

## Отзыв

на автореферат диссертации Юхника Ивана Петровича выполненной на тему: «НАУКА И ПРАКТИКА РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕМ ЕГО ПОДГОТОВКИ И ПЕРЕРАБОТКИ В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств

Большое количество исследований проводимых в пищевой промышленности связано с озабоченностью реального сектора экономики по выпуску продукции высокого качества для того, чтобы можно было обеспечить широкие круги населения продуктами широкого ассортимента по доступным ценам. Указанные обстоятельства предполагают использование технологий для производства продуктов питания с заданными свойствами, обеспечивающих высокое содержание биологически активных веществ, поэтому тема работы представляется актуальной.

Удовлетворяя всем необходимым требованиям при рассмотрении сложных взаимосвязанных процессов, автор исследовал наиболее важные для решения указанной проблемы вопросы, такие как определение перспективных направлений использования зерна в пищевой промышленности, разработку технологии модифицированных крахмалов с использованием математического моделирования и оптимизации процессов переработки некондиционной части в модифицированные крахмалы.

Безусловно новыми следует признать полученные автором данные об основных закономерностях и параметрах активного динамического вентилирования, включающей подсушку зерна при атмосферном давлении и его последующее деление на кондиционную и некондиционную части с глубокой биотехнологической переработкой последней.

Практическая значимость работы подтверждается доведением автором научных результатов до разработки бункера активной вентиляции с получением на него охранного документа в виде патента РФ, а также апробирование разработанной технологии на предприятии ООО «РАПС», (г. Екатеринбург).

Вместе с тем следует задать автору несколько вопросов и высказать несколько критических замечаний:

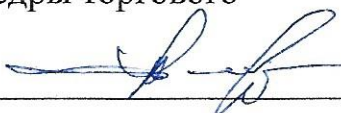
1. На стр.19 автореферата указаны дескрипторы органолептической оценки качества выпеченных хлебо-булочных изделий в соответствии с Национальным стандартом, но нигде не приведена себестоимость изделий приготовленных с использованием рекомендованных модифицированных крахмалов. На сколько она возрастает?

2. Некоторые графики не имеют подписей осей.

Перечисленные выше пожелания и замечания носят частный характер и не ставят под сомнение достоверность и значимость достигнутых научных результатов. Высказанные замечания не снижают общей положительной оценки выполненного диссертационного исследования.

В целом, материал, изложенный в автореферате автора и научных публикациях, позволяют сделать вывод о том, что диссертационная работа является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором на высоком научном уровне и соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней» ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Юхник Иван Петрович заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств.

К.т.н., профессор кафедры торгового  
дела и товароведения



Дмитриченко М.И.

Место работы: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный  
экономический университет»

Адрес: Россия, 191023, город Санкт-Петербург, улица Садовая, дом 21.

E-mail

dmi-1943@yandex.ru

Телефон

8(921)5802633



Подпись: \_\_\_\_\_  
заверяю:

Специалист управления кадров



Э.М. Уланова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.