

О Т З Ы В

доктора технических наук Петрова Андрея Николаевича на автореферат диссертационной работы *Дерканосовой Анны Александровны* на тему *«Научное обеспечение ресурсосберегающих процессов в технологии полнорационных комбикормов с использованием полученных биологически активных добавок»*, представленной на соискание ученой степени доктора 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

Результаты научных исследований, представленные в диссертационной работе Дерканосовой А.А., имеют важное теоретическое и прикладное значение для организации энерго- и ресурсосберегающих процессов при получении кормовых добавок из растительного сырья.

В соответствии с современными тенденциями развития теории и техники тепломассообменных процессов автором созданы новые технологии и оборудование на уровне изобретений. Они определяют ряд технических и технологических решений, обеспечивающих необходимую полноту импортозамещающих технологий и конкурентоспособность готовой продукции. Представляется, что внедрение предлагаемых в работе теплотехнологических процессов в комбикормовую промышленность найдет широкое распространение в зерноперерабатывающей отрасли, обеспечит эффективность использования комбикормов, снизит их расход, повысит экономическую эффективность производителя сельскохозяйственной продукции. Предлагается проблему эффективной обработки растительного сырья в технологии кормовых добавок разрешить в результате перехода от традиционных одностадийных процессов к процессам многостадийным с обязательным применением обратных технологических связей (рециклов).

Исходя из этих положений, в диссертационной работе Дерканосовой А.А. адекватно сформулированы цели и задачи исследований, актуальность которых не вызывает сомнений.

По материалу автореферата есть ряд замечаний:

1. Имеет место разночтение в размерности абсолютной удельной энергии e в тексте автореферата (стр. 31, 3 абз. сверху), где указано кДж/кг, и в таблице 10 (стр. 31), где указано кДж/кгч.

2. Выводы 2 (стр. 34, 4 абз. снизу), 8 (стр. 35, 3 абз. снизу), 10 (стр. 35, 1 абз. снизу) и 12 (стр. 36, 2 абз. сверху) представлены в декларативном формате, без какой-либо численной конкретизации, отражающей существенность превосходства достигнутых результатов.

Учитывая высокий научный уровень работы, ее целостный характер считаю, что представленная диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям, а её автор – Дерканосова Анна Александровна заслуживает присуждения ученой степени доктора 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».

Доктор технических наук, академик РАН,
директор Всероссийского научно-исследовательского института технологии консервирования – филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатого» РАН



Петров Андрей Николаевич

Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования (ВНИИТеК) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатого» РАН, ул. Школьная 78, г. Видное, Московская обл., 142703, Россия

e-mail: vniitek@vniitek.ru

тел.: +7(495) 541-08-92