

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)

Диссертационное исследование, проведенное соискателем, представляет собой аналитико-экспериментальное решение социально-значимых прикладных задач по обоснованию и апробации в производственных условиях новых процессов и аппаратов для приготовления продуктов питания функционального назначения.

Научная новизна работы заключается в теоретических и экспериментальных результатах исследований по совершенствованию конструктивных элементов конвейерной хлебопекарной печи и вспомогательных устройств для производства хлеба, а также выполненной автором корректировке рецептов изготовления бескоркового хлеба с внесением пищевых добавок функционального назначения.

Направленность диссертационной работы учитывает перспективные тренды в развитии хлебопекарного производства, ориентирована на использование сырьевых ресурсов. Поставляемых на рынок отечественными производителями.

Актуальность данной работы не вызывает сомнения в виду значимости подобных разработок для лечебно-профилактического питания населения районов Крайнего Севера и Арктики.

Практическая значимость работы подтверждается актами внедрения и реализации в образовательном процессе ВА МТО, в деятельности ООО «Проектинтертехника», ООО «Алгоритм». Полученные результаты апробированы на 7 международных и всероссийских конференциях. Автором получены два патента РФ на полезные модели и два свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ.

Положительно оценивая данную диссертационную работу, все же к автору имеются некоторые вопросы:

1. Не вполне понятна технология измельчения яичной скорлупы с применением гидродинамического воздействия. Опишите предлагаемую технологию. Какое оборудование создает эффект гидродинамической кавитации?

2. Какой мощности ультразвуковой элемент предлагается использовать в конструкции рамной мешалки? Не будет ли негативного влияния на рабочий персонал?

3. Согласно описанию месильного органа рамной мешалки (рис. 1 автореферата и описание к нему) автором предлагается использовать два

магнитострикционных элемента. Чем обосновано такое количество? Экономически выгодно или достаточно будет и одного УЗ элемента?

4. Чем обоснован нагрев образцов белково-жировой композиции до 120°C и обработка УЗ достаточно длительное время – 30 и 60 минут?

Высказанные замечания не снижают общей положительной оценки выполненного диссертационного исследования.

Таким образом, в исследовании решена научная задача заключается в разработке научных подходов к обоснованию использования новых технических и технологических решений совершенствования процессов и аппаратов для обеспечения функциональным питанием компактных групп населения в обособленных условиях проживания на основе методологии и методов газодинамики, теории машин и механизмов, физико-химического анализа, методов исследования операций и процессов, теории планирования эксперимента имеющая значение для развития соответствующей отрасли знаний.

Материал, изложенный в автореферате и научных публикациях, позволяет сделать вывод о том, что диссертация является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором на высоком научном уровне и соответствует требованиям п.9-14 Положения «О присуждении ученых степеней» ВАК РФ, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Сызранцев Дмитрий Викторович заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Генеральный директор
ООО «Здоровый Хлеб»,
кандидат биологических наук



Долгих В.В.

Место работы: Общество с ограниченной ответственностью "Здоровый хлеб"
Адрес: 198323, г. Санкт-Петербург, ул. Геологическая, д. 75, литер Р, пом. 1Н
№ 58

Е-mail	proteinhleb@yandex.ru
Телефон	8 (931) 227-17-15
Рабочий телефон	8 (992) 170-59-42