

О Т З Ы В

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

Актуальность темы диссертации. Создание и научное обоснование новых технических решений для порционирования рыбы, обеспечивающих высокий выход качественного продукта с наиболее полным использованием ценного сырья и экономией энергетических ресурсов на основе модульных машин является одним из перспективных и актуальных направлений автоматизации в рыбоперерабатывающей промышленности.

Научная новизна работы. Предложен концептуальный подход в создании конкурентоспособного модульного оборудования для порционирования различных промысловых видов рыб, направленный на экономное использование сырьевых и энергетических ресурсов. Это достигается использованием разработанных автором математических моделей, описывающих процесс резания рыбы фигурными рабочими органами, оптимизацией геометрии режущих органов и созданием ряда перспективных конструкций мехатронных машин.

Теоретическая значимость диссертации. Анализ технического уровня технологического оборудования для порционирования рыбы, комплекс теоретических и экспериментальных исследований, результаты математического моделирования позволили разработать концептуальный подход к созданию модульных порционирующих машин на основе мехатроники.

Практическая значимость работы. Усовершенствован методологический подход по созданию новой порционирующей техники, которая характеризуется современным техническим уровнем, ресурсосбережением и конкурентоспособностью. Оригинальность конструкторских и технологических решений подтверждена четырьмя патентными документами на интеллектуальную собственность.

Апробация результатов диссертации. Результаты работы доложены на международных, всероссийских, региональных научных конференциях и форумах, материалы работы также опубликованы в зарубежном научном журнале.

Публикации. Основные положения диссертации опубликованы в 51 работе, в том числе 8 статей опубликованы в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ, а также издано одно учебное пособие.

Замечания по автореферату.

1) Соискателю следовало бы более подробно обосновать выбор параметров при исследовании процесса ротационного порционирования продуктов.

2) В четвертой главе следовало бы более подробно разъяснить, по какой причине оптимальные кромки криволинейных фигурных ножей имеют выпуклую форму.

Высказанные замечания не снижают общей положительной оценки диссертационной работы.

Заключение. В целом вышесказанное позволяет заключить, что диссертационная работа обладает научной новизной, имеет прикладное значение и по всем показателям соответствует требованиям ВАК при Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Самойлова Наталья Владимировна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук, доцент,
заведующий кафедрой технологического
и холодильного оборудования
ФГАОУ ВО «Мурманский
арктический университет»

Похольченко
Вячеслав Александрович

Почтовый адрес:
183038, г. Мурманск, ул. Капитана Егорова, д, 15
Тел. +7 (8152) 21-38-01
E-mail: pokholchenkova@mstu.edu.ru

Подпись Вячеслава Александровича Похольченко заверяю

Ученый секретарь ученого совета
ФГАОУ ВО «Мурманский
арктический университет»



 Пронина Татьяна Васильевна