

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 посвящена совершенствованию физико-химической очистки диффузионного сока. Целью работы являлась разработка способов повышения эффективности известково-углекислотной очистки диффузионного сока на стадиях прогрессивной преддефекации и II сатурации за счет применения природных органических и минеральных сорбентов.

Не случайно автором работы областью исследований определены такие стадии очистки сока как преддефекация и II сатурация. Преддефекация является важнейшей стадией известково-углекислотной очистки диффузионного сока, которая определяет качество очищенных соков и сиропов, общий эффект известково-углекислотной очистки, выход сахара и содержание сахарозы в мелассе. Задачей II сатурации является снижение содержания солей кальция до минимального значения и повышение общего эффекта очистки.

Решением поставленных в диссертационной работе цели и задач является способ предварительной обработки диффузионного сока комбинированными сорбентами с последующим отделением осадка несахаров перед предварительной дефекацией, а также способ, по которому в качестве затравочного материала для образования и формирования однородного дисперсного состава частиц осадка в процессе II сатурации используется активированный фильтроперлит.

Разработанные в диссертации способы повышения эффективности очистки научно обоснованы и имеют практическую ценность для дальнейшего использования.

Однако, по автореферату имеются следующие замечания:

- с. 3 – целесообразно было бы сделать ссылку на ГОСТ Р 53396 и ГОСТ 31895 на сахар белый, т.к. ГОСТ 22-94 утратил силу; здесь же в отношении требований безопасности сослаться на ТР ТС 021/2011;

- с.10, табл. 10 – целесообразно было бы указать, по каким морфологическим признакам, кроме формы, проведена идентификация микрофлоры.

Указанные замечания не снижают общей ценности проведенных исследований. Выполненная автором работа заслуживает положительной оценки. Работа актуальна, имеет научную новизну и практическую значимость. Автореферат диссертации оформлен в соответствии с требованиями и в целом, дает полное представление о работе.

На основании автореферата можно сделать вывод, что работа соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Голова К.В., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.05 – «Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур».

Заведующая кафедрой товароведения и экспертизы товаров
ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»,

д-р техн. наук, профессор

Н.М.Дерканосова

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»

Почтовый адрес: 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

тел/факс: (473) 253-86-51

E-mail: main@technology.vsau.ru

<http://www.vsau.ru/>



03.10.2014г