

Отзыв

на автореферат диссертации Сызранцева Дмитрия Викторовича, выполненной на тему: «Модернизация аппаратного обеспечения производства обогащенного хлеба в особых условиях», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Производство новых видов хлебобулочных изделий на основе или с использованием функциональных пищевых добавок является важным аспектом для обеспечения профилактики алиментарных заболеваний, определяемых «Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», Постановлением Президиума РАН «Об актуальных проблемах оптимизации питания населения России: роль науки» и других нормативных документах. Наряду с внедрением новых технологий изготовления хлебобулочных изделий, также очень остро стоит вопрос о модернизации существующего оборудования и его совершенствовании согласно специфике технологического процесса. Таким образом, все вышеперечисленное определяет актуальность настоящего диссертационного исследования.

Диссертационная работа Сызранцева Дмитрия Викторовича имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость в области производства хлебобулочных изделий на предприятиях различной мощности, в том числе в особых условиях.

В проведенных автором исследованиях впервые разработаны и научно обоснованы рецептура обогащенного хлеба на основе сырья функционального назначения; принципиально новая конструкция рамной мешалки, заключающаяся в применении сонохимических технологий усовершенствования пищевого оборудования; разработана и смоделирована конструкция модернизированной пекарной камеры для электроконтактной выпечки с одновременным воздействием инфракрасного излучения и принудительной конвекцией, что позволило значительно сократить время технологического процесса выпечки хлеба.

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

1. Какие технические решения модернизации аппаратного обеспечения обеспечили повышение пищевой ценности готового продукта?
2. Какие параметры ультразвука были рассмотрены с целью его применения для модернизации механического оборудования для перемешивания ингредиентов?

Высказанные замечания не снижают общей положительной оценки выполненного исследования.

В целом, материал, изложенный в автореферате и научных публикациях, позволяют сделать вывод о том, что диссертационная работа является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором на высоком научном уровне и соответствует требованиям п.9-14 Положения О присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842 «О порядке присуждения ученых степеней», а её автор, а Сызранцев Дмитрий Викторович заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Заведующий кафедрой математического и прикладного анализа
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет»

Почетный работник сферы образования РФ

Доктор физико-математических наук, профессор

 Александр Иванович Шашкин

Специальность: 01.02.04 – «Механика деформируемого твердого тела».

Контактная информация:


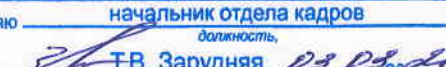
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет»

Адрес: 394018, Россия, г. Воронеж, Университетская площадь, 1

E-mail: shashkin@amm.vsu.ru, тел.: 8 (473) 220-83-46

Адрес сайта в сети интернет: <https://www.vsu.ru/>



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ВГУ»)	
Подпись	
Заверяю	начальник отдела кадров
	должность,
	
	подпись, расшифровка подписи