

О Т З Ы В

научного руководителя, заслуженного изобретателя РФ, доктора технических наук, профессора, профессора кафедры технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств **ШЕВЦОВА Александра Анатольевича**
о соискателе **Дерканосовой Анне Александровне**

Дерканосова Анна Александровна в 2005 г. закончила с отличием обучение в Воронежской государственной технологической академии по специальности «Технологии хлебопекарных макаронных и кондитерских производств» (ТХМКП). Затем с 2005 по 2007 г. она работала на ОАО «Хлебозавод № 2» в должности инженера-технолога в лаборатории. С 2007 г. по 2010 г. являлась аспирантом кафедры технология хранения и переработки зерна. В итоге успешно защитила кандидатскую диссертацию.

С 2010 г. соискатель работала директором «Аналитического центра», старшим преподавателем кафедры сервисных технологий по совместительству. С 2011 по настоящее время Дерканосова А. А. работает начальником ЦКП испытательного центра. В 2012 году была избрана на должность доцента кафедры сервисных технологий, а с 2013 по настоящее время работает на должности доцента кафедры сервиса и ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО ВГУИТ. Она принимает активное участие в жизни кафедры, является референтом.

За многолетний добросовестный труд, заслуги в учебно-методической. Научной и воспитательной работе. Подготовке высококвалифицированных кадров и в связи с 85-летием университета получила благодарственное письмо от управы центрального района городского округа города Воронежа (распоряжение управы Центрального района городского округа г. Воронеж №145 от 22.06.2015). Награждена дипломом и является лауреатом премии правительства Воронежской области за монографию «Научное обеспечение технологий комплексной переработки красного клевера в кормопроизводстве».

Дерканосова А.А. лично изучила имеющуюся патентную и научно-техническую литературу по поставленным в диссертации задачам; принимала активное участие в разработке и изготовлении опытных партий биологически активных добавок, комбикормов, премиксов; проводила откорм сельскохозяйственных животных и птиц, изучала эффективность использования разработанных биологически активных добавок; освоила методики проведения экспериментов процессов: ультрафильтрации, сушки распылительной и перегретым паром; принимала непосредственное участие в проведении экспериментальных и аналитических исследований по всем представленным в работе процессам, математической обработке опытных данных. Все методики по выполнению физико-химического контроля и анализа качества получаемой продукции она освоила самостоятельно, выполняла все необходимые эксперименты, в том числе с помощью «пьезоэлектронного носа» и анализа аминокислот непосредственно в этом центре. Полученный опыт позволил решить ряд производственных задач, непосредственно участвовать в проведении экспериментальной части, успешно провести обработку экспериментальных результатов, полученных при исследовании процессов получения и хранения сыпучей формы холинхлорида.

Дерканосова А.А. установила основные гидродинамические и кинетические закономерности процессов ультрафильтрации, распылительной сушки и сушки перегретым паром на опытных установках. Ей обоснованы следующие рациональные параметры процессов ультрафильтрации, распылительной сушки и сушки перегретым паром. Она разработала математические модели процесса ультрафильтрации, распылительной сушки и сушки перегретым паром, полученные результаты были использованы на практике, входе разработки конструкций оборудования.

Диссертант выполнил научное обобщение полученных результатов.

Основные результаты исследований опубликованы в 59 научных работах, в т. ч. 2 монографиях, 2 учебных пособиях, 30 статьях в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 15 патентах РФ на изобретения, 1 свидетельстве Роспатента о регистрации программ для ЭВМ, 9 статьях в бд Scopus и WoS. Она участвовала в работе 25 международных, всероссийских научно-технических конференций.

За время работы над диссертацией А.А. Дерканосова проявила себя скромным, отзывчивым человеком и заслужила уважение и поддержку коллектива кафедры. Мне представляется, что Анна Александровна вполне созрела как научный работник и достойна присуждения ей ученой степени доктора технических наук по специальностям 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств», 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Научный консультант, профессор кафедры технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»,
доктор технических наук, профессор

Шевцов Александр Анатольевич

«18» сентябрь 2020 г.
394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19
моб. 89202131136, e-mail: shevalol@rambler.ru

