

## ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Головой Кристины Владимировны «Интенсификация очистки диффузионного сока с использованием сорбентов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.05 – «Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур»**

Диссертационная работа Головой Кристины Владимировны посвящена совершенствованию технологии очистки диффузионного сока с использованием сорбентов.

Важное место в технологии очистки сахаросодержащих растворов принадлежит адсорбционным процессам. В работе предложено для дополнительной очистки соков использовать органический сорбент – пищевые волокна, полученные из вторичного продукта свеклосахарного производства – свекловичного жома. Для повышения эффективности очистки также предлагается использовать предварительно активированный фильтроперлит. На основе проведенных исследований соискателем разработан способ и предложена схема предварительной обработки диффузионного сока с отделением осадка несхаров до преддефекации. Эффективность применения пищевых волокон подтверждена патентом РФ.

Автором обоснованы параметры технологического режима активирования частиц фильтроперлита для эффективного использования в процессе предварительной обработки диффузионного сока и на завершающем этапе очистки – II сатурации.

Определены оптимальные условия проведения II сатурации за счет использования минерального сорбента с целью повышения эффективности очистки диффузионного сока, что обеспечило увеличение расчетного выхода сахара-песка и снижение содержания сахарозы в мелассе при переработке свеклы различного технологического качества. Возможность эффективного применения минерального сорбента в процессе II сатурации подтверждена актом производственных испытаний.

