure for defining the temperature conditions for food dehydration // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Ser. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Quality Management and Manufacturing Execution in Agricultural Processing". 2021. – С. 062008. 2. Панасюк А.Л., <b>Бабаева М.В.</b> , Жиров В.М. Метод контроля качества столовых вин по элементному составу // Пищевая промышленность. – 2021. – № 9. – С. 43-45. 3. Восканян О.С., <b>Бабаева М.В.</b> , Беркович К.Ю., Жиров В.М. Разработка технологии

алкогольных напитков с повышенными биологическими свойствами // Пищевая индустрия. – 2021. – № 2 (46). – С. 57-59.

4. Antipov S.T., Arapov V.M., Kazartsev D.A., **Babaeva M.V.** Modeling the drying process in case of combined energy supply // В сборнике: Journal of Physics: Conference Series. 23. Сер. "XXIII International Conference on Soft Computing and Measurement, SCM 2020". 2020. – С. 012020.

5. **Babaeva M.V.**, Zhirova V.V., Zhukovskaya S.V., Makarov S., Nikolenko D.A., Shichiyakh R.A.

Identification of table wines by controlled indicators // International Journal of Pharmaceutical Research. 2020. – Т. 12. – № 1. – С. 963-970.

6. **Бабаева М.В.**, Жирова В.В., Жуковская С.В., Бабаева О.А., Дудко Ю.В. Изучение корреляционных связей между составом компонентов экстракта белых столовых вин и органолептической оценкой // Пищевая промышленность. – 2019. – № 1. – С. 78-81.

7. **Бабаева М.В.**, Дубинина Е.В. Исследование качественного и количественного состава фенольных соединений столовых вин с целью их идентификации // Контроль качества продукции. – 2018. – № 8. – С. 48-53.

8. Жирова В.В., **Бабаева М.В.**, Каторгин П.Н. Контролируемые показатели качества натуральных вин. Белые вина Австралии // В сборнике: О вопросах и проблемах современных сельскохозяйственных наук. Сборник научных трудов по итогам международной научно-практической конференции. – 2015. – С. 14-17.

9. Панасюк А.Л., **Бабаева М.В.** Критерии качества белых столовых вин Нового света // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 5. – С. 22-24.

	<p>10. Панасюк А.Л., <b>Бабаева М.В.</b> Использование соотношения компонентов экстрактов белых вин как критериев качества // Научные труды Государственного научного учреждения Северо-Кавказского зонального научно-исследовательского института садоводства и виноградарства Российской академии сельскохозяйственных наук. – 2013. – Т. 4. – С. 154-158.</p> <p>11. Панасюк А.Л., <b>Бабаева М.В.</b>, Жирова В.В. Контролируемые показатели качества натуральных вин // В сборнике: Формирование отраслевой инновационной среды на основе развития профессиональных сообществ и саморегулируемых организаций АПК, пищевой промышленности и индустрии питания. ФАО Московский государственный университет технологий и управления, институт технологического менеджмента. – 2009. – С. 109-110.</p> <p>12. <b>Бабаева М.В.</b>, Жиров В.М., Жирова В.В., Розправкова О.В. Экспертиза и идентификация столовых вин // В сборнике: Формирование отраслевой инновационной среды на основе развития профессиональных сообществ и саморегулируемых организаций АПК, пищевой промышленности и индустрии питания. ФАО Московский государственный университет технологий и управления, институт технологического менеджмента. – 2009. – С. 53-55.</p>
<p>Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где работает соискатель учёной степени или его научный руководитель?</p>	<p>Не являюсь</p>
<p>Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель является</p>	<p>Не являюсь</p>

руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соискателем)?	
Являетесь ли Вы членом Высшей аттестационной комиссии при Министерстве образования и науки Российской Федерации?	Не являюсь
Являетесь ли Вы членом экспертных советов Высшей аттестационной комиссии при Министерстве образования и науки Российской Федерации?	Не являюсь
Являетесь ли Вы членом диссертационного совета, принявшего диссертацию к защите?	Не являюсь
Являетесь ли Вы соавтором соискателя учёной степени по опубликованным работам по теме диссертационного исследования?	Не являюсь

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология виноделия, бродильных производств и химии им. Г.Г. Агабальянца» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

*Бабаева*

М.В. Бабаева

Личную подпись Бабаевой М.В. заверяю:



*Директор института*  
*Бабаева с персоналом*  
*С.М. Ракинъ Я.В.*