

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Старшова Дмитрия Геннадьевича на тему: «Совершенствование 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

Представляемая к защите диссертационная работа посвящена решению важной научно-технической задачи – совершенствованию процессов и аппаратов для приготовления вафельного теста, наиболее важного этапа производства вафельных изделий. Автором научно обоснованы и грамотно сформулированы цель и задачи исследований, убедительно показана целесообразность принятых инновационных технических и технологических решений, обладающих научной новизной и практической значимостью.

Научная новизна полученных в диссертации результатов заключается в разработке трехстадийного способа приготовления вафельного теста, реализуемого в параллельно-последовательном режиме с проведением всех технологических операций в вакуумированных герметичных аппаратах, определении расчетным и экспериментальным путем оптимальных параметров предложенной конструкции проточного дозатора сыпучих компонентов, разработке инновационного способа и эффективного аппарата для замеса вафельного теста, установлении зависимостей вязкости и однородности вафельного теста от режимно-технологических и конструктивно-кинематических параметров тестосмесителя, выявлении влияния параметров замеса вафельного теста на структурно-механические и органолептические показатели и потребительские свойства готовых вафельных листов.

Новизна технических и технологических решений подтверждена получением двух патентов Российской Федерации на изобретения.

Практическая значимость работы определяется тем, что автором разработан ряд новых конструкций аппаратов: конструкция дозатора для сыпучих компонентов, используемых при приготовлении вафельного теста,

устройство для замеса вафельного теста, способ получения вязко-пластичной смеси и автоматическая станция для приготовления вафельного теста, которые показали высокую энергосберегающую и эксплуатационную эффективность; предложена инженерная методика расчета вакуумных тестосмесителей для приготовления вафельного теста, работающих при переменном давлении.

Судя по автореферату, содержащиеся в работе научные положения и результаты экспериментальных исследований научно обоснованы и достоверны. К сожалению, в автореферате не приведен ожидаемый экономический эффект от внедрения в производство разработанных автором технических и технологических решений.

В целом, считаю, что данная диссертационная работа актуальна, обладает достаточной научной новизной, представляет практическую ценность для кондитерской промышленности и отвечает требованиям пп. 9 – 14 «Положения и порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г. (в редакции Постановления Правительства РФ № 335 от 21.02.2016 г.), 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.

Доктор технических наук,
(научная специальность: 05.18.01 –
Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной продукции
и виноградарства), профессор, профессор
кафедры техники и технологии
хлебопродуктов ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический университет»,
350072, Россия, Краснодарский край,
г. Краснодар, ул. Московская, д.2,
тел. (861) 255-84-01;
e-mail: adm@kgtu.kuban.ru

Росляков Юрий Федорович

Подпись Алексеева Ч.Ф. удостоверяю
Начальник отдела
кадров сотрудников

Е.И. Руссу
24.04.2019г.