

О Т З Ы В

на автореферат диссертации ШМАТОВОЙ Анастасии Ивановны «Обеспечение безопасности сахарного производства путем подавления микрофлоры при извлечении сахарозы из свеклы», представленной в диссертационный совет Д 212.035.04 на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические науки)

В производстве сахара, ввиду особых высокотемпературных технологических режимов, не распространено широко применение средств с моющей и дезинфицирующей способностью. В диссертационной работе А.И. Шматовой поставлена цель разработки способа, обеспечивающего эффективную антимикробную обработку сырья и полупродуктов новым препаратом дихлоризоциануровой кислотой (ДХЦН)

На основе изучения научно-технической литературы по этому вопросу, оценки микробиологического состояния полупродуктов и готового сахара, результатов исследований по влиянию ДХЦН на микробиоту сахарного производства, определения оптимальных параметров обработки, производственной проверки предлагаемого способа обработки диссертантом обоснованно был разработан эффективный способ повышения микробиологической чистоты сахарного производства.

В автореферате содержание работы изложено последовательно, логично.

Однако можно сделать замечание: на рисунке 3 автореферата и в подрисуночной подписи приведены разные концентрации препарата ДХЦН.

Несмотря на замечание, диссертационная работа представляет собой завершённое исследование на актуальную тему повышения безопасности продукта. В диссертации изложены научно обоснованные технологические решения вопросов повышения биологической чистоты сахара за счёт применения хлорсодержащего препарата на основе натриевой соли дихлоризоциануровой кислоты. Соискатель успешно решила поставленные в

работе задачи. Научная и практическая значимость проблем, изложенных в автореферате, позволяет рассматривать работу как актуальную для современной отечественной сахарной промышленности.

С учетом изложенного считаю, что представленная к защите диссертационная работа соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, в т.ч. п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» Постановления Правительства РФ от 24.09.2013 №842, а ее автор, Шматова Анастасия Ивановна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические науки).

Профессор кафедры «Технологии бродильных производств и виноделие»,
ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
доктор технических наук, профессор

Ермолаева
Галина Алексеевна

Научная специальность 05.18.07
«Биотехнология пищевых продуктов
и биологических активных веществ»
04 апреля 2016 г.

ФГБОУ ВПО «МГУПП»,
125080, Москва, Волоколамское шоссе, д.1
8 (499) 750-01-11 доб. 72-32
e-mail: ErmolaevaGA@mgupp.ru

2016/5/4/Шматова 20 16 г. |