

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Шубкина Сергея Юрьевича на тему:
«Научное обеспечение процесса электростатического копчения
рыбопродуктов в аппарате с вращающимся барабаном», представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств»

Основными направлениями государственной политики в области здорового питания являются: максимальное сохранение пищевой ценности, обеспечение качества и безопасности пищевой продукции за счет применения новых технологий и оборудования.

Перспективным направлением в технологии переработки сырья животного происхождения является использование электростатического поля для проведения процесса копчения. Метод является экологически безопасным и позволяет получить продукты с нативными свойствами. Соискателем в работе проведен анализ кинетических закономерностей процесса электростатического копчения рыбопродуктов в аппарате с вращающимся барабаном, что позволило подобрать рациональные технологические параметры процесса.

Научной новизной является: результаты исследования кинетических закономерностей процесса электростатического копчения рыбопродуктов в аппарате с вращающимся барабаном; математическая модель данного процесса; аналитическое описание процесса в виде дифференциальных уравнений осаждения коптильных компонентов в слое продукта.

Проведенные комплексные исследования позволяют сделать вывод, что использование электростатического поля в комбинации с применением постоянного перемешивания приводит к уменьшению воздействия вредных веществ на организм человека; к уменьшению затрат на производство единицы продукции, что в свою очередь обеспечивает доступность широким слоям населения.

Внедрение установки для электростатического копчения с применением режима постоянного перемешивания обеспечит гарантированную доступность

каждого гражданина страны к безопасным для здоровья копченым продуктам в количестве необходимом для активной и здоровой жизни.

ЗАМЕЧАНИЯ.

1. В автореферате отсутствует описание запатентованной конструкции установки для проведения процесса электростатического копчения продуктов с применением режима постоянного перемешивания.
2. Как перенести полученные результаты математического моделирования и экспериментальных исследований на промышленные коптильные установки?

В целом считаю, что данная диссертация выполнена на высоком научном уровне, имеет актуальность, научную новизну, практические значимость и полностью соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК Минобрнауки РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. а её автор Шубкин Сергей Юрьевич заслуживает присвоения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств».

Профессор кафедры «Технология пищевых
и перерабатывающих производств»

АО «Казахского агротехнического университета
имени Сакена Сейфуллина»

доктор технических наук

Алтайулы Сагымбек

АО «Казахского агротехнического университета
имени Сакена Сейфуллина», 010011, Республика Казахстана,
город Астана, пр. Женис 62,
Контактный телефон: +77014084854, +77051893408,
E-mail: sagimbek@mail.ru

