

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Головачевой Яны Сергеевны на тему:

«Научное обоснование применения микроволновой экстракции в системе «твердое тело – жидкость» в технологии выдержки висковых дистиллятов» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы

Актуальность. В настоящее время на современном рынке алкогольных напитков наблюдается устойчивый рост потребительского интереса к высококачественной продукции, в частности, к виски. Мировая практика производства данного продукта включает в себя широкий диапазон различных технологических подходов производства виски, направленных на улучшение его характеристик за счет различных воздействий на стадию выдержки висковых дистиллятов. В этих условиях особую значимость приобретает задача импортозамещения в производстве алкогольных напитков, что формирует необходимость разработки поиска новых технологических решений и модернизацию производственных процессов. Решение данной задачи позволит повысить конкурентоспособность отечественной алкогольной продукции, как на российском рынке, так и на международном рынке виски. В связи с чем, научные исследования в области применения новых подходов к экстракции в системе «твердое тело – жидкость» в технологии выдержки висковых дистиллятов является актуальной и востребованной.

Новизна новизна заключается в полученных новых данных о воздействии механического перемешивания и сверхвысокочастотного излучения в процессе выдержки вискового дистиллята на основные показатели его качества; кинетических закономерностях процесса экстракции целевых компонентов из дубовой клепки в зависимости от времени созревания и количества экстрактивных веществ (полифенолы, сухие вещества) в висковых дистиллятов.

Практическая значимость результатов диссертационного исследования заключается в разработке экстракционного аппарата и способа интенсификации процесса экстракции целевых компонентов на стадии выдержки висковых дистиллятов, который может применяться российскими производителями для получения отечественных выдержанных висковых дистиллятов заданного качества, в производственной апробации результатов исследования опытной партии на ООО «Бирлайн», поданы две заявки на изобретения.

Достоверность результатов не вызывает сомнений. Результаты исследования базируются на большом массиве экспериментальных данных, получены с применением современных и общепринятых методов анализа с последующей статистической обработкой. Результаты диссертационной работы многократно обсуждены и одобрены на конференциях различного уровня.

Основные научные результаты представлены на конференциях различного уровня и опубликованы в научных изданиях 16 работ, в том числе 4 публикации в центральных изданиях, рекомендованных ВАК РФ (K1 и K2), 2 публикации в WoS / Scopus, 1 раздел коллективной монографии, 1 патент РФ.

В качестве **замечания** хотелось бы отметить, что, на наш взгляд, было бы желательно в тексте автореферата привести технические характеристики устройства для экстракции целевых компонентов дубовой клепки в висковые дистилляты, в частности производительность, габаритные размеры, материал.

Диссертационная работа Головачевой Яны Сергеевны на тему: «Научное обоснование применения микроволновой экстракции в системе «твердое тело – жидкость» в технологии выдержки висковых дистиллятов» по своей актуальности, научной новизне и значимости соответствует требованиям п.п. 9-14 «Положения о порядке присуждения

ученых степеней», утвержденного Правительством РФ 24.09.2013 г. № 842, представленным к диссертациям, а ее автор Головачева Яна Сергеевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Профессор кафедры управления
качеством и товароведения продукции,
доктор технических наук
(4.3.3 Пищевые системы), доцент
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Российский
государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»

Янковская Валентина
Сергеевна

Доцент кафедры технологии хранения и
переработки продуктов животноводства,
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Российский государственный
аграрный университет – МСХА имени
К.А.Тимирязева» (ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА
имени К.А. Тимирязева), к.т.н.
(научная специальность: 05.18.04 - Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств).
Тел. +79617290164
e-mail: yul48888048@yandex.ru

Устинова
Юлия
Владиславовна

Адрес организации: 127434, г. Москва, ул.
Тимирязевская, 49
Тел. +7(499)976-04-80; e-mail: info@rgau-
msha.ru

