

ОТЗЫВ

доктора технических наук, профессора *Медведкова Евгения Борисовича* на автореферат диссертационной работы **Токова Аскера Заурбековича** на тему **«Повышение энергоэффективности процесса измельчения мясного сырья для колбасного производства в измельчителе с крестообразным ножом»**, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»

Оборудование для измельчения мясного сырья является одним из основных в производстве колбас и колбасных изделий. Процесс измельчения мясopодуKтов – достаточно энергоемок, поэтому изучение повышения энергоэффективности процесса измельчения мясного сырья является актуальной задачей.

В результате исследований процесса измельчения мясного сырья установлены рациональные параметры измельчения мясного сырья в измельчителях с крестообразным ножом.

Результатом работы являются технологическая линия для производства полукопченых колбас с разработанным измельчителем.

По автореферату имеется следующее замечание: целесообразно более детально указать причины повышения энергоэффективности разработанного измельчителя по сравнению с промышленными.

Считаю, что данная диссертационная работа актуальна, обладает научной новизной, представляет практическую значимость для мясopерерабатывающей промышленности и отвечает требованиям п.9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям по техническим наукам, а ее автор, Токов Аскер Заурбекович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств».

Доктор технических наук, профессор,
декан факультета дистанционного обучения
Алматинского технологического университета

Медведков Евгений Борисович

ул. Толе Би, 96, Алматы, Казахстан

Тел.: 8 777 244 38 40;

E-mail: e.medvedkov@atu.kz

« » мая 2020 г.



*Заведующий кафедрой
Технология мяса и мясных продуктов
Медведков Е.Б.*

Медведков Е.Б.