

## 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 для успешного функционирования реального сектора экономики связано с моделированием условий, в которых обеспечивается выпуск продукции высокого качества с наименьшими затратами и потерями ресурсов.

Наиболее ярко эти тенденции отражаются в разных отраслях пищевой промышленности, что позволяет обеспечить широкие круги населения продуктами широкого ассортимента по доступным ценам.

Удовлетворяя всем необходимым требованиям при рассмотрении сложных взаимосвязанных процессов, автор исследовал наиболее важные для решения выявленной им проблемы рационального использования зерна вопросы. Залогом успешного получения описанных результатов явилось корректное представление указанных вопросов в рамках рассмотренных им математических моделей динамического активного моделирования и эффективная математико-статистическая обработка полученных экспериментальных данных.

Безусловно новыми следует признать полученные автором решения задач тепломассообмена насыпной массы в рамках рассмотренных краевых условий.

Практическая значимость работы подтверждается доведением автором научных результатов до использования их в опытно-промышленных условиях на ООО «РАПС» (Региональном агентстве поддержки сельхозпроизводителей), (г. Екатеринбург).

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

1. На стр.8 автореферата указано, что «рассматривается зерновая насыпь достаточно больших размеров (неограниченная пластина)». К сожалению отсутствует оценка такой постановки задачи на получаемые результаты.

2. При оценке результатов органолептической оценки (рис.10) указано, что «скорости гелеобразования определяли с помощью скоростной фотосъемки на подготовленных образцах крахмальных суспензий по скорости гелеобразования определяемой отношением эквивалентного диаметра растекания». Следовало бы привести пояснения о том, как определяется эквивалентный диаметр.

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.

Доцент, к. ф.-м. наук  
доцент кафедры  
«Высшая математика»



Холявин И.И.

Место работы: Государственный  
институт экономики, финансов,  
права и технологий  
Адрес: 188306, г. Гатчина,  
Лен. обл., ул. Рощинская, д.5  
E-mail : kholyavin.ivan@yandex.ru  
Телефон: 8(911)720-80-74

Подпись Колесниченко В.И.  
заверяю. Инспектор отдела кадров

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

20

