

## Отзыв

на автореферат диссертации Якуба Юрия Федоровича «Контроль качества винных дистиллятов и виноградных вин. Проблемы и аналитические решения», представленной на соискание ученой степени доктора химических наук по специальности 02.00.02. – аналитическая химия.

Диссертационная работа Якуба Ю.Ф. посвящена актуальной проблеме разработки и обоснования новых решений к методическому подходу установления критериев оценки подлинности и качества, а также комплекса аналитических методов контроля показателей виноградных вин и винных дистиллятов.

В процессе реализации поставленных целей автором разработана научно обоснованная методология контроля качества и установления натуральности виноградных вин и винных дистиллятов по их химическому составу.

При проведении исследований автором получены результаты, обладающие научной новизной и практической значимостью:

- разработан и реализован комплекс современных методик капиллярной газовой хроматографии, высокоэффективного капиллярного электрофореза для контроля качества виноградного спирта-сырца и винного дистиллята;

- обоснованы критерии для комплексной идентификации, оценки натуральности виноградных вин и винных дистиллятов на основе установления в них характерных веществ, формирующих профили категорий качества, определения нижних и верхних концентрационных пределов содержания этих соединений;

- построены регрессионные модели, позволяющие по значениям выявленных показателей предсказать дегустационные оценки виноградных вин;

- предложена вероятностно-статистическая модель логистической регрессии, позволяющая по содержанию в вине летучих веществ – ацетальдегида, этилацетата, метанола, фурфурола, высших спиртов, уксусной кислоты идентифицировать фальсификаты.

Установлены основные группы соединений, соотношение которых определяет качественные характеристики и играют важную роль в формировании аромата и вкуса вин.

Выявлены диапазоны характеристических содержаний калия и аминокислот, летучих компонентов в кубанских винах.

Установлено влияние на вкусовые качества виноградных вин нелетучих веществ минерального (катионы и анионы) и органического происхождения – аминокислот. Показано, что дегустационные оценки согласуются с содержанием приоритетных аминокислот в винах – пролина, треонина, аргинина.

При анализе полученных данных автором широко применяются различные методы математической обработки.

Результаты работы нашли практическое применение и реализованы в аналитических решениях контроля компонентного состава виноградных вин, использованы в утвержденных и внедренных в практику стандартах и руководящих документах: ГОСТах, РД, свидетельствах об аттестации.

Материалы работ автора неоднократно докладывались на научных конференциях, опубликованы в статьях и изданной монографии, защищены патентами и свидетельствами на изобретения.

По актуальности поставленных задач, объему исследований, научной новизне, практической значимости и личному вкладу соискателя диссертационная работа Якуба Юрия Федоровича «Контроль качества винных дистиллятов и виноградных вин. Проблемы и аналитические решения» является самостоятельным научным исследованием, соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора химических наук, а диссертант Якуба Ю.Ф. заслуживает присуждения ученой степени доктора химических наук.

Генеральный директор АО «Дербентский коньячный

комбинат», доктор технических наук

Г. Дербент переулоч Красноармейский

Тел. 4-28-24 e-mail [derkonyak@mail.ru](mailto:derkonyak@mail.ru)

Начальник цеха выдержки АО «ДКК», к. т. н.

Подписи Мишиева П. Я. и Мудунова Э. Г. заверяю

Начальник отдела управления персоналом АО «ДКК»

Мишиев П. Я.

Мудунов Э. Г.

Мирзаханова С. А.

