

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Якуба Юрия Федоровича на тему «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

Натуральность виноградных вин и винных дистиллятов, несомненно, является актуальной проблемой современности, так как фальсифицированные продукты наносят не только моральный и материальный ущерб, но и опасны для здоровья потребителей. В этой связи актуальность диссертационной работы Якуба Ю.Ф., посвященной разработке научно обоснованной методологии контроля качества виноградных вин, винных дистиллятов и установлению их натуральности по химическому составу, не вызывает сомнений.

Научная новизна исследования заключается в том, что в работе: теоретически обоснован методический подход по установлению качества виноградных вин регионального происхождения; разработаны способы их комплексной идентификации; обоснованы критерии для идентификации и оценки натуральности винных дистиллятов и виноградных вин; методами математической статистики установлено наличие взаимосвязи между дегустационной оценкой вин с содержанием в них основных летучих веществ разных классов (ацетальдегид, этилацетат, метанол, суммарное содержание высших спиртов, уксусная кислота, фурфурол); построено адекватное линейное статистически значимое уравнение регрессии, при помощи которого возможно предсказать дегустационные оценки для вин высокого, среднего и низкого качества.

Практическая значимость работы не вызывает сомнений, так как автором разработаны и метрологически аттестованы методики контроля качества и анализа виноградных вин и винных дистиллятов; внедрены 2 ГОСТа и 4 Руководящего документа на основе методов капиллярного электрофореза и газовой хроматографии.

Положения, выносимые на защиту, хорошо обоснованы и соответствуют экспериментальным данным.

Основные результаты диссертационного исследования опубликованы в виде 1 монографии, 10 патентов и свидетельств на изобретения, 31 статей в журналах, включенных в перечень ВАК, 6 нормативных документов.

Созданная автором система оценки качества и натуральности виноградных вин и винных дистиллятов может быть использована и на предприятиях Республики Дагестан.

Диссертационная работа Ю.Ф. Якуба является завершенным научно-квалификационным исследованием, в котором разработаны теоретические положения и предложены аттестованные методики для контроля качества и натуральности виноградных вин, винных дистиллятов, совокупность которых можно квалифицировать как крупное достижение в области аналитической химии.

По научной новизне и практической значимости, полученных результатов, диссертационная работа Якуба Юрия Федоровича соответствует критериям, предъявляемым к докторским диссертациям, изложенным в п.9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г., (с учетом изменений, введенных Постановлением Правительства РФ № 723 от 30 июля 2014г.), а ее автор, заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора химических наук по специальности 02.00.02 – аналитическая химия.



Рамазанов Арсен Шамсудинович,  
доктор химических наук (специальности: 02.00.13 – нефтехимия, 11.00.11 – охрана окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов), профессор по кафедре аналитической химии, заведующий кафедрой аналитической и фармацевтической химии, декан химического факультета Дагестанского государственного университета.

367021, Россия, Дагестан, Махачкала, ул. М. Гаджиева, 43а,

E-mail: [a\\_ramazanov@mail.ru](mailto:a_ramazanov@mail.ru).

Тел. 8(8722)562115



*Рамазанова А.Ш.*