

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **ЯКУБЫ 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

Качество и безопасность продуктов питания являются основными факторами, определяющими здоровье нации и сохранение ее генофонда. Важным является не только степень удовлетворения потребностей населения в продуктах питания, но и соответствие качества продуктов предъявляемым к ним требованиям. Регламенты нормативных документов РФ базируются, в основном, на контроле безопасности и показателях, определяющих характеристические признаки товарной группы продукта, но не дают в полной мере представления о его подлинности и происхождении.

Сложность решения данной проблемы заключается как в многообразии химического состава винодельческой продукции и факторов, влияющих на качество и безопасность, так и в несовершенстве существующей методической базы по ее идентификации.

В связи с этим, разработка новых методических подходов для комплексной идентификации винодельческой продукции с целью оценки ее натуральности и происхождения *является актуальной*.

Актуальность темы подтверждается также связью с планами научно-исследовательских работ ГНУ СКЗНИИСиВ Россельхозакадемии в период 1997-2015 гг.

К основным *научным достижениям* автора можно отнести научное обоснование системы критериев оценки качества вин различных категорий качества, в т.ч. фальсификатов, включающей совокупность летучих компонентов вина: ацетальдегид, этилацетат, метанол, фурфурол, высшие спирты, уксусная кислота, а также нелетучих: пролина, треонина и аргинина; выявление верхних предельных значений их содержания для натуральной продукции и обоснования комплекса методик для их определения.

Выявлены и математически описаны закономерности взаимосвязей содержания летучих и нелетучих компонентов виноградных вин и винных дистиллятов и органолептических характеристик, что позволяет прогнозировать качество винопродукции и выявлять фальсификаты;

Получила развитие методология идентификации натуральности виноградных вин и винных дистиллятов регионального происхождения, основанная на комплексном подходе к оценке их качества, включающем критерии, методы химического и органолептического анализа и алгоритм контроля аутентичности.

Научная новизна работы отражена в 1 монографии, 31 публикации в рецензируемых журналах ВАК, 8 Патентах РФ и 2 Свидетельствах о государственной регистрации.

Определение критериальных показателей натуральности виноградных вин и винных дистиллятов, установление диапазонов их варьирования разработанными аналитическими методами капиллярной газовой хроматографии и высокоэффективного капиллярного электрофореза; создание системы показателей для оценки натуральности виноградных вин регионального происхождения и разработка на ее основе системы контроля их качества и производства; разработка алгоритмов и программ для проведения идентификации и прогнозирования дегустационной оценки, положенных в основу разработанных 2 стандартов, 4 руководящих документов и 2 Методик выполнения измерений представляют большую **практическую значимость работы.**

Достоверность и обоснованность научных результатов не вызывает сомнений, основные положения и научные выводы, выносимые на защиту, адекватны полученным экспериментальным данным, подтверждены использованием современного оборудования и методов математического анализа.

На наш взгляд, предложенные в работе методические подходы к решению проблемы контроля качества винодельческой продукции, основанные на использовании современных хроматографических методов анализа, большом наработанном экспериментальном материале, в том числе с применением сенсорного анализа, оригинальном подходе к обобщению и трактовке полученных данных с применением различных методов математической обработки, представляют значительный интерес для ученых и специалистов винодельческой отрасли и требуют их широкого внедрения.

В целом, представленная к защите диссертационная работа является завершенным научным исследованием и по своей новизне, анализу материала, обоснованности и достоверности основных положений, изложенных в научных работах, а также практическому значению полностью отвечает требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор **Якуба Юрий Федорович** заслуживает присуждения ему искомой степени доктора химических по специальности 02.00.02 – аналитическая химия.

Загоруйко Виктор Афанасьевич, доктор технических наук, профессор, член-корреспондент Национальной академии аграрных наук Украины, лауреат премии им. Ленинского комсомола и Государственной премии Украины в области науки и техники, Заслуженный деятель науки и техники Республики Крым и Украины, специальность 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН», заведующий лабораторией коньяка; 298600, РК, г. Ялта, ул. Кирова, 31. Телефон: 83654234095; e-mail: v.zagoruyko@yahoo.com

Подпись



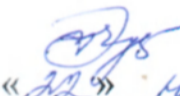
В.А. Загоруйко

«22» марта 2016 г.

Чурсина Ольга Алексеевна, доктор технических наук, старший научный сотрудник, специальность 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН», главный научный сотрудник лаборатории коньяка; 298600, РК, г. Ялта, ул. Кирова, 31. Телефон: 83654234095; e-mail: olal45@mail.ru

Подпись

 О.А. Чурсина
«22» мая 2016 г.

Подписи Загоруйко В.А. и Чурсиной О.А. ЗАВЕРЯЮ

Ученый секретарь
ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН»



Н.А. Якушина