

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы
Сухарева Игоря Николаевича «Совершенствование процесса копчения
мясных изделий под избыточным давлением», представленную на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальному-
сти 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»

Содержащиеся в работе научные положения, выводы и рекомендации основываются на результатах экспериментальных исследований, выполненных по апробированным методикам. Опытные данные с достаточной степенью точности согласуются с общетеоретическими концепциями, общепринятыми в данной области исследований. Достоверность качественных показателей копченых мясных изделий подтверждается производственной апробацией рациональных режимов копчения по разработанным технологиям. Использованные соискателем методики экспериментальных исследований, методы и средства проведения измерений, а также достаточная повторность замеров не дают оснований для сомнения в их достоверности.

Структура работы соответствует требованиям к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук. Диссертация написана и оформлена достаточно грамотно.

Предложенные технические решения позволяют реализовать высокоэффективный процесс насыщения ароматом дыма мясных изделий под действием избыточного давления с применением пряно-коптильных ароматизаторов и обеспечить высокую точность автоматического управления данными процессами.

Замечания: 1. В работе ничего не сказано об экономическом эффекте, который может быть получен при внедрении результатов работы.

2. В диссертации имеются некоторые стилистические неточности, повторы.

Приведенные замечания не снижают положительной оценки диссертационной работы, выполненной на достаточно высоком научном уровне.

В диссертационной работе И.Н. Сухарева предложена, научно и экспериментально обоснована совокупность методов и технических средств высокоеффективного проведения процесса копчения мясных изделий под действием избыточного давления с применением пряно-коптильных ароматизаторов.

Считаю, что диссертационная работа Сухарева Игоря Николаевича «Совершенствование процесса копчения мясных изделий под избыточным давлением» является законченным самостоятельным исследованием, которое по научной новизне и практической значимости отвечает требованиям ВАК Минобрнауки РФ, предъявляемые к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств».

Заслуженный деятель науки РФ

Доктор технических наук,

профессор,

ФГБОУ ВПО КубГТУ

кафедра ТОиСЖ

Адрес: 350072, Россия, Краснодарский край,

г. Краснодар, ул. Московская, д.2

+79182747651, koshevoi@kubstu.ru

Е.П. Кошевой

