ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Саранова Игоря Александровича «НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАЗВИТИЯ ПРОЦЕССОВ РАСПЫЛИТЕЛЬНОЙ СУШКИ И АГЛОМЕРАЦИИ КОНЦЕНТРАТОВ ЦИКОРИЯ И ЯЧМЕННОГО СОЛОДА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств» и 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Диссертация Саранова И. А. посвящена решению задач совершенствования процесса, способа и оборудования для распылительной сушки концентратов цикория и ячменного солода с одновременным проведением процесса агломерации их порошков, а также применения данных порошков в технологии кондитерских изделий.

В ходе проведения исследований изучены кинетические закономерности процессов сушки и агломерации исследуемых концентратов, определены формы связи влаги с материалами, разработана математическая модель процесса агломерации, разработана математическая модель конвективной сушки полидисперсных жидкой и твёрдой фаз агломератов. Изучено влияние дозировки агломерированного ячменного солода на процесс структурообразования жгутов пралиновых масс. Получена зависимость пластической прочности от температуры, определены рациональные температуры формования и резания конфетных жгутов, разработана технология производства и рецептура типа пралиновых конфет «Солодушка».

В качестве замечаний следует отметить:

1. Автор не объясняет, за счёт чего снижаются гигроскопические свойства агломерированных порошков (с.13).
2. Из текста автореферата не ясно, почему в качестве жирового сырья для приготовления пралиновых конфет были выбраны кокосовое масло и жир лауриновый КС-35.

Диссертационная работа И. А. Саранова выполнена на актуальную тему, имеет научную новизну, практическую ценность, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук, профессор заведующий кафедрой «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)» Романов Александр Сергеевич

Почтовый адрес:
Россия, 650056, г. Кемерово,
б-р. Строителей, 47, ауд. 3201
тел: 8(384-2) 39-68-59
Эл. почта: kemtipp.hleb@yandex.ru

ФГБОУ ВО «КемТИПП»
Отдел кадров
ПОДПИСЬ Романова А.С. ЗАВЕРЯЮ
вед. доп ок
должность подпись фио
«___» _____ 20___ г.
Отдел кадров