

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Кабардино-  
Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова,  
д-р юрид. наук, профессор  
З.Л. Шагапсоев  
«04» мая 2026 г.



### ОТЗЫВ

ведущей организации Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет» имени В.М. Кокова» на диссертационную работу 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

**Актуальность темы исследования.** Актуальность темы диссертационного исследования не вызывает сомнений и обусловлена рядом факторов. В условиях ужесточения требований к безопасности пищевой продукции и гармонизации российского винодельческого законодательства с международными нормами проблема неконтролируемого применения консерванта натамицина, разрешенного в ряде стран-экспортеров, представляет собой реальную угрозу технологической стабильности и аутентичности отечественных вин. Отсутствие стандартизированных экспресс-методов контроля и регламентированных способов удаления данного фунгицида из виноградного сырья создает риски остановки брожения и снижения качества готовой продукции. Разработанный автором экспресс-метод высокоэффективного капиллярного электрофореза впервые позволяет оперативно и с высокой точностью контролировать содержание этого консерванта, что создает основу для управления его удалением. Применение отечественных вспомогательных материалов (виноградных пищевых волокон из выжимки) для обработки виноматериалов решает сразу две стратегические задачи: снижение ксенобиотической нагрузки на вино и вовлечение в цикл производства вторичных продуктов виноделия (безотходное производство). Теоретически обоснованный и экспериментально подтвержденный подход к контролю и удалению натамицина позволяет минимизировать риски сбраживания, сохранить чистоту органолептических показателей и получить продукт, соответствующий современным запросам потребителя.

Таким образом, диссертационная работа Абакумовой А.А. направлена на решение важной прикладной задачи – разработку безопасной, импортозамещающей и технологически контролируемой схемы производства вин, свободных от натамицина, является актуальной, своевременной и имеющей важное практическое значение.



Актуальность представленного диссертационного исследования обосновывается не только теоретическими и практическими задачами, но и подтверждается финансовой поддержкой в рамках гранта 8322ГУ/2015 от 16.12.2015 Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере по программе У.М.Н.И.К. под эгидой Министерства образования и науки Краснодарского края по теме: «Разработка метода идентификации антибиотиков в винах» и гранта Кубанского научного фонда МФИ-20.1/22 «Раскрытие механизмов трансформации биологических объектов вторичного сырья винодельческой промышленности для целенаправленного управления процессами его хранения и переработки».

**Научная новизна результатов исследований.** Научно обоснована разработка экспресс-метода определения массовой концентрации натамицина в виноградных суслах и винах с применением высокоэффективного капиллярного электрофореза.

Научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность разработки технологии производства вин на основании контроля массовой концентрации натамицина и последующего его удаления из виноградных сусел и вин.

Получены новые научные знания о влиянии массовой концентрации натамицина на физико-химические, органолептические показатели и биохимический состав виноградных сусел и вин.

Установлены критические факторы (температура, свет), оказывающие влияние на скорость деструкции натамицина в процессе хранения вин.

Экспериментально подтверждена эффективность удаления натамицина из виноградных сусел и вин путем применения отечественных вспомогательных материалов с использованием вторичных продуктов виноделия – виноградных пищевых волокон из выжимки без ухудшения сорбции ценных ароматических и фенольных соединений.

**Теоретическая значимость работы.** Автором теоретически доказана необходимость и целесообразность определения концентрации натамицина в виноградных суслах и винах на этапах технoхимического контроля для минимизации рисков нарушения технологического процесса производства вин. Установлено, с какого порога концентраций натамицин начинает ингибировать расы винных дрожжей. Выявлены закономерности сорбции натамицина волокнами выжимки и другими технологическими материалами, установлены параметры его деструкции.

**Практическая значимость.** Разработана безопасная технология, позволяющая исключить содержание натамицина в винах, вносящая вклад в развитие современных безопасных технологий винодельческой отрасли пищевой промышленности. Абакумовой А.А. разработаны и внедрены в практику 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», технологическая инструкция по производству вина полусладкого красного «Каберне» ТИ 11.02.12.111-104-00668034-2019; результаты исследований использованы в деятельности испытательной лаборатории ФГБНУ СКФНЦСВВ для оценки качества виноградного сырья. Результаты проведенной работы внедрены в технологический процесс производства вин в условиях ЗАО «Славпром».

**Степень достоверности и апробация результатов исследований.** Достоверность и обоснованность результатов исследований подтверждается постановкой значительного числа опытов, большим объемом многолетних экспериментальных данных, результаты которых обоснованы статистической обработкой экспериментальных данных, а также производственной проверкой рекомендуемых положений. Результаты исследований прошли опытно-промышленную апробацию в условиях ЗАО «Славпром».

Работа основана на обобщении и научном анализе результатов исследований, выполненных в 2016-2025 годах. Проведенные исследования соответствуют современному уровню развития науки. Полученные результаты позволили диссертанту обосновать научные положения, выносимые на защиту.

Статистическая обработка экспериментального материала, системный анализ полученных многолетних данных и глубокое изучение отечественных и зарубежных литературных источников позволяет считать результаты исследований, заключение, представленные в диссертационной работе, убедительными и обоснованными.

Результаты исследований широко представлены в 2016-2024 гг. на международных, всероссийских и региональных научно-практических конференциях («Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: фундаментальные и прикладные аспекты» (Анапа, 2016), «Инновации в индустрии питания и сервисе» (Краснодар, 2016), «Инновационный мир современного виноградарства и виноделия: Россия. InnoWine Russia-2017» под патронатом Международной организации по виноградарству и виноделию (Краснодар, 2017), «Инновации в индустрии питания и сервисе», посвященная 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» (Краснодар, 2018), «Современные проблемы науки и общества» (Майкоп, 2018), «Приоритетные направления научного обеспечения агропромышленного комплекса России и стран СНГ» (Краснодар, 2018), «Научные приоритеты адаптивной интенсификации сельскохозяйственного производства» (Краснодар, 2019), «Перспективы инновационного развития аутентичного виноградарства и виноделия» (Ялта, 2019), «Нано-, био, информационные и когнитивные технологии в сельском хозяйстве и пищевой промышленности» (Краснодар, 2024)), а также в отчетах НИР ФГБНУ СКФНЦСВВ по темам: № 0689-2019-0007: «Выявить закономерности формирования компонентного



состава винодельческой продукции в зависимости от биотехнологических и агротехнических приемов для создания многовариантной модели управления качеством и безопасностью винопродукции, в том числе, на основе комплекса специфических показателей и идентификационных критериев», № 0498-2022-0007: «Разработка многокритериальной модели управления качеством и безопасностью столовых и ликерных вин на основе совершенствования методов контроля качества, включая критерии географической идентификации винодельческой продукции, и раскрытия механизмов физико-химических и биотехнологических процессов, протекающих в процессе переработки винограда, в том числе глубокой, и обработки виноматериалов».

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

**Соответствие диссертации и автореферата требованиям ВАК РФ.** Представленная диссертационная работа и автореферат Абакумовой А.А. изложены в соответствии с требованиями по их структуре и оформлению, отвечают основным требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автореферат и опубликованные научные работы Абакумовой А.А. в полной мере отражают основное содержание диссертационной работы.

**Личный вклад автора.** Результаты исследований, представленные в диссертационной работе, получены при личном участии автора в 2016-2025 гг. Автором самостоятельно проведен поиск и систематизация данных по поставленным задачам исследования, определены методы решения, проведены эксперименты, обработка и интерпретация полученных результатов. Постановка задач, обсуждение полученных результатов и подготовка публикаций по результатам исследования выполнены совместно с научным руководителем.

**Положения, выносимые на защиту** четко сформированы в полном соответствии с актуальностью, целью и задачами исследований.

**Объем и структура диссертации.** Диссертационная работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы (187 наименований) и приложений. Текст диссертации изложен на 149 странице компьютерного текста, содержит 30 таблиц, 36 рисунков.

**Оценка содержания диссертации, ее стиля и оформления.** Содержание диссертационной работы Абакумовой Аллы Андреевны соответствует названию темы и поставленным цели и задачам. Главы диссертации сформированы четко, логично и последовательно; материал

изложен полно, аргументированно, стиль написания соответствует общепринятым научным и литературным нормам. Диссертация хорошо иллюстрирована.

Работа выполнена на достаточном методическом уровне и является законченным квалификационным трудом. Положительно оценивая диссертацию в целом, имеются некоторые замечания и пожелания к работе.

1. В работе многократно используется термин «вина наливом», но он не раскрыт. В виноделии это обычно виноматериалы, подготовленные к розливу (обработанные для придания розливостойкости, но ещё не разлитые в потребительскую упаковку). Автору следовало бы дать чёткое определение в тексте диссертации: «под термином «вина наливом» в работе понимаются виноматериалы, прошедшие технологический цикл, находящиеся в емкостях перед розливом».

2. Автором получен патент на экспресс-метод определения массовой концентрации натамицина в виноградных сусле и винах и указан диапазон определения (0,2-80 мг/дм<sup>3</sup>). Однако в работе нет данных о пределе обнаружения и пределе количественного определения натамицина. Также при сравнении разработанного автором экспресс-метода следовало бы указать на сколько этот метод быстрее традиционной ВЭЖХ.

3. В работе не хватает сравнения предложенной технологии с известными аналогами (например, использование активированного угля, мембранных методов). Следует пояснить какие преимущества у связки «бентонит + виноградные волокна + дрожжи»?

4. В заключении диссертационной работы и автореферата при указании объема внедрения пропущены общепринятые единицы (дал). Также не сформулирован технологический эффект чётко, как в акте внедрения: «повышение безопасности производимой продукции, соблюдение требованиям нормативной документации».

В целом сделанные замечания и выявленные недостатки ни в коей мере не снижают актуальность, практическую значимость и новизну данной работы. В диссертации представлены важные как в научном, так и в практическом отношении результаты, подтвержденные многолетними данными и фактическим материалом.

**Рекомендации по использованию результатов и выводов диссертации.** Считаем возможным рекомендовать в деятельности предприятий виноградарства и виноделия для внедрения технологии производства вин, не содержащих натамицин, что обеспечивает надежное предотвращение поступления данного фунгицидного консерванта в виноградное сырье и способствует повышению качества готовой винодельческой продукции.

**Заключение.** Диссертационная работа Абакумовой Аллы Андреевны на тему «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин» является завершённой научно-квалификационной работой, в которой содержится решение научной задачи: обоснование и



разработка безопасной технологии производства вин, исключаяющей использование натамицина, на базе технохимического контроля с авторским экспресс-методом определения этого фунгицида в качестве дополнительного контролируемого показателя и последующей его десорбцией при обнаружении. Также сильной стороной работы является использование вторичного продукта (виноградной выжимки) для удаления консерванта – это двойной экологический эффект. Диссертационная работа имеет большое научное и практическое значение, соответствует требованиям пунктов 9-11, 13, 14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации 24 сентября 2013 г. № 842 с изменениями и дополнениями от 16 октября 2024 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Абакумова Алла Андреевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Отзыв подготовлен старшим преподавателем кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, кандидатом сельскохозяйственных наук Улимбашевой Радиной Алексеевной.

Отзыв ведущей организации на диссертационную работу Абакумовой Аллы Андреевны рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ протокол № 9 от «30» апреля 2026 г.

Старший преподаватель кафедры технологии  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ,  
кандидат сельскохозяйственных наук  
Тел. +7(8662)40-41-07, e-mail: [kbgsa@rambler.ru](mailto:kbgsa@rambler.ru)

 Р.А. Улимбашева

Подпись Р.А. Улимбашевой заверяю  
Начальник отдела кадров  
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ

 А.Х. Багирова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова». Почтовый адрес организации: 360030, Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик, пр. Ленина, 1в.  
Телефон: 8 (8662) 40-67-13.  
E-mail: [kbgsa@rambler.ru](mailto:kbgsa@rambler.ru)  
04.05.2026 г.

С отрывом от оригинала 13.05.2026 



# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

360030, г. Нальчик, пр. Ленина 1в  
тел.: (8662)40-41-07, факс (8662)40-55-06  
E-mail: [kbgsha@rambler.ru](mailto:kbgsha@rambler.ru), [kbsaa@mail.ru](mailto:kbsaa@mail.ru)

ИНН 0711029536 КПП 072501001  
Р/С 03214643000000010400 ЕКС 102810145370000070  
ОТДЕЛЕНИЕ-НБ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ  
РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ //УФК по  
Кабардино-Балкарской Республике г. Нальчик

16.03.2026 № 10-20/549

На № \_\_\_\_\_

Председателю диссертационного совета по  
защите диссертаций на соискание учёной  
степени кандидата наук, на соискание учёной  
степени доктора наук 24.1.209.01 на базе  
ФГБНУ СКФНЦСВВ,  
академику РАН д-ру экон. наук, профессору  
Егорову Е.А.  
350901, г. Краснодар, ул.-40-летия Победы, 39

Уважаемый Евгений Алексеевич!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» (ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ) выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Абакумовой Аллы Андреевны «Научное обоснование и разработка технологии производства вин, не содержащих натамицин», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Подготовка отзыва будет осуществляться сотрудниками кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Обсуждение и принятие отзыва будет осуществлено на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Утвержденный отзыв будет направлен в диссертационный совет в установленном порядке.

Согласны на размещение сведений о ведущей организации и отзыва на официальном сайте ФГБНУ СКФНЦСВВ и в единой информационной системе.

Приложение: сведения о ведущей организации на 3 л., в 3 экз.

Ректор ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ,  
доктор юридических наук, профессор



  
Шхагапсоев З.Л.

«16» марта 2026г.





# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

360030, г. Нальчик, пр. Ленина 1в  
тел.: (8662)40-41-07, факс (8662)40-55-06  
E-mail: [kbgsha@rambler.ru](mailto:kbgsha@rambler.ru), [kbsaa@mail.ru](mailto:kbsaa@mail.ru)

ИНН 0711029536 КПП 072501001  
Р/С 03214643000000010400 ЕКС 102810145370000070  
ОТДЕЛЕНИЕ-НБ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ  
РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ //УФК по  
Кабардино-Балкарской Республике г. Нальчик

16.03.2026 № 10-20/549

На № \_\_\_\_\_

Председателю диссертационного совета по  
защите диссертаций на соискание учёной  
степени кандидата наук, на соискание учёной  
степени доктора наук 24.1.209.01 на базе  
ФГБНУ СКФНЦСВВ,  
академику РАН д-ру экон. наук, профессору  
Егорову Е.А.  
350901, г. Краснодар, ул-40-летия Победы, 39

## СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

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

|                                                                                      |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное наименование организации в соответствии с уставом                             | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» |
| Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом                        | ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ                                                                                                                                  |
| Ведомственная принадлежность                                                         | Министерство сельского хозяйства Российской Федерации                                                                                                              |
| Руководитель (зам. руководителя) организации, утверждающий отзыв ведущей организации | Шхагапсоев Заурби Лелович, доктор юридических наук, профессор                                                                                                      |



|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Почтовый индекс и адрес организации  | 360030, Кабардино-Балкарская Республика, г.Нальчик, пр. Ленина, 1в                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Официальный сайт организации         | <a href="https://kbgau.ru">https://kbgau.ru</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Адрес электронной почты              | kbgsha@rambler.ru                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Телефон                              | +7 (8662) 40-41-07                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Сведения о структурном подразделении | <p>Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Заведующая кафедрой</b> – Хоконова Мадина Борисовна, доктор сельскохозяйственных наук, доцент</p> <p><b>Составитель отзыва:</b> Улимбашева Радина Алексеевна, кандидат сельскохозяйственных наук, ст. преподаватель</p> <p><b>Направление научной работы структурного подразделения:</b></p> <p>Совершенствование и разработка технологии хранения и переработки растениеводческой продукции</p> <p><b>Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хоконова М.Б., Карданова З.М. Влияние пастеризации сусла на показатели бражек и процесс дрожжегенерации // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2025. № 1 (47). С. 107-113.</li> <li>2. Хоконова М.Б., Созаева Д.Р., Бегидов И.Ю. Изменение состава среды при пастеризации сусла для приготовления дрожжей в спиртовом производстве // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2025. № 2 (48). С. 141-147.</li> <li>3. Хоконова М.Б., Карданова З.М., Кудавев Р.М., Кабардова А.К. Изучение биохимических процессов при затирании пивного сусла // Известия Дагестанского ГАУ. 2025. № 2 (26). С. 384-389.</li> <li>4. Хоконова М.Б., Безирова С.Г. Комплексный анализ качества концентрата квасного сусла // Пиво и напитки. 2024. № 4. С. 32-34.</li> <li>5. Хоконов А.Б., Хоконова М.Б. Влияние аскорбиновой и сернистой кислот на интенсивность окислительных процессов яблочного сидра // Пищевая промышленность. 2024. № 10. С. 70-72.</li> <li>6. Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Исригова Т.А., Салманов М.М., Джабоева А.С. Совершенствование технологии компота из винограда в стеклoбанках 1-82-</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1000 с предварительным нагревом ягод в банках горячей водой и его аппаратное обеспечение // Известия Дагестанского ГАУ. 2024. № 2 (22). С. 265-269.</p> <p>7. Хоконова М.Б., Цагоева О.К. Способы концентрирования глубинной культуры плесневых грибов и их влияние на показатели брожения при осахаривании суслу спиртового производства // Пиво и напитки. 2023. № 1. С. 10-13.</p> <p>8. Хоконова М.Б., Хоконов А.Б., Канцалиева З.Л. Влияние сроков хранения на физико-химические показатели сидровых материалов, приготовленных из сброженных яблочных соков // Пиво и напитки. 2023. № 2. С. 46-49.</p> <p>9. Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Жилова Р.М., Ширитова Л.Ж. Новый способ стерилизации компота из винограда с повторным использованием теплоты и его аппаратное обеспечение // Известия Дагестанского ГАУ. 2023. № 1 (17). С. 160-166.</p> <p>10. Хоконов А.Б., Хоконова М.Б. Биохимические процессы при вторичном брожении яблочных соков и хранении игристых вин // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2022. № 3 (37). С. 138-144.</p> <p>11. Хоконова М.Б., Дзахмишева И.Ш., Хоконов А.Б. влияние качества сырья на состав и условия брожения яблочного сока // Пищевая промышленность. 2021. № 11. С. 92-95.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Ректор ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ,  
доктор юридических наук, профессор



Шхагапсоев З.Л.

«16» марта 2026г.