

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)

Важным и актуальным направлением в пищевой промышленности является внедрение нового технологического оборудования и технологий, позволяющих существенно снизить энергозатраты производства, сохранить пищевую и биологическую ценность исходного сырья и повысить показатели качества выпускаемой продукции.

Процесс производства хлебобулочных изделий является одной из наиболее ресурсоемких и трудозатратных технологических операций, которая требует привлечения большого количества технологического оборудования. Технологические операции и оборудование ввиду значительных трудозатрат и энергопотребления требуют своего совершенствования. Использование новых, перспективных направлений модернизации процессов и аппаратов производства продуктов питания обеспечивают повышение показателей качества готовой продукции и сохранение пищевой ценности исходного сырья.

Автором проделана значительная работа по изучению современных теоретических и практических исследований по приготовлению хлеба лечебно-профилактической направленности. Результаты анализа показывают, что используемые конструкции устройств для приготовления теста и пекарных камер требуют конструктивных изменений. Разработанная Сызранцевым Д.В. пекарная камера для интенсификации выпекания бескоркового хлеба функционального назначения обеспечивает сохранение всех его фракций и позволяет расширить ассортимент хлебобулочных изделий, что является актуальным и имеет важное практическое значение.

Цель работы и задачи, решаемые автором в процессе исследования, были сформулированы на основе системного подхода к анализу процессов, происходящих при минимальной энерго- и ресурсоемкости.

Внедрение в производство сконструированного в результате экспериментальных исследований технологического оборудования и разработанных Сызранцевым Д.В. технических решений позволяет улучшить органолептические показатели хлеба на 12-16 %, способствует повышению пищевой ценности готовых изделий на 15-27 % и снизит продолжительность производства продуктов питания функционального назначения и трудозатрат на 9-17 %.

Использование в процессе экспериментальных исследований разработанного автором технологического оборудования и методик их проведения обуславливает достоверность полученных диссертантом данных.

Научная новизна и актуальность данной диссертационной работы

очевидны, а полученные в ходе работы результаты представляют интерес, как для дальнейших исследований, так и для производителей.

Практическая значимость диссертационной работы не вызывает сомнений и подтверждено патентами на полезную модель, свидетельствами о государственной регистрации программ для ЭВМ.

Несмотря на достаточную полноту представленного в автореферате материала имеются следующие замечания:

1. На наш взгляд в автореферате не в полном объеме изложена оценка эффективности разработанных технических решений в виде определения наиболее рациональных режимов их работы.

2. Не в полном объеме изложена модернизация пекарной камеры с паровоздушной смесью и применением инфракрасного излучения, позволяющего увеличить скорость выпекания хлебобулочных изделий без снижения качественных показателей.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности полученных результатов.

Заключение:

Диссертация Сызранцева Д.В., судя по автореферату, является завершенной научно-квалификационной работой, соответствует п. 9-14 Положения «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Сызранцев Дмитрий Викторович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки).

Отзыв рассмотрен на Научно-техническом совете общества с ограниченной ответственностью «Проектинтертехника» 20 мая 2024 года, протокол № 5.

Ученый секретарь Научно-технического совета общества с ограниченной ответственностью «Проектинтертехника»
кандидат технических наук

Шабловский Юрий Георгиевич

«20» мая 2024 г.

Генеральный директор ООО «Проектинтертехника»
кандидат технических наук

Лоза Александр Александрович

Место работы: общество с ограниченной ответственностью «Проектинтертехника»

Адрес: Россия, 194292, г. Санкт-Петербург, ул. Домостроительная, д. 1

E-mail:

projecttechnic@mail.ru

Телефон:

8(812) 331-80-54