

В совет по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 на базе ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» 394036, Россия, г. Воронеж, пр. Революции, д. 19

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шматовой Анастасии Ивановны
“Обеспечение безопасности сахарного производства путем подавления микрофлоры при извлечении сахарозы из свеклы”,
представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – “Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ”

Повышенные требования к качеству сахара определили актуальность представленных в автореферате диссертационной работы результатов по совершенствованию методов физико-химической очистки диффузионного сока.

В работе подробно представлено решение поставленных задач, предложены способы обработки свекловичной стружки и экстрагента раствором ДХЦН и выбраны оптимальные параметры процесса, изучено влияние хлорсодержащего препарата на микрофлору свеклосахарного производства, описан механизм гидролитического разложения соли в зависимости от параметров процесса, на основе математических методов планирования эксперимента построены математические модели процессов обработки свекловичной стружки и экстрагента раствором ДХЦН.

Научная новизна подтверждается эффективностью применения в качестве бактерицидного агента натриевой соли дихлоризоциануровой кислоты для обработки свекловичной стружки и экстрагента. Установлены количественные характеристики влияния параметров процесса на микробиологические и качественные показатели полупродуктов. Лучшие качественные показатели и бактерицидный эффект достигаются при использовании раствора ДХЦН концентрацией 0,075 % при температуре 70-72 °С в количестве 10 %.

Предлагаемые способы позволяют не только повысить качество полупродуктов, но и увеличить выход сахара-песка и снизить содержание молочной кислоты на 32-33 %.

Практическая значимость предлагаемых решений подтверждается актом производственных испытаний и патентом РФ.

По содержанию автореферата имеется замечание:

- не совсем ясно каким образом происходит введение растворов ДХЦН в диффузионный аппарат?

В целом, по содержанию автореферата можно сделать вывод, что диссертационная работа соискателя Шматовой А.И. “Обеспечение безопасности сахарного производства путем подавления микрофлоры при извлечении сахарозы из свеклы”, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским

диссертациям, а соискатель заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Тертычная Татьяна Николаевна
Доктор сельскохозяйственных наук, доцент,
(специальность – 05.18.01 – Технология обработки,
хранения и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и
виноградарства) профессор кафедры технологии
переработки растениеводческой продукции
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
аграрный университет имени императора Петра I»

Тертычная Т.Н.

Россия, 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
Тел: 8(473)253-74-88
e-mail: tertychnaya777@yandex.ru

11.03.16