

Отзыв
на автореферат диссертационной работы
Горбатовой Анастасии Викторовны
**«Научное обеспечение процесса получения сливочно-растительных спредов,
сбалансированных по жирнокислотному составу»,**
представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

Одним из важнейших компонентов пищи, жизненно необходимых человеку, определяющим её пищевую, энергетическую ценность и биологическую эффективность, являются липиды. Рекомендуется, чтобы с полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК) поступало менее 8 % калорий, а соотношение ω -3 и ω -6 ПНЖК было в пределах от 5:1 до 3:1, что подтверждает актуальность поставленной автором в диссертационной работе цели – научное обеспечение процесса получения сливочно-растительных спредов, сбалансированных по жирнокислотному составу, на основе комплексного анализа основных закономерностей процесса совместно с их теплофизическими и реологическими характеристиками, разработка рекомендаций по совершенствованию технологий производства сливочно-растительных спредов: создание перспективной конструкции эмульсера и разработка технологической линии производства спредов.

В рамках выполнения диссертационной работы автором получены зависимости теплофизических характеристик сливочно-растительных спредов от температуры, и установлено, что с ростом температуры происходит увеличение удельной теплоемкости и коэффициента теплопроводности. Коэффициент температуропроводности образца спреда по мере увеличения температуры уменьшается.

Автором диссертационной работы разработана получена математическая модель процесса перемешивания сливочно-растительных спредов, позволяющая рассчитать зависимость коэффициента вариации, характеризующего однородность перемешиваемой спредовой композиции, и определить продолжительность перемешивания до получения продукта заданной однородности.

Автором получен новый способ производства сливочно-растительных спредов сбалансированного состава, разработана конструкция эмульсера, а также линия производства спредов.

По материалам диссертации опубликовано 32 работы, в том числе 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК, 23 тезиса докладов, получено 3 патента РФ.

По автореферату замечаний не имеется.

Работа включает в себя все необходимые структурные элементы, а автор заслуживает присуждение учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых 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

Груданов Владимир
Яковлевич

6.04.2015

Подпись В.Я. Груданов
удостоверяю
Начальник ОК



В. Яковлевич