

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Абакумовой Аллы Андреевны на тему: «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Автореферат диссертационной работы Абакумовой А.А., посвящен решению актуальной проблемы разработки технологии производства вин, гарантированно не содержащих натамицин, с использованием отечественных вспомогательных технических средств и вовлечением в технологический цикл вторичной продукции виноделия – виноградных пищевых волокон из выжимки, что является своевременным и имеет важное народно-хозяйственное значение.

Научная новизна работы не вызывает сомнений и подтверждается совокупностью впервые полученных автором результатов:

1. Выявлены новые закономерности негативного влияния натамицина на физико-химические и биохимические показатели белых и красных виноградных сусел (снижение концентрации винной и яблочной кислот на 25–40%, калия до 45%, антоцианов – на 20%) и вин наливом (снижение суммы аминокислот на 22–25%, накопление маркеров окисления – ацетальдегида, ацетоина).

2. Впервые экспериментально доказана инаktivация винных дрожжей при концентрации натамицина 15 мг/дм³ и выше, что объясняет технологические сбои при спиртовом брожении контаминированного сырья.

3. Разработан и метрологически оценен экспресс-метод количественного определения натамицина (0,2–80 мг/дм³) с применением капиллярного электрофореза, защищенный патентом РФ, отличающийся от аналогов (ВЭЖХ) более низкой себестоимостью и отсутствием трудоемкой пробоподготовки.

4. Впервые предложена и обоснована комбинация отечественных вспомогательных средств (бентонит + виноградные пищевые волокна + неавтолизированные дрожжи), обеспечивающая 100%-ную сорбционную деконтаминацию натамицина без ухудшения органолептических свойств вина.

Теоретическая и практическая значимость работы находится на высоком уровне. Автором теоретически обоснована необходимость этапа контроля натамицина в технологическом цикле производства вин. Разработаны и утверждены два стандарта организации (СТО 00668034-184-2025 и СТО

00668034-185-2025), технологическая инструкция, которые внедрены в производственный процесс ЗАО «Славпром» (объем внедрения 10 000 дал виноматериалов). Получен подтвержденный экономический эффект. Результаты используются в деятельности испытательной лаборатории ФГБНУ СКФНЦСВВ.

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций не вызывает сомнений. Работа выполнена на высоком методическом уровне с использованием современных инструментальных методов анализа (ВЭКЭ, ГХ, спектрофотометрия), поверенного оборудования и адекватных методов статистической обработки данных (Excel, Statistica). Объем экспериментального материала (30 таблиц, 36 рисунков) и его публикационная апробация (16 работ, включая 5 статей в журналах ВАК РФ и патент) подтверждают репрезентативность и достоверность полученных результатов.

Автореферат написан технически грамотным языком, логически структурирован, полностью отражает содержание диссертации и позволяет составить целостное представление о выполненной работе.

При общей высокой оценке диссертационной работы и положительном характере отзыва, в порядке научной дискуссии есть замечания и пожелания:

1. В исследовании влияния внешних факторов на деструкцию натамицина автором отмечено, что при хранении в регламентированных условиях (10–12°C, без света) концентрация натамицина снижается лишь на 30% в месяц, а полное разрушение под действием света происходит за 15–40 суток. В связи с этим возникает пожелание: насколько целесообразным и технологически реализуемым было бы применение импульсного УФ-излучения на начальных этапах обработки суслу (до внесения чистой культуры дрожжей) в качестве предварительной стадии, снижающей нагрузку на сорбенты?

2. Из автореферата не понятно, было ли рассмотрено на деструкцию натамицина влияние диоксида серы.

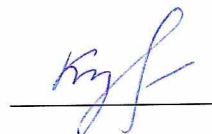
3. Изучались ли факторы, приводящие к устойчивости натамицина в объектах исследований?

Указанные замечания носят дискуссионный и уточняющий характер, не ставят под сомнение основные научные и практические результаты работы и не снижают ее общей положительной оценки.

На основании изучения автореферата, можно сделать вывод, что диссертационная работа Абакумовой Аллы Андреевны «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» является завершенной квалификационной научно-исследовательской работой,

содержащей решение актуальной научно-технической задачи, имеющей существенное значение для винодельческой промышленности. По актуальности, научной новизне, практической значимости и достоверности полученных результатов соответствует п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (Постановление Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г.), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор, Абакумова Алла Андреевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Зав. лабораторией ООО «ОЛИМП»



Кулинич И.И.

ООО «ОЛИМП»

Адрес производства:

Крымский р-н, х. Павловский

ул. Дорожная, д. 1

тел.: 8(861)-31-7-92-03

Mail: office@olympwine.ru

Начальник отдела кадров

28.04.2026г.



Рафаилова О.Я.

С отводом от должности 18.05.2026 

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Абакумовой Аллы Андреевны «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Применение запрещенных препаратов в винодельческой продукции, включая случаи скрытого применения консервантов, находится под пристальным контролем контрольно-надзорных органов и вызывает серьезную озабоченность научного сообщества. Несмотря на законодательный запрет использования натамицина – высокоэффективного фунгицида – в виноделии Российской Федерации, отсутствие надёжных и доступных методов его выявления повышает риски технологических нарушений и реализации продукции, не отвечающей требованиям качества.

В связи с этим, диссертационная работа Абакумовой А.А., направленная на разработку экспресс-метода определения массовой концентрации натамицина и создание технологии его удаления из сырья для винодельческой продукции, является несомненно актуальной и соответствует приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации в области обеспечения качества пищевой продукции.

Поставленные в работе цель и задачи успешно выполнены диссертантом. Теоретическая значимость полученных результатов представлена новыми знаниями о влиянии концентрации натамицина на процесс алкогольного брожения виноградного сусла и на ряд биохимических компонентов вин наливом.

Использование современных инструментальных методов: ВЭКЭ, ГХ, спектрофотометрии, поверенного оборудования, а также статистическая обработка результатов с применением математических пакетов Excel и Statistica 10.0 обеспечивают достоверность полученных данных.

Наиболее значимыми результатами диссертационного исследования, определяющими новизну работы, являются:

1. Разработка экспресс-метода определения массовой концентрации натамицина с применением высокоэффективного капиллярного электрофореза. Преимущество перед ВЭЖХ – низкая себестоимость анализа и отсутствие сложной пробоподготовки.

2. Количественная оценка ингибирующего эффекта натамицина в отношении винных дрожжей: установлен порог инактивации 15 мг/дм³. Это важный технологический параметр.

3. Доказательство неэффективности пассивной деструкции натамицина в условиях хранения вин – только 30% разрушения за месяц при 10–12°C без света, что обосновывает необходимость активного удаления.

4. Разработка эффективной сорбционной композиции, обеспечивающей 100% удаление натамицина при сохранении органолептических показателей вин.

Практическая значимость заключается в разработке нормативных документов: СТО 00668034-184-2025 Методика определения натамицина; СТО 00668034-185-2025 Алгоритм разрушения и удаления натамицина; технологическая инструкция ТИ 11.02.12.111-104-00668034-2019.

Апробация в ЗАО «Славпром» на объеме 10 000 дал подтверждает промышленную применимость.

Заключение автореферата соответствует полученным результатам и в достаточной степени аргументировано автором.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. В таблице 1 приведены показатели повторяемости, воспроизводимости и точности разработанного экспресс-метода. При этом не указаны предел обнаружения и предел количественного определения метода. Сведения о внутрилабораторной прецизионности для разных матриц объектов исследований могут различаться. Указанные параметры являются стандартными при валидации аналитических методик согласно ГОСТ ISO 5725. Их отсутствие в автореферате затрудняет оценку пригодности метода для рутинного контроля в аккредитованных лабораториях. Следует рекомендовать соискателю провести метрологическую аттестацию разработанного экспресс-метода.

2. В диссертационной работе исследованы модельные образцы виноградных сусел и вин с искусственно внесенным натамицином. Такой подход позволил Абакумовой А.А. установить новые закономерности влияния концентрации консерванта на ряд биохимических показателей объектов исследований. Однако для оценки применимости технологии хотелось бы видеть результаты исследования хотя бы ограниченного количества реальных образцов сусел или виноматериалов, контаминированных натамицином «естественным путем», например, при обработке технологического оборудования.

Однако сделанные замечания не снижают научную и практическую значимость диссертационного исследования.

Представленный материал изложен последовательно и логично, хорошо иллюстрирован, достоверность полученных результатов подтверждена статистическими методами обработки данных.

По теме диссертации опубликовано 16 научных работ, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 методические рекомендации, 1 патент на изобретение.

Исходя из вышеизложенного можно заключить, что диссертационная работа «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин, отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, а ее автор Абакумова Алла Андреевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Начальник Экспертно-
криминалистической службы г. Москва
Центральное экспертно-
криминалистическое таможенное
управление,
кандидат биологических наук



О.А. Хозиев

с отрывом оригинала 28.05.2026 [Signature]

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации Абакумовой Аллы Андреевны
«Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не
содержащих натамицин» по специальности 4.3.3 «Пищевые системы»

Растущая потребность в здоровом образе жизни подразумевает повышение требований к экологической безопасности пищевой продукции. В соответствии с Федеральным законом № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» вино относится к пищевому, хотя и алкогольному продукту. В связи с этим необходимо усиление контроля за использованием запрещенных у нас, но разрешенных в некоторых странах-импортерах различных технологических добавок, к которым, в частности, относится натамицин. Таким образом, научные исследования, направленные на предотвращение наличия натамицина в отечественных винах, а также винах, поступающих по импорту, являются **актуальными**.

В ходе выполнения работы автором проведен анализ и обобщены сведения, представленные в литературе, по применению консервантов в виноделии, в частности, натамицина. Исследовано влияние натамицина на жизнедеятельность винных дрожжей, скорость его разрушения.

Выявлены закономерности влияния концентрации натамицина на физико-химические показатели и биохимический состав как виноградных сусел, так и получаемых из них вин. Экспериментально установлены внешние факторы, оказывающие влияние на скорость разрушения натамицина в процессе хранения вина. Научно обоснован и разработан метод определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах с применением капиллярного электрофореза, который защищен патентом РФ на изобретения № 2669946. Все это говорит о **новизне** полученных научных данных и выводов.

Результаты исследований могут быть использованы испытательными центрами для оценки качества вин. Разработаны стандарты организаций СТО 00668034-184-2025 «Винодельческая продукция и сырье для ее производства. Определение натамицина методом капиллярного электрофореза» и СТО 00668034-185-2025 «Продукция винодельческая и сырье для ее производства. Алгоритм разрушения и удаления натамицина». Все это демонстрирует **теоретическую и практическую значимость** диссертационной работы.

В качестве замечаний необходимо отметить следующее.

1. Фраза «В ряде стран, включая поставщиков вина в Российскую Федерацию, а именно, Южно-Африканскую Республику, Республику Чили, Аргентинскую Республику, Китай...» и далее по тексту, названия стран даны

в неверном падеже, что вызывает ее двойное толкование. Следует писать «в Южно-Африканской Республике...» и далее по тексту.

2. Автором предлагается ряд технологических приемов обработки вин, включая обработку бентонитом, пищевых волокон, с целью удаления натамицина. Но как пишет диссертант, натамицин запрещен к использованию в России, то есть на границе осуществляется контроль по недопустимости его ввоза, отечественные производители его не используют, а российские вина его не содержат.

Импорт зарубежных вин наливом Федеральным законом № 468-ФЗ запрещен, в связи с чем на отечественный рынок поступают только бутилированные вина. Как технически их можно обрабатывать с целью удаления натамицина бентонитом и пищевыми волокнами? Это требует пояснения.

Тем не менее данные замечания не умаляют достоинств диссертационной работы «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», а ее автор, Алла Андреевна Абакумова, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Заместитель директора
по научной работе ВНИИ пивоваренной,
безалкогольной и винодельческой
промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых
систем им. В.М. Горбатова»,
доктор технических наук, профессор



А.Л. Панасюк

06.05.26

119021, г. Москва, ул. Россолимо, д.7
+7(499)246-67-69, e-mail: vniipbivp@fncps.ru

С отрывом от оригинала

18.05.2026

Директор

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Абакумовой Аллы Андреевны «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

В настоящее время возрастает спрос на высококачественную винодельческую продукцию. Это приводит к необходимости разработки новых или усовершенствованию известных технологий производства вин, при этом необходимо и пополнение методической базы технотехнического контроля продукции чувствительными экспрессными методиками.

Диссертационная работа Абакумовой А.А. посвящена научному обоснованию и разработке технологии производства вин, не содержащих натамицин.

При выполнении исследований одной из первых автором была решена задача по разработке экспресс-методики определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах методом капиллярного электрофореза. Методика позволяет определять аналит в широком диапазоне концентраций (от 0,2 до 80 мг/дм³), обеспечивающим технотехнический контроль, как исходного виноматериала, так и готового продукта после его комбинированной очистки. Проведено исследование влияния концентрации натамицина на эффективность процесса спиртового брожения виноградных сусел и жизнедеятельность винных дрожжей, а также на показатели качества виноградных сусел из винограда белых и красных сортов и доказано отрицательное влияние препарата. Кроме того установлено, что вина наливом, содержащие натамицин, подвержены окислительным процессам. Таким образом, проведенные исследования показали необходимость удаления изучаемого консерванта с фунгицидными свойствами из сусел и вин наливом. Дальнейшие исследования автора показали, что натамицин обладает устойчивостью в условиях, регламентированных для хранения вин наливом.

Логическим завершением исследований является разработка эффективной технологии производства вин, не содержащих натамицин. Для удаления натамицина из виноградных сусел и вин наливом автором предложено проведение их комбинированной обработки бентонитом, неавтолизированными клетками дрожжей и виноградными пищевыми волокнами. Установлены дозы и последовательность внесения препаратов, а также время контакта с продуктом. Проведены опытно-промышленная апробация разработанной технологии и оценка эффективности от ее внедрения. Необходимо отметить, что результаты диссертационной работы внедрены в технологический процесс производства вин наливом в условиях ЗАО «Славпром».

Основные результаты диссертационного исследования изложены в 16 печатных работах, в том числе 5 статей в рецензируемых и реферируемых журналах из перечня ВАК РФ, 1 патент на изобретение. Результаты исследований широко обсуждались на профильных конференциях Всероссийского уровня.

К автореферату есть ряд вопросов уточняющего характера:

Для удаления натамицина из виноградного сырья и виноматериалов автором предложена комбинация, включающая виноградные пищевые волокна. Следует пояснить способ получения виноградных пищевых волокон. В чем заключается механизм удаления натамицина предложенными волокнами? Можно ли их использовать повторно? Как влияет тип вина (цвет, массовая концентрация сахаров) на эффективность удаления натамицина пищевыми волокнами?

Научная новизна, актуальность, практическая и теоретическая ценность данного диссертационного исследования несомненны. Суммируя все вышеизложенное, отмечу, что работа А.А. Абакумовой «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» представляет собой законченную научно-квалификационную работу, в которой содержится решение научной задачи, имеющей значение для развития технологии виноделия и пищевых систем. Диссертация соответствует требованиям пп. 9-11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842, с учетом последующих уточнений, а ее автор – Абакумова Алла Андреевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Профессор кафедры аналитической химии
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
университет»,

профессор, доктор химических наук

« 15» мая 2026

350040, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149, КубГУ

тел.: (861)295 95 71 E-mail: tsypko@inbox.ru

Татьяна Григорьевна Цюпко

Подпись профессора Т. Г. Цюпко заверяю



С отрывком от рукописи 10.05.2026

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Абакумовой Аллы Андреевны** «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

В современном мире растет интерес к здоровому образу жизни, рациональному питанию и поддержанию хорошей физической форме. В связи с этим люди все больше внимания уделяют потреблению полезных продуктов и напитков. Растет интерес и к грамотному потреблению вина. Ассортимент классических вин растет, появляется на рынке и линейка безалкогольных вин. Эта продукция содержит в своем составе большое количество биологически активных веществ, благотворно влияющих на организм человека.

Однако, в составе некоторых видов импортируемых вин часто содержится натамицин – пищевой консервант с фунгицидными свойствами. В Российской Федерации применение натамицина запрещено, однако отсутствие стандартизированных методов определения его концентрации могут привести к неконтролируемому применению этого консерванта для виноградного сусла и вина.

В связи с этим, выполненная работа, несомненно, является актуальной.

Научная новизна работы заключается в научном обосновании и экспериментальном подтверждении целесообразности разработки технологии производства вин на основании контроля концентрации натамицина и последующего его удаления из виноградных сусел и вин наливом.

Практическая значимость работы заключается разработке экспресс-метода определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах наливом с применением капиллярного электрофореза. Новизна разработанных технических решений подтверждена патентом РФ. Практическая значимость подтверждена опытно-промышленной апробацией разработанной технологии вин, не содержащих натамицин в условиях ЗАО «Славпром».

Автором проведен большой объем экспериментальных исследований. Получены результаты по влиянию концентрации натамицина на физико-химические показатели качества и биохимический состав виноградных белых и красных сусел, и вин наливом; определено влияние внешних факторов на скорость разрушения натамицина, подобрана комбинация обработки сусел и вин комплексом препаратов, позволившим достигнуть полное удаление натамицина из объектов исследования.

Работа носит характер законченного научного исследования, имеющего научную новизну и практическую значимость. Представленные научные публикации, а также апробация на конференциях различного уровня, позволяют сделать вывод о том, что основные положения диссертации достаточно обсуждены и освещены в научных журналах, в том числе и в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ.

В целом диссертационная работа «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», в полной мере отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ, а ее автор Абакумова А.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Рецензент:
заведующий кафедрой технологии
хранения и переработки
растениеводческой продукции
ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ,
к.т.н., доцент

И. В. Соболев



С отзовом диссертации Н. 01. 2016

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Абакумовой Аллы Андреевны
«Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Безопасность пищевой продукции – а именно, винодельческой отрасли - является важной для обеспечения населения страны качественной продукцией в условиях импортозамещения и выполнения продовольственной безопасности страны. Диссертационная работа А.А. Абакумовой посвящена актуальной проблеме винодельческой отрасли – контролю и удалению натамицина, антибиотического консерванта, запрещённого в виноделии РФ и ЕС, но потенциально попадающего в продукцию из стран-импортёров или при нелегальном его использовании. Соискатель грамотно обосновала **актуальность темы**, указав на существенную проблему.

Особую ценность работе придаёт её соответствие приоритетным направлениям государственной политики в сфере продовольственной безопасности РФ. Работа соответствует «Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года». Разработанные СТО и технологическая инструкция готовы к внедрению.

Автореферат отражает логичную структуру исследования, включающую разработку экспресс-метода анализа, оценку влияния натамицина на качество вина и создание технологии его удаления.

Соискателем проведено комплексное изучение решения проблемы контроля и удаления натамицина. В диссертационном исследовании Абакумовой А.А. впервые предложен экспресс-метод определения натамицина в виноградных сулах и винах методом капиллярного электрофореза (патент № 2669946); установлены закономерности влияния натамицина на органические кислоты, катионы, антоцианы, аминокислоты и летучие компоненты аромата; экспериментально доказана инактивация винных дрожжей при концентрации натамицина ≥ 15 мг/дм³.

Практическая значимость исследования подтверждается следующими достижениями:

- предложена комбинированная обработка (бентонит + виноградные пищевые волокна + неавтолизированные дрожжи), обеспечивающая 100% удаление натамицина без ухудшения органолептики;

- технология апробирована в ЗАО «Славпром» на 10 000 дал вина, что подтверждает промышленную применимость;

- проведена опытно-промышленная апробация технологии;

- оценён ожидаемый экономический эффект от внедрения разработанных решений.

В основе методологии проведённых исследований лежит комплексный подход, включающий всесторонний обзор научной литературы, чёткую постановку проблемы, разработку цели, задач и программы исследований; проведение лабораторных опытов с применением современных приборов и оборудования для изучения влияния различных факторов на качество и сроки хранения продукта; математическую обработку полученных экспериментальных данных с использованием современных методов статистического анализа; системный анализ полученных результатов с формулировкой обоснованных выводов и рекомендаций. Использованы современные инструментальные методы (капиллярный электрофорез, газовая хроматография, спектрофотометрия), приведены метрологические характеристики (относительная погрешность $\pm 12\%$ при $P=0,90$), что подтверждает **достоверность полученных результатов**.

По теме диссертации опубликовано 16 работ, включая 5 статей в журналах, входящих в перечень ВАК, и патент, что соответствует требованиям.

Замечания и рекомендации.

1. Ограниченный спектр исследованных сорбентов. Автор использовал преимущественно бентонит, виноградные пищевые волокна и дрожжи. Не рассмотрены

современные макропористые полимерные сорбенты или хитозан, которые могут быть альтернативой. Однако подобранная комбинация доказала свою эффективность, поэтому данное замечание не является критическим.

2. Отсутствие данных о деградатах натамицина. В работе показано разрушение натамицина под действием света, но не анализируется, образуются ли при этом токсичные продукты распада. Для полной оценки безопасности следовало бы провести их идентификацию (например, методом хромато-масс-спектрометрии). Это перспективное направление для дальнейших исследований.

3. Неполное описание статистической обработки. В автореферате указано использование программ Excel и Statistica, но не приведены конкретные значения критериев (например, p -значения, доверительные интервалы) для большинства табличных данных, хотя указано $p < 0,05$ для фенольных веществ. Более детальное представление статистики усилило бы строгость выводов.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают научной и практической значимости работы. Диссертация Абакумовой Аллы Андреевны «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» является завершённой научно-квалификационной работой, в которой изложены новые научно обоснованные технологические решения и разработки, имеющие существенное значение для развития виноделия страны. Диссертация соответствует критериям Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. N 842 "О порядке присуждения ученых степеней" (с изменениями и дополнениями), в том числе п.п. 9-11, 13, 14, а ее автор, Абакумова Алла Андреевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры «Химические технологии»
Южно-Российского государственного
политехнического университета (НПИ)
имени М.И. Платова

Андреева Вероника Евгеньевна
«8» мая 2026 г.

Подпись Андреевой В.Е. заверяю

Ученый секретарь ЮРГПУ (НПИ)

Н.Н. Холодкова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Южно-Российский государственный политехнический университет (НПИ)
имени М.И. Платова»

346428, Новочеркасск, ул. Просвещения 132.

e-mail: veronica_a@mail.ru, телефон 89281458458

Даю согласие на обработку моих персональных данных, связанных с работой диссертационного совета.

Андреева Вероника Евгеньевна
«8» мая 2026 г.

С отрывом от оригинала 15.05.2026

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Абакумовой Аллы Андреевны** на тему «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин, пищевую добавку, запрещенную в отечественном виноделии, но обладающую фунгицидными свойствами и используемую в ряде зарубежных стран, поставляющих виноматериал наливом в РФ, негативно влияющую на процессы спиртового брожения, что является целью рассматриваемой диссертационной работы, представляет собой актуальное и практически значимое направление для теории и практики виноделия.

Научная новизна исследований состоит в установлении влияния концентрации натамицина на физико-химические показатели качества и биохимический состав виноградных сусел и экспериментальном подтверждении отрицательного влияния натамицина на процесс спиртового брожения виноградных сусел и жизнедеятельность винных дрожжей.

Установлены факторы, оказывающие влияние на скорость разрушения натамицина в процессе хранения вин наливом, а также доказана эффективность удаления натамицина из виноградных сусел и вин наливом путем комбинированного применения вспомогательных технологических средств.

Научные положения, обоснованные полученными данными, послужили теоретической базой для разработки усовершенствованной технологии производства вин, не содержащих натамицин.

К достоинству работы следует отнести, что впервые научно обоснован и разработан экспресс-метод определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах наливом с применением высокоэффективного капиллярного электрофореза. Новизна защищена патентом РФ на изобретение № 2669946 «Способ определения натамицина методом капиллярного электрофореза».

Результаты исследования и выводы, сформулированные в диссертационной работе, обоснованы значительным объемом теоретических, а также экспериментальных исследований, проведенных в лабораторных и опытно-промышленных условиях, подтверждены патентом РФ на изобретение и публикациями в рецензируемых изданиях по перечню ВАК.

Результаты исследований и научные выводы использованы в деятельности испытательной лаборатории ФГБНУ СКФНЦСВВ для оценки качества виноградного сырья. Разработаны и утверждены стандарты организаций: СТО 00668034-184-2025 «Винодельческая продукция и сырье для ее производства. Определение натамицина методом капиллярного электрофореза» и СТО 00668034-185-2025 «Продукция винодельческая и

сырье для ее производства. Алгоритм разрушения и удаления натамицина». Разработана технологическая инструкция по производству вина полусладкого красного «Каберне» ТИ 11.02.12.111-104-00668034-2019,

Практическая значимость подтверждается апробацией разработанных технологических режимов производства вин наливом в условиях ЗАО «Славпром» с подтвержденным экономическим эффектом.

Автореферат написан хорошим техническим и литературным языком и в достаточной степени отражает результаты исследований и публикации автора.

Длительность выполнения работы с 2016 по 2025 гг. привела к тому, что в наименовании публикаций и в автореферате прослеживаются изменения, происшедшие за этот период времени в классификации пищевой добавки, относящейся к группе веществ, влияющих на сохранность пищевых продуктов. Если ранее по общепринятой классификации пищевых добавок натамицин (митроцин, пимарицин (Е 235)) относился к антибиотикам, то позже, в соответствии с ТР ТС 029/2012, его стали относить к консервантам. Данное уточнение ни в коем случае не снижает значимости выполненных исследований, разработанной методики, научной новизны и практической значимости представленной работы.

В целом выполнена очень интересная и актуальная исследовательская работа, имеющая большое практическое значение. Ознакомление с авторефератом диссертации дает основание считать, что работа соответствует требованиям ВАК предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Абакумова Алла Андреевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Профессор кафедры технологии
хранения и переработки растениеводческой
продукции ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный университет
им. И.Т. Трубилина»,
д-р. техн. наук, доцент, тел.: 8 (961)593-86-01
e-mail: sherbakova.1965@inbox.ru
г. Краснодар, ул. Калинина, 13

м.р.б. Е.В. Щербакова

07.05.2026

с отзовом от 12.05.2026



ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Абакумовой Аллы Андреевны
«Научное обоснование и разработка технологии производства вин,
не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Автореферат диссертационной работы посвящен решению актуальной задачи обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в частности вин. Повсеместное использование консервантов при изготовлении продукции осуществляется во всем мире. Однако существует регламентированная номенклатура консервантов, разрешенных для использования в той или иной группе пищевой продукции. Консерванты в виноделии, как правило используют для предотвращения микробной порчи готовой продукции. Многие производители, осуществляющие реализацию продукции в качестве сырья – вин наливом (виноматериалов), в целях минимизации рисков при хранении и транспортировании добавляют консерванты различной природы.

Натамицин запрещен для использования в виноделии в государствах Евразийского экономического союза, его высокая эффективность и широкий спектр действия против многих видов плесени и дрожжей, а также отсутствие стандартизированных методов его определения побуждают многих изготовителей отрасли к использованию данного консерванта для виноградного сусла и вина. В связи с чем, исследование влияния натамицина на качество и безопасность виноградных вин и сусел, разработка метода определения концентрации натамицина и технологии его удаления из винодельческой продукции, а также разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин, являются актуальными, имеют научную и практическую значимость для винодельческой промышленности.

Автором оптимально сформулированы научные задачи, обеспечивая достижение поставленной в работе цели, научного обоснования и разработки технологии производства вин, не содержащих натамицин.

Соискателем осуществлен большой объем работ, позволивший проанализировать и систематизировать научно-техническую литературу и патентную информацию; исследовать влияние натамицина на показатели качества и биохимический состав виноградных сусел и вин, а также возможность его воздействия на процесс спиртового брожения и жизнедеятельность винных дрожжей; разработать экспресс-метод определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах с применением высокоэффективного капиллярного электрофореза и оценить его метрологические характеристики; определить воздействие внешних факторов

на скорость разрушения натамицина, содержащегося в виноградных суслах и винах наливом; исследовать влияние вспомогательных технологических средств и их комбинаций на эффективность удаления натамицина из виноградных сусел и вин наливом. В результате разработана эффективная технология производства вин, не содержащих натамицин, прошедшая опытно-промышленную апробацию с достигнутым технологическим эффектом.

По автореферату требуются некоторые уточнения:

- в автореферате отсутствует информация о концентрации натамицина, вносимого изготовителями в продукцию для обеспечения ее микробиологической стабильности;

- имеется некоторое разночтение: в разделе, посвященном исследованию влияния концентрации натамицина на физико-химические, органолептические показатели качества и биохимический состав вин наливом по тексту упоминается концентрация 3 мг/дм³, а на рисунках указана концентрация, начиная с 5 мг/дм³.

Приведенные замечания не снижают актуальности, научной новизны и практической значимости работы.

На основании изучения автореферата, можно сделать вывод, что диссертационная работа Абакумовой Аллы Андреевны на тему «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013г.), предъявляемым ВАК при Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Руководитель отдела «Технического регулирования» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

Кузлякина Ю.А.
(29.04.2026 г.)

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕРЯЮ

Ведущий специалист по
управлению персоналом

Кулакова Е.Н.



С отрывом от оригинала м.б. 2026 Руф

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Абакумовой Алла Андреевны

«Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленного на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы

Производство экологически безопасной продукции является важным мировым трендом в развитии сельскохозяйственной деятельности в последние десятилетия. Переход к высокопродуктивному и экологически чистому сельскому хозяйству входит в число приоритетов и перспектив, обозначенных в Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации.

Среди приоритетных направлений в развитии виноградарства и виноделия в последние годы можно отметить стремление к экологизации производства продукции, внедрению принципов органического земледелия, изготовлению биовин. Особенно это относится к площадям виноградников, находящимся на юге России в прибрежной зоне, вблизи курортных районов, где применение пестицидов для защиты виноградников от вредителей и болезней ограничивается близостью к морю и статусом курортной зоны.

В этой связи развитие органической стратегии виноградарства и виноделия, а также изучение влияния натамицина на свойства виноградного сусла и вина классических сортов в этих регионах актуальны и имеют большое практическое природоохранное, социальное, экономическое значение.

Автором впервые в условиях Краснодарского края научно обосновано и экспериментально подтверждена целесообразность разработки технологии производства вин на основании контроля концентрации натамицина, выявлены закономерности влияния концентрации натамицина на физико – химические показатели качества виноградных сусел, подтверждено отрицательное влияние натамицина на процесс спиртового брожения. Новизна работы защищена патентом РФ на изобретение.

Кандидатская диссертация Абакумовой А.А. имеет большое теоретическое и практическое значение. Разработаны и утверждены два стандарта организаций. Разработана технологическая инструкция по производству вина полусладкого красного «Кабарне». Практическая значимость работы подтверждена опытно – промышленной апробацией разработанной технологии производства вин, не содержащих натамицин. На основе результатов исследований разработана технология, позволяющая удалять натамицин из винодельческой продукции и полученные результаты работы внедрены в технологический процесс производства вин наливом в условиях ЗАО «Славпром».

Результаты исследований и основные положения диссертационной работы докладывались на международных и всероссийских научно-

Диссертационная работа **Абакумовой Алла Андреевны** соответствует требованиям ВАК РФ, а автор заслуживает присвоения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

[Signature] M

М.Г. Магомедов

Approved

О.М. Рамазанов

18.05.2026 г.

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
Начальник отдела кадров
ФГБОУ ВО ДАГЕСТАНСКИЙ ГАУ

Don't
Conceded H. M.



С отводом журналиста 1.06.2026 *Алиф*

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Абакумовой Аллы Андреевны** на тему: «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3 Пищевые системы

В Российской Федерации создание безопасных и качественных продуктов питания является одним из положений стратегии повышения качества пищевой продукции. Диссертационная работа Абакумовой А.А. направлена на его реализацию в области виноделия, в том числе и при производстве безалкогольных вин. Длительная технология производства вин от виноградника до готовых напитков создает риски попадания в продукцию неконтролируемых на этапах производства соединений. Одним из них является полиеновый макролид натамицин. Следовательно, исследования, направленные на разработку технологии производства вин, не содержащих натамицин, являются актуальными, имеют научную и практическую значимость.

В диссертации А.А. Абакумовой представлены результаты, обладающие научной новизной. Важно подчеркнуть комплексность работы: от разработки экспресс-метода определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах методом капиллярного электрофореза (патент РФ на изобретение № 2669946 «Способ определения натамицина методом капиллярного электрофореза») до технологии производства вин, не содержащих натамицин, которая обеспечивает сохранение качества винодельческой продукции. Каждый этап технологии научно обоснован.

Достоверность полученных результатов, научных положений и выводов, приведенных в работе, подтверждается использованием современных методов исследования (высокоэффективный капиллярный электрофорез, высокоэффективная газовая хроматография, спектрофотометрия и др.), применением поверенных средств измерений, статистической обработкой данных и апробацией разработанных технологических решений в опытно-промышленных условиях.

Практическая значимость работы подтверждена утвержденными стандартами организации, технологической инструкцией и внедрением в ЗАО «Славпром». Экономический эффект от внедрения составил 6,2 тыс. руб.

Личный вклад автора состоит в проведении поиска и систематизации данных по поставленным задачам исследования, определении методов

решения, проведении экспериментов, обработке и интерпретации полученных результатов.

Принципиальных замечаний к автореферату нет.

Поставленные автором цель и задачи выполнены полностью, результаты апробированы на конференциях различного уровня, а по материалам исследования опубликовано 16 научных работ, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 методические рекомендации, 1 патент на изобретение.

В целом диссертация Абакумовой Аллы Андреевны является завершенной научно-квалификационной работой, представляющей решение актуальных задач винодельческой отрасли, имеющей большое практическое значение. Ознакомление с авторефератом диссертации дает основание считать, что по актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости полученных результатов диссертация соответствует требованиям п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (в действующей редакции), а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры технологии виноделия и
бродильных производств
имени профессора А.А. Мержаниана
ФГБОУ ВО «КубГТУ»

08.05.2026 г.



Сведения об организации, контакты:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»,

350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2,
Тел. +7 (861) 255-10-45

С отзывом ознакомлен 12.05.2026

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы

Абакумовой Аллы Андреевны

на тему: «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени

кандидата технических наук по специальности

4.3.3 – Пищевые системы

В настоящее время особое внимание уделяется вопросам контроля качества и безопасности пищевой продукции в Российской Федерации, в том числе винодельческой продукции. В связи с этим, изучение влияния пищевого консерванта с фунгицидными свойствами – натамицина на свойства виноградного сусла и вина являются актуальными. Разработка метода определения концентрации натамицина и технологии его удаления из винодельческой продукции, направленных на повышение ее качества и безопасности, является одним из приоритетных направлений исследований в области технологии виноделия и имеет научную и практическую значимость для винодельческой промышленности.

Научная новизна исследований состоит в выявлении закономерностей влияния концентрации натамицина на физико-химические показатели и биохимический состав виноградных сусел; получении новых знаний о влиянии натамицина на физико-химические, органолептические показатели качества и биохимический состав вин наливом; экспериментальном подтверждении отрицательного влияния натамицина на процесс спиртового брожения виноградных сусел и жизнедеятельность винных дрожжей; установлении внешних факторов, оказывающих влияние на скорость разрушения натамицина в процессе хранения вин наливом; доказательстве эффективности удаления натамицина из виноградных сусел и вин наливом путем комбинированного применения отечественных вспомогательных технологических средств – бентонита, виноградных пищевых волокон и неавтолизированных клеток винных дрожжей; разработке экспресс-метода

определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах наливом с применением высокоэффективного капиллярного электрофореза.

Практическая значимость работы подтверждается опытно-промышленной апробацией экспресс-метода определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах наливом с применением высокоэффективного капиллярного электрофореза в деятельности испытательной лаборатории ФГБНУ СКФНЦСВВ для оценки качества виноградного сырья. Разработанная технология производства вин, не содержащих натамицин, внедрена в технологический процесс производства вин наливом.

Достоверность результатов, полученных при проведении исследований, обеспечена использованием современных средств измерений и методов исследований, а также объемом экспериментальных данных, представленных в диссертационной работе.

Основные результаты исследований широко представлены на научно-практических конференциях различного уровня, а также опубликовано 16 научных работ, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 методические рекомендации, 1 патент на изобретение.

В целом выполнена интересная научно-квалификационная работа, посвященная актуальной проблеме разработки безопасной технологии винодельческой продукции, включающей новый экспресс-метод контроля содержания натамицина и способы его разрушения, имеющая большое практическое значение.

Однако, при изучении автореферата возникли следующие вопросы и замечания:

1. Из текста автореферата не ясно, были ли в работе проведены исследования по структурированию путей попадания натамицина в виноградное сырье и готовую винодельческую продукцию.

2. На стр. 19 автореферата автором сказано, что подобранные концентрации предложенных вспомогательных технологических средств,

используемых для обработки вин наливом не снижают их интенсивность цвета, аромата и вкуса и не приводят к изменениям основных групп соединений биохимического состава обработанной продукции и в таблице 6 приводятся данные по изменению органолептических показателей вин наливом. Следовало бы также указать конкретные данные и по биохимическому составу обработанной продукции.

Приведенные замечания не снижают актуальности, научной новизны и практической значимости работы.

На основании изучения автореферата, можно сделать вывод, что диссертационная работа Абакумовой Аллы Андреевны на тему «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013г.), предъявляемым ВАК при Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Абакумова Алла Андреевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Заведующая лабораторией,
кандидат технических наук

АО «Усадьба Маскага»

05.05.2026 г

Отдел кадров



Гонтарева Е.Н.

Порывай А.В.

Акционерное общество «Усадьба Маскага»

353566 Краснодарский край, Славянский район,

г. Славянск-на-Кубани, ул. Дзержинского, д. 432

(86146) 7-38-39

С отрывом оригинала 13.05.2026 

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Абакумовой Аллы Андреевны
«Научное обоснование и разработка технологии производства вин,
не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Диссертационная работа Абакумовой А.А. посвящена актуальной проблеме винодельческой отрасли – обеспечению безопасности и качества вин в условиях возможного неконтролируемого применения консерванта натамицина, который запрещён в РФ и ЕС, но может попадать в продукцию косвенно. Автором впервые предложен комплексный подход, включающий разработку экспресс-метода идентификации натамицина, оценку его негативного влияния на биохимический состав сусел и вин, а также эффективную технологию его удаления.

Научная новизна работы не вызывает сомнений: впервые выявлены закономерности влияния натамицина на органические кислоты, катионы, аминокислоты, фенольный комплекс виноградных сусел и вин, а также доказано угнетение спиртового брожения при концентрациях 15 мг/дм³ и выше. Разработанный метод капиллярного электрофореза (патент РФ № 2669946) отличается экспрессностью, доступностью реактивов и отсутствием трудоёмкой пробоподготовки.

Практическая значимость подтверждена утвержденными стандартами организации, технологической инструкцией и внедрением в ЗАО «Славпром». Экономический эффект от внедрения составил 6,2 тыс. руб. на объём 10 000 дал виноматериалов.

Достоверность результатов обеспечена использованием современных инструментальных методов (ВЭКЭ, ГХ, спектрофотометрия), статистической обработкой данных и положительными результатами опытно-промышленной апробации.

Автореферат диссертации включает все основные разделы работы, отражает содержание проведенных исследований, содержит достаточное количество иллюстративного материала (рисунки, таблицы) и демонстрирует системный подход автора. Основные выводы соответствуют поставленным задачам.

Наряду с отмеченными достоинствами, есть несколько вопросов и замечаний, не снижающих общей научной и практической ценности работы:

1. Отсутствие данных о стабильности разработанного сорбционного комплекса. В автореферате указано, что комбинация «бентонит + виноградные пищевые волокна + неавтолизированные дрожжи» обеспечивает 100 % удаление натамицина, однако не приведены результаты контроля возможной десорбции или остаточных количеств этих вспомогательных средств в готовом вине (например, остаточного белка, полифенолов).

2. В автореферате не полно представлена экономическая эффективность: указан эффект 6,2 тыс. руб., но не раскрыто, за счёт каких статей он достигнут (замена реагентов, сокращение времени анализа,

снижение брака). Также не ясно, учитывались ли затраты на утилизацию осадков после сорбционной обработки.

3. Нет расшифровки критериев выбора концентраций натамицина в экспериментах (40–80 мг/дм³ для сусел, 3–20 мг/дм³ для вин). Из текста не следует, обоснованы ли эти диапазоны реальными уровнями контаминации в производственных условиях или являются модельными. Это важно для оценки применимости результатов в реальных технологических ситуациях.

В целом автореферат позволяет сделать вывод о том, что диссертационная работа Абакумовой Аллы Андреевны «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» представляет собой завершённую научно-квалификационную работу. По актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости полученных результатов диссертация соответствует требованиям п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (в действующей редакции), а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

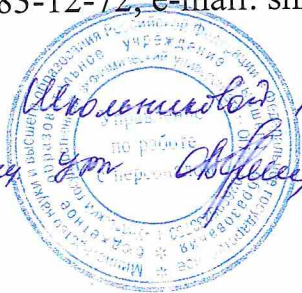
Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология
и товароведение пищевых продуктов
функционального и
специализированного назначения и
общественного питания), доцент,
профессор кафедры «Технологии
питания» ФГБОУ ВО «Уральский
государственный экономический
университет»


Школьникова Марина Николаевна

04.05.2026 г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Уральский государственный экономический
университет».

Адрес: 620411, г. Екатеринбург, улица 8 марта / Народной воли, 62/45.
Тел.: +7 (343) 283-12-72, e-mail: shkolnikova.m.n@mail.ru.

Подпись  *М. Н. Школьникова*
Вер. спец. упол. по работе с документами *Исходник О. В.*

С отрывком оригинала 14.05.2026 *Рез*

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Абакумовой Аллы Андреевны** на тему: «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Контроль и элиминация потенциально опасных веществ в пищевой продукции являются стратегической целью обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации, направленной на снабжение населения безопасным, качественным и доступным продовольствием, а также сельскохозяйственным сырьём.

В работе, выполненной Абакумовой А.А., изучена проблема обеспечения населения качественной и безопасной продукцией – винами, не содержащими натамицин. Таким образом, актуальность темы не вызывает сомнения.

Для достижения поставленной цели соискателем проведен большой ряд исследований, позволивший определить пути попадания натамицина в виноградное сусло и вина наливом, обосновать необходимость контроля его содержания, а также разработать экспресс-метод определения натамицина; доказать влияние натамицина на физико-химические показатели качества и биохимический состав виноградных вин и сусел, а в концентрации 20 мг/дм³ – его отрицательное воздействие на органолептические показатели и биохимический состав вин; установить, что концентрация натамицина 15 мг/дм³ и выше препятствует началу и дальнейшему протеканию спиртового брожения в виноградных суслах и винах наливом, а также приводит к инаktivации винных дрожжей.

Помимо выявления возможного присутствия в винах консерванта микробиальной природы с использованием разработанной экспресс методики, автором предложены приемы удаления такой добавки при сохранении основных показателей качества вин.

Практическая значимость проведенных исследований также подтверждается разработкой и опытно-промышленной апробацией технологии производства вин, не содержащих натамицин, внедренной в технологический процесс производства вин наливом в условиях закрытого акционерного общества «Славпром».

По автореферату хотелось бы получить отдельное пояснение: в заключении указано, что концентрация натамицина 15 мг/дм³ и выше уже препятствует началу и протеканию спиртового брожения в виноградных суслах и винах наливом, а также приводит к инаktivации винных дрожжей, при этом

исследования по влиянию натамицина на физико-химические, органолептические показатели качества и биохимический состав вин наливом доказали, что обработка натамицином в концентрации 20 мг/дм³ оказывает отрицательное влияние на органолептические показатели и биохимический состав вин. Можно ли предположить, что добавление натамицина в концентрации от 15 до 19 мг/дм³ обеспечит микробиологическую стабильность продукции и не окажет отрицательного влияние на качество вин?

В целом, на основании изучения автореферата, можно сделать вывод, что диссертационная работа Абакумовой Аллы Андреевны на тему «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» заслуживает положительной оценки, является законченной научно-квалификационной работой, содержащей решение актуальных для отрасли задач, и имеет важное значение для обеспечения продовольственной безопасности страны. Представленная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013г.), предъявляемым ВАК при Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доцент кафедры садоводства и переработки
растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный
аграрный университет»,
кандидат технических наук,
доцент

Миронова Елена Алексеевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Ставропольский государственный
аграрный университет»
Почтовый адрес: Россия, 355017, г. Ставрополь,
пер. Зоотехнический 12
тел: +7 (8652) 35-22-82, 35-22-83,
e-mail: inf@stgau.ru



С отзовом диссертации 12.05.2026