

Отзыв

на автореферат диссертации Сызранцева Дмитрия Викторовича на тему: «МОДЕРНИЗАЦИЯ АППАРАТУРНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОБОГАЩЕННОГО ХЛЕБА В ОСОБЫХ УСЛОВИЯХ», 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 озабоченностью реального сектора экономики по выпуску продукции высокого качества с наименьшими затратами и потерями пищевых ресурсов. Именно в таких условиях можно обеспечить население удаленных районов Крайнего Севера качественными продуктами функционального назначения широкого ассортимента по доступным ценам. Указанные обстоятельства предполагают использование технологий для производства хлебобулочных изделий, обогащенных продуктами глубокой переработки используемого пищевого сырья. Все вышеперечисленное позволяет считать диссертационную работу Сызранцева Д.В., посвященную совершенствованию процессов и аппаратов для выпечки бескоркового хлеба функциональной направленности, актуальной.

Удовлетворяя всем необходимым требованиям при рассмотрении сложных взаимосвязанных процессов, автор исследовал наиболее важные для решения указанной проблемы вопросы, такие как: создание математических моделей процессов изготовления бескоркового хлеба в паровоздушной среде пекарной камеры модернизированной конвейерной печи; разработал методику обоснования основных конструктивных элементов конвейерной хлебопекарной печи и ее эксплуатационных характеристик, позволяющую рассчитать геометрические размеры пекарной камеры, работа которой обеспечивает сохранение нутриентов исходного сырья; разработал практические рекомендации по внедрению научных результатов совершенствования технологического оборудования и технологических процессов в лечебных учреждениях трудовых коллективов, проживающих в обособленных условиях.

Безусловно, новыми следует признать разработанную автором математическую модель пекарной камеры для электроконтактной выпечки хлеба в поле инфракрасного излучения и обоснование технологических параметров ее работы. Предложенное автором аппаратное обеспечение улучшает органолептические показатели хлеба на 12-16 %, способствует повышению пищевой ценности на 22-27 % и снижению продолжительности производства продуктов питания и трудозатрат на 18-22 %.

Теоретическая и практическая значимость работы подтверждается доведением Сызранцевым Д.В. полученных результатов, отраженных в 22 научных работах, до разработки технических решений, на которые в установленном порядке получены охранные документы в виде патентов РФ и свидетельств регистрации программ для ЭВМ, результаты работы внедрены

