

ОТЗЫВ

доктора технических наук **Полянского Константина Константиновича**, на автореферат диссертации **Бородовицына Андрея Михайловича** на тему: «Совершенствование процесса сушки свекловичного жома перегретым паром для получения пектина», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»

В настоящее время на свеклосахарных заводах образуется много отходов таких как свекловичный жом. Использование жома в производстве пектина позволит в значительной мере сократить количество отходов, которые выбрасываются в окружающую среду и создать условия для получения функциональных продуктов питания.

Следовательно, автор правильно поставил перед собой цель и решил задачи, которые в полной мере охватывают круг научно-практических проблем, стоящих перед пищевой промышленностью.

Экспериментальная часть выполнена на основании общепринятых методик измерения с использованием современной приборной базы. Поэтому полученные диссертантом экспериментальные данные являются достоверными. Бородовицыным А.М. разработана способ сушки свекловичного жома и оригинальная конструкция сушильной установки для свекловичного жома в которой за счет понижения давления пара снижается температура сушки, что напрямую влияет на качество получаемого пектина. Следовательно, сушка является максимально энерго-ресурсосберегающей и позволяет получить высококачественную сырьевую базу для производства пектина.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. Следовало бы более подробно рассмотреть выбор импульсного виброкипящего слоя при сушке свекловичного жома.

2. Из автореферата не ясно как оценивалась адекватность математической модели процесса сушки свекловичного жома реальному эксперименту?

Вышесказанные замечания не снижают ценности представленной работы.

Диссертационная работа соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор **Бородовицын Андрей Михайлович** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств».

Заслуженный деятель науки РФ,
профессор кафедры коммерции и товароведения
Российского экономического университета
им. Г.В. Плеханова (Воронежский филиал),
доктор технических наук, профессор **К.К. Полянский**

394030, г. Воронеж,
ул. К. Маркса 67а,
тел.: 8 (905) 051-07-65,
E-mail: kaf-kit@vfreu.ru.



«01» марта 2021 г.

