

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)

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 обогащенных продуктов питания. Его целью является разработка новых процессов и аппаратов 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 в обособленных условиях проживания компактных групп населения.

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 обогащенного 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 ВАМТО, в деятельности ООО «Проектинтертехника», ООО «Алгоритм». Полученные результаты апробированы на 13 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. Какой мощности ультразвуковой элемент предлагается использовать в конструкции рамной мешалки? Не будет ли негативного влияния на рабочий персонал?

2. Чем обоснован нагрев образцов белково-жировой композиции?

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» 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).

Заведующий кафедрой
«Информационные технологии
и высшая математика»
профессор, д.т.н., к.э.н.

Драбенко В.А.



« » _____ 2026 г.

заверяю: Специалист отдела кадров

В.А. Драбенко
М.В. Шестная

» февраля 20 26 г.

Место работы: Гатчинский государственный университет

Адрес: 188306, г. Гатчина, Лен. обл., ул. Роцинская, д.5

E-mail: kaf-inf@gief.ru

Телефон: 8(911)932-07-91