

ОТЗЫВ
на автореферат диссертационной работы
Шматовой Анастасии Ивановны

«Обеспечение безопасности сахарного производства путем подавления микрофлоры при извлечении сахарозы из свеклы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – “Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ”

Диссертационная работа Шматовой А.И. посвящена решению очень важной проблемы сахарной промышленности - повышению качества вырабатываемого сахара за счет достижения бактерицидного эффекта при использовании реагента ДХЦН на начальных стадиях диффузионного процесса. Использование новых реагентов с низким значением ПДК, с наименьшей стоимостью и высокой бактерицидной способностью является актуальной задачей на современном этапе свеклосахарного производства.

В работе Шматовой А.И. научно обоснована и экспериментально подтверждена эффективность применения натриевой соли дихлоризоциануровой кислоты в качестве дезинфицирующего препарата, используемого на начальных стадиях диффузионного процесса.

По результатам научных исследований автором предложены два способа использования хлорсодержащего препарата для обеспечения высоких технологических и микробиологических показателей: обработка стружки или экстрагента раствором ДХЦН с концентрацией 0,05-0,075 % при температуре раствора 68-70 °С и расходе для обработки 10 %. Проведение производственных процессов в обоснованном интервале параметров позволит повысить чистоту диффузионного и очищенного соков на 0,8-1,2 %, что обеспечит увеличение выхода сахара на 0,25-0,30 % к массе перерабатываемой свеклы.

Соискателем проведена большая исследовательская работа. Научная новизна и практическая значимость исследований не вызывают сомнений. Новизна технического решения подтверждена патентом РФ «Способ получения диффузионного сока». Практическая значимость предложенного способа очистки подтверждена актом производственных испытаний. Выводы диссертации согласуются с целью и поставленными задачами.

По содержанию автореферата имеются вопросы и замечания:

- Проводились ли микробиологические исследования полупродуктов по способу обработки экстрагента бактерицидным препаратом? Если нет, то почему?

- В автореферате рисунок 7 нечеткий.

Однако приведенные замечания не снижают положительной оценки материалов автореферата.

Считаю, что представленная к защите работа Шматовой Анастасии Ивановны является законченным научным исследованием и соответствует требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям по специальности 05.18.07 – “Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ”, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Заведующий кафедрой «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»,
доктор технических наук, профессор

/А.А. Славянский/

Старший преподаватель кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»,
кандидат технических наук

/Н.Н. Лебедева/

109004, Москва, Земляной вал, 73
Тел. +7 (495) 670-15-10
e-mail: mgutu-sahar@mail.ru

Славянский Анатолий Анатольевич
специальность 05.18.05 – «Технология сахара и сахаристых продуктов»

Лебедева Наталья Николаевна
специальность 05.18.05 – «Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур»

100316