

Отзыв
на автореферат диссертационной работы
Бочаровой Елены Игоревны
«Научное обоснование процесса и разработка технологии молокосодержащего
продукта методом двухстадийного выпаривания»,
представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по
специальностям 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств» и
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных
производств».

Основная доля молочных и молокосодержащих консервов производится вакуум-выпариванием, и отличается невысоким качеством готового продукта из-за использования жестких температурных режимов обработки, что подтверждает актуальность поставленной автором в диссертационной работе задачи – разработать научное обеспечение процессов вакуум-выпаривания молокосодержащих смесей на основе комплексного анализа основных закономерностей процесса и их физико-химических и структурно-механических характеристик.

В рамках выполнения диссертационной работы автором разработана математическая модель процесса, позволяющая рассчитать поля скоростей стекающей по вертикальной стенке вакуум-аппарата пленки молокосодержащей смеси, изменение температуры и влагосодержания по толщине стекающей пленки.

Автором разработан способ производства молокосодержащего структурированного продукта и новая конструкция вакуум-выпарного аппарата, защищенные патентами Российской Федерации.

Автором диссертационной работы проведена опытно-промышленная апробация полученных результатов на ООО «ПРОМКОНСЕРВЫ» с оценкой экономического эффекта от внедрения, который составил 6941,52 тыс. р. в год.

По материалам диссертации опубликовано 18 печатных работ, в том числе 5 статей, из которых 4 – в журналах, рекомендованных ВАК, 11 статей в материалах российских и международных конференций, симпозиумов, получено 2 патента РФ.

В автореферате имеются несущественные недостатки. А именно, в автореферате желательно указать во сколько раз суммарная антиоксидантная активность концентрированной смеси больше антиоксидантной активности соответствующей исходной смеси. На рисунке 7 не вынесены все некоторые позиции, указанные в подписи к этому рисунку. Указанные замечания не являются принципиальными и не снижают научную и практическую значимость диссертационной работы.

Работа включает в себя все необходимые структурные элементы, а автор заслуживает присуждение учёной степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств» и 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заведующий кафедрой «Технологии и техническое обеспечение процессов переработки с/х продукции» доктор технических наук, профессор УО «Белорусский государственный аграрный технический университет», 220023, г. Минск, пр. Независимости, 99, корпус 5, каб.№ 130, e-mail: Rektorat@batu.edu.by
тел.: +(37517) 285-78-97

В. Я. Груданов