

Отзыв

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

Диссертационная работа Старшова Д.Г. выполнена на актуальную тему, связанную с совершенствованием процессов и аппаратов отечественной конструкции для приготовления вафельного теста, что будет способствовать решению проблемы импортозамещения пищевого оборудования.

Автором получен целый ряд результатов, **обладающих существенной научной новизной**. К этим результатам можно отнести:

- 1) трехстадийный способ получения вафельного теста и устройство для его осуществления, на которые получен патент РФ на изобретение;
- 2) теоретический метод определения параметров проходного для сыпучих компонентов, используемых при приготовления вафельного теста, который апробирован и подтвержден экспериментально;
- 3) новые опытные данные по вязкости теста полученные в условиях работы предложенного соискателем тестосмесителя при изменяющихся значениях давления, времени замеса и конструктивно-кинематических параметров;
- 4) зависимости структурно-механических и органолептических характеристик выпекаемых вафельных листов от параметров процесса замеса теста.

Работа имеет несомненную **практическую значимость**, так как, в ней разработаны конструкции аппаратов для дозирования и перемешивания сыпучих продуктов, а также для замеса вафельного теста, внедренные при создании автоматической тестомесильной станции. Кроме того, в диссертации предложена инженерная методика расчета вакуумированных тестосмесителей.

Основные научные положения диссертационной работы логически обоснованы, а полученные экспериментальные результаты **достоверны**.

Результаты диссертационного исследования в достаточной степени опубликованы и апробированы, а интеллектуальная собственность – защищена патентами на изобретения.

Вопросы и замечания

1. Теоретический метод расчета проточного дозатора для условий гидравлического истечения сухих сыпучих компонентов из бункеров. Хотелось бы знать, на чем основано допущение о таком режиме истечения компонентов?

2. Из автореферата не ясно, какие качественные характеристики определялись для выпеченных из вафельного теста листов?

На основании вышеизложенного можно сделать **заключение**, что диссертация Старшова Д.Г, соответствует требованиям п. 9 – 14 «Положения и порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ №842 от 24 сентября 2013г.(в редакции Постановления Правительства РФ №335 от 21.02.2016г.), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Старшов Дмитрий Геннадьевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

Кандидат технических наук
(05.18.01 - Технология
обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых
культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и
виноградарства), доцент, доцент
кафедры технологии продуктов
питания и товароведения

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ *Перфилова* Перфилова Ольга Викторовна

14.11.2019г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Мичуринский государственный аграрный
университет»

Адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск,
ул. Интернациональная, д.101

Тел: 8-920-232-64-17

Эл. почта: perfolgav@mail.ru

