

Отзыв

на автореферат диссертации Сызранцева Дмитрия Викторовича, выполненной на тему: «Совершенствование процессов и аппаратов для обеспечения функциональным питанием компактных групп населения в обособленных условиях проживания», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки)

Большое количество исследований, проводимых в пищевой промышленности связано с разработкой новых технических решений совершенствования пищевых производств, в том числе позволяющих обеспечить компактные группы населения в обособленных условиях проживания продуктами функционального назначения. Поэтому для данных групп населения необходимо правильно организованное питание как основной фактор укрепления здоровья и профилактики заболеваемости в условиях, требующих адаптации организма к окружающей среде. Однако имеющееся оборудование не обеспечивает возможность получения продуктов питания требуемого качества в необходимые сроки для вышеуказанных групп населения. Данные обстоятельства предполагают использование новых технологий и оборудования для производства хлеба с целью организации питания компактных групп населения в обособленных условиях проживания, поэтому тема работы представляется актуальной.

Диссертационная работа Сызранцева Д.М., направленная на разработку новых технических и технологических решений для повышения эффективности профилактики и восстановления здоровья заболевших или травмированных людей, обеспечивающих доступность и интенсификацию производства функциональных продуктов питания с требуемыми показателями качества и пищевой ценности, что соответствует реализации государственной политики РФ по импортозамещению и Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года, имеет научное и практическое значение, научные подходы и выводы основываются на научных положениях и фундаментальных закономерностях, являясь следствием эмпирических данных.

Безусловно новыми следует признать научное обоснование и экспериментальное подтверждение автором теоретического обоснования возможности применения воздействия физических полей, математических моделей описания ультразвуковой рамной мешалки и электроконтактной конвейерной печи, обеспечивающих создание оптимальных режимов подготовки теста и выпечки бескоркового хлеба для функционального питания. Также автором разработан научный аппарат обоснования эксплуатационных характеристик оборудования для производства функционального питания для компактных групп населения в обособленных условиях проживания.

Практическая значимость работы подтверждается доведением автором научных результатов до разработки технических решений, на которые в установленном порядке получены 2 патента РФ на полезные модели «Хлебопекарная электрическая печь» и «Месильная камера для замеса теста в месильно-сбивальной машине», а также 2 свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ «Имитационная модель выпечки хлебопродуктов электроконтактным способом» и «Математическая модель приготовления пищи в полевом пароварочном аппарате».

Совокупность научных положений и выводов, сформулированных в диссертационной работе, следует рассматривать как завершённый этап исследований.

Вместе с тем следует задать автору несколько вопросов и высказать несколько критических замечаний:

1. Не отражено изучение структурно-механических и теплофизических свойств, полученных в результате разработок хлебобулочных изделий


2. Имеются отдельные недочеты при оформлении графического материала, касающиеся подписи наименования осей.

Перечисленные выше пожелания и замечания носят частный характер и не ставят под сомнение достоверность и значимость достигнутых научных результатов. Высказанные замечания не снижают общей положительной оценки выполненного диссертационного исследования.

В целом, материал, изложенный в автореферате автора и научных публикациях, позволяют сделать вывод о том, что диссертационная работа является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным на высоком научном уровне, имеет научную и практическую значимость и соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Сызранцев Дмитрий Викторович заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук, профессор,
Специальность 05.18.12 – Процессы и аппараты
пищевых производств

Профессор кафедры «Процессы и
аппараты перерабатывающих производств»
ФГБОУ ВО «Российский государственный
аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева»


С.А. Бредихин

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский Государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»

Адрес 127434, г. Москва, Тимирязевская ул., 49.

E-mail sbredihin_kpia@rgau-msha.ru

Телефон (499) 977-92-73

Я, Бредихин Сергей Алексеевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Сызранцева Дмитрия Викторовича и их дальнейшую обработку.

Кандидат технических наук, доцент,
Специальность 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

Доцент кафедры «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева»


_____ В.Н.Андреев

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский Государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»

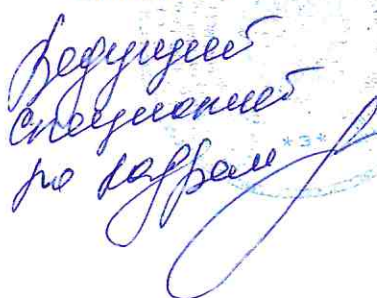
Адрес 127434, г. Москва, Тимирязевская ул., 49.

E-mail v.andreev@rgau-msha.ru

Телефон (499) 977-92-73

Я, Андреев Владимир Николаевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Сызранцева Дмитрия Викторовича и их дальнейшую обработку.

ПОДПИСЬ
ЗАВЕРЯЮ


М.А.Гастухова