

ОТЗЫВ

на автореферат

Торшина Александра Викторовича

«Повышение качества этилового спирта путем совершенствования технологии эспюрации»

на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

С каждым годом количество наименований предлагаемых алкогольных напитков неуклонно растет. На рынке появляются новые игроки, а ветераны, уже завоевавшие доверие потребителя, периодически пополняют ассортиментные линейки оригинальными новинками. С увеличением рынка алкогольной продукции растет и конкуренция. И если с одной стороны, неумолимая борьба за потребителя значительно усложняет жизнь производителям напитков, то с другой стороны, это дает им дополнительный импульс к новым решениям и постоянному развитию. Поэтому актуальность работы автора по повышению качества спирта как основного компонента алкогольных напитков не вызывает сомнений.

Научная новизна работы связана с разработкой новых технологических решений очистки этилового спирта и методиками расчета эффектов различных колонн.

Практическую значимость работы определяют полученные патенты, апробация в производственных условиях.

В качестве положительных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) введение автором новых методик для расчета процесса очистки спирта;
- 2) высокий уровень привязки предлагаемых технологических решений к реальному процессу производства спирта.

Но при внимательном знакомстве с авторефератом к автору возникает ряд вопросов:

1) снижение отбора эспюрированного пара с верхней тарелки уменьшает расход пара на обогрев (см. стр. 12 автореферата). Какой экономический эффект это приносит?

2) в таблице 3 автореферата (см. стр. 11) приведено содержание примесей в этиловом спирте при двух давлениях. Насколько эти различия значительны для метанола?

3) как предлагаемые автором введение нового дорогостоящего оборудования и технологий скажется на стоимости самого спирта?

В целом работа Торшина Александра Викторовича является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость и широкую апробацию, написана хорошим языком, легко читается, замечания по работе не носят принципиального характера, работа соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Д.х.н. (02.00.03), профессор (05.18.01),
зав. кафедрой
«Технологии и организации
общественного питания»

Макарова Надежда
Викторовна

04 октября 2016 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

"Самарский государственный технический университет"

443100, Самара

ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)

Контактный телефон (8462) 3322719

E-mail MaكارovaNV1969@yandex.ru

Подпись Макаровой Н.В. заверяю
Ученый секретарь СамГТУ

Малиновская Ю.А.