

## Отзыв

на автореферат диссертации Старшова Дмитрия Геннадьевича на тему «Совершенствование процессов и аппаратов для приготовления вафельного теста», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств

Вафельная продукция пользуется спросом на отечественном потребительском рынке. Основным полуфабрикатом для изготовления вафель, вафельных тортов, конфет на вафельной основе являются вафельные листы, для выпечки которых требуется тесто, обладающее специфической структурой и свойствами.

На основе анализа современного состояния проблемы автором выявлены основные недостатки оборудования, используемого для приготовления вафельного теста, а также сформулированы цель и задачи исследования, направленные на устранение этих недостатков. Поэтому тема диссертации Старшова Д.Г. несомненно является актуальной.

Соискателем проведён комплекс исследований, результаты которых позволили разработать научно-технические решения по совершенствованию процессов дозирования и перемешивания сыпучих компонентов, входящих в рецептуру вафельного теста, замеса теста, а также выявить влияние особенностей процесса замеса теста на структурно-механические и органолептические показатели вафельных листов.

Полученные экспериментальные результаты обработаны с использованием методов математической статистики и обладают достаточной достоверностью, обоснованностью и научной новизной.

Практическая значимость и реализация работы подтверждается созданием семейства аппаратов, защищённых патентов РФ на изобретения и использованных для разработки автоматической станции для приготовления вафельного теста, которая успешно прошла опытно-промышленные испытания.

Результаты диссертационных исследований в достаточной степени опубликованы и апробированы.

Замечания по автореферату:

1. В автореферате следовало бы привести рецептуру, по которой готовили вафельное тесто, и характеристики его опытных образцов.

2. В диссертации разработаны конструкции новых аппаратов и автоматической станции для приготовления вафельного теста. Судя по автореферату, соискателем определена только их энергетическая эффективность. Было бы целесообразно провести их комплексную технико-экономическую оценку, как это принято при создании новой техники.

Считаю, что представленная диссертация соответствует требованиям ВАК РФ и отвечает критериям п.п.9-14 Постановления Правительства РФ №842 «О порядке присуждения учёных степеней», утверждённого 24 сентября 2013 г. (в редакции Постановления Правительства РФ №335 от 21 апреля 2016 г.), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор, Старшов Дмитрий



Геннадьевич, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

Кандидат химических наук, доцент  
кафедры «Технология пищевых производств  
и биотехнология» ФГБОУ ВО «Самарский  
государственный технический университет»

Муковнина  
Галина  
Сергеевна

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО СамГТУ)

443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, 244. Главный корпус.

443010, г. Самара, ул. Куйбышева, 153. СамГТУ, корпус 2.

Контактный телефон: 8-927-728-00-20

e-mail: galinamukovnina @yandex.ru

