

## Отзыв

на автореферат диссертации Юхника Ивана Петровича выполненной на тему: «НАУКА И ПРАКТИКА РЕСУРСΟΣБЕРЕГАЮЩЕГО 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

Отечественные пищевые производства на современном этапе озадачены проблемой создания товарной продукции высокого качества с возможно наименьшими затратами ресурсов, которая, в частности, может быть успешно решена при использовании разного рода моделей технологических процессов.

Одним из направлений использования пищевого сырья для производства полноценных продуктов питания в различных отраслях перерабатывающей промышленности, зачастую плохо поддающейся моделированию, является производство пищевых продуктов из вторичного пищевого сырья.

Применение системного анализа для комплексного решения этой проблемы осуществлялось и ранее, но ощутимых результатов не дало. Тема и методы ее раскрытия в рецензируемой работе представляются актуальными, поскольку реально используемые результаты решения проблемы в отрасли являются достаточно ресурсоемкими.

При решении поставленной задачи автору с помощью теоретических и экспериментальных исследований удалось показать, что существует зависимость между длительностью хранения и характером подсушки зерна для использования его некондиционной части для дальнейшей переработки в модифицированные крахмалы.

Значительный интерес представляют собой предложенные модели кинетики хранения зерновых материалов в условиях активного вентилирования. Именно они позволили сформулировать предложения по усовершенствованию изучаемого технологического процесса и используемых аппаратов для производства модифицированных крахмалов, которые нашли применение в производстве и признаны обладающими новизной на уровне изобретения и полезной модели.

Приведенные в автореферате сведения свидетельствуют о достаточно глубокой теоретической проработке трудов предшественников и уверенном владении современным аппаратом при обработке экспериментальных данных.

Автору следовало бы, по нашему мнению, представить результаты оценки энергетической целесообразности использования разработанных рекомендаций по конструкции бункера активного динамического вентилирования.

Сделанные по работе замечания носят рекомендательный характер и не ставят под сомнение значимость проведенных исследований, их актуальность, новизну, а также достоверность полученных результатов.

Таким образом, рецензируемая работа «НАУКА И ПРАКТИКА РЕСУРСΟΣБЕРЕГАЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕМ ЕГО ПОДГОТОВКИ И ПЕРЕРАБОТКИ В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ», представляет собой завершенную самостоятельную научно-исследовательскую работу, соответствующую требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Юхник Иван Петрович заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

Заведующий кафедрой «Технологические машины и оборудование» Филиал ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский университет «МЭИ» в г. Смоленске, к.т.н., доцент

Гончаров М.В.

Место работы: Филиал ФГБОУ ВО НИУ МЭИ в г. Смоленске  
Россия, 214013, г. Смоленск, Энергетический проезд, д.1  
тел.89107881133  
E-mail: Goncharov M.V.@yandex.ru

