

ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Макарова Александра Викторовича на тему: «Совершенствование способа конвективно-радиационной сушки желатина из отходов рыбопереработки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»

Благодаря своим свойствам желатин применяют в консервной, кондитерской, масложировой отраслях пищевой промышленности. Кроме того, желатин востребован в фармацевтической, микробиологической, полиграфической, текстильной и других отраслях промышленности.

У желатина, полученного из отходов переработки рыбы, практически отсутствует запах, вкус, продукт не вызывает аллергических реакций и обладает иммунологическими свойствами.

Диссертационная работа Макарова А.В. выполнена на актуальную тему, посвящена совершенствованию способа конвективно-радиационной сушки желатина из отходов рыбопереработки за счет изучения и анализа физико-химических свойств концентратов желатина, моделирования и анализа процессов тепломассообмена, разработки рационального режима обезвоживания и конструкции сушильной установки.

Соискателем разработаны и апробированы рекомендации по практическому использованию результаты проектно-технических решений и научных исследований. Ряд промышленных предприятий внедрило и использует результаты и рекомендации диссертационной работы.

Материалы и отдельные результаты исследований по теме диссертационной работы докладывались на различных научно-технических мероприятиях.

По материалам диссертации опубликовано 9 работ, в том числе 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ, получен 1 патент РФ.


По содержанию автореферата имеется замечание:

В автореферате отсутствует информация о сравнении предложенной конструкции сушильной установки с типовыми сушилками для желатина.

Диссертационная работа Макарова Александра Викторовича на тему: «Совершенствование способа конвективно-радиационной сушки желатина из отходов рыбопереработки» актуальна, имеет научную новизну и практическую значимость. Считаю, что диссертационная работа полностью соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученой степени», предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор Макаров

Александр Викторович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств».

Доцент кафедры «Технология продуктов питания и товароведение» ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский Федеральный университет» ФГАОУ ВО СКФУ, ИСТИД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске кандидат технических наук

 В.Н. Оробинская

«15» января 2021 г.

Специальность 05.17.08 – «Процессы и аппараты химических технологий»

ФГАОУ ВО СКФУ, ИСТИД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Адрес организации: 357500, г. Пятигорск, пр. 40 лет Октября, д. 56
Телефон: +7 8793 97-39-27, E-mail: pt.info@ncfu.ru



Личную подпись удостоверяю:
специалист по кадрам
«15» 01 2021 г.