

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Самойловой Натальи Владимировны
на тему «Совершенствование процесса и оборудования для порционирования
рыбы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы**

Диссертационная работа Самойловой Н.В. направлена на решение актуальной проблемы ресурсосбережения при порционировании рыбы, повышения качества рыбных продуктов и разработки конкурентоспособного порционирующего оборудования.

Автореферат диссертации отражает системность исследования машинных способов резания рыбного сырья и современной техники для механической обработки промысловых рыб. В работе проведен обширный литературный обзор, изучены основные реологические характеристики сырья, обоснованы математические модели, описывающие физико-механические свойства сырья.

Автореферат содержит информацию, касающуюся дальнейшего развития теории резания рыбы, в рамках которой предложены модели, позволяющие рассчитать силы сопротивлений для криволинейных фигурных рабочих органов. Автором раскрыты решающие закономерности, позволяющие установить зависимость усилий резания от реологии рыбы, конструктивных параметров фигурных ножей и скорости обработки. Предложен подход к оптимизации геометрии фигурных лезвий по критериям минимизации сил сопротивления формы и сил трения. Изложен теоретический подход к моделированию процессов ротационного и вибрационного резания.

Результаты теоретических исследований тщательно проверены при проведении экспериментальной части работы, выполненной в лабораторных и производственных условиях на основе инструментальной методики, позволяющей с достаточной точностью определить усилия резания рыбы. Близкое совпадение опытных и расчетных данных свидетельствует о возможности применения результатов диссертационного исследования для инженерных расчетов узлов порционирующего оборудования. Следует отметить особо, что результаты исследования в некоторой части могут быть распространены на другие отрасли пищевой промышленности, как например, переработка мяса и растительного сырья.

В работе развиты концептуальные положения, направленные на создание конкурентоспособного оборудования для порционирования рыбы, обеспечивающего рост производительности технологических линий, улучшение ресурсосбережения, снижение повреждаемости сырья и повышение качества порционированной продукции.

Следует отметить хорошую практическую ценность диссертации. Автором разработаны и защищены 4 патентами РФ на изобретение модульные порционирующие машины на основе мехатроники, рассчитанные на применение в рыбной и пищевой промышленности. Инновационные решения прошли промышленную апробацию и внедрены в производство на базе проектно-конструкторских и производственных предприятий.

Достоверность результатов сомнений не вызывает, так как они основаны на строгих математических доказательствах и применении апробированных теоретических методов.

Количество публикаций соискателя достаточно, и они, несомненно, отражают основное содержание диссертации. Также показано, что результаты исследований и достижения соискателя многократно обсуждались на конференциях различного уровня, а также удостоены награды.

Отмечая несомненные положительные составляющие, характеризующие работу, на основании представленного автореферата хотелось бы разъяснить следующий вопрос.

Каким образом и где конкретно в предложенных конструкциях рыбоперерабатывающих машин использованы практические рекомендации по конструированию рабочих органов, полученные на основе теоретических изысканий?

Указанное замечание не является принципиальным и не снижает ценности подготовленной диссертации.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Самойловой Натальи Владимировны на тему: «Совершенствование процесса и оборудования для порционирования рыбы», подготовлена на высоком научном уровне, соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (в действующей редакции), предъявляемых к кандидатским диссертациям, а ее автор, Самойлова Наталья Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук (05.18.12 – Процессы
и аппараты пищевых производств),
профессор, профессор кафедры «Технологические
машины и оборудование»
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
технический университет»

Алексанян
Игорь Юрьевич



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Астраханский государственный технический
университет»

414056, г.о. город Астрахань, город Астрахань, ул. Татищева, стр. 16/1
Тел. 8 (8512) 614-469, e-mail: astu@astu.org