

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Агеева Олега Вячеславовича
«Научное обеспечение и разработка ресурсосберегающих машинных технологий первичной обработки рыбы» на соискание ученой степени
доктора технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты
пищевых производств

Актуальность темы диссертации не вызывает вопросов, поскольку разработка и внедрение в рыбоперерабатывающую отрасль модульной системы машин на основе мехатроники, безусловно, является перспективным и современным направлением создания новых технических устройств для первичной обработки рыбы, которые должны обеспечить высокий выход качественного продукта и экономию энергетических ресурсов.

Целью этой солидной научной работы является развитие О.В. Агеевым научно-теоретических основ процессов первичной обработки рыбы резанием, разработка модульных конструкций, устройств управления и рекомендаций по проектированию высокоэффективных технологических машин, обеспечивающих ресурсосбережение и высокое качество готовых рыбных продуктов. Для достижения указанной цели сформулированы десять весомых научных задач и убедительно показаны пути их решения.

Нельзя не отметить научную новизну разработанных соискателем технических решений, которые подтверждены 27 патентами Российской Федерации.

Вместе с тем, к материалу, изложенному Агеевым О.В. в автореферате, имеется ряд замечаний.

1. Первичная обработка рыбы, помимо разделки, включает в себя ряд технологических операций, таких как охлаждение, хранение сырья до обработки и др. Поэтому название диссертационной работы не в полной мере характеризует ее содержание. В выводе 5 на странице 30 автореферата также, на наш взгляд, не совсем корректно использован термин «первичная обработка» при анализе процесса разрушения мышечной ткани рыбы.

2. При определении зависимости силы полезного сопротивления от температуры мышечной ткани рыбы рассматривался диапазон температуры от


2 до 12 °С (рисунок 24). К сожалению, исследования не коснулись температур близким к криоскопическим, например, от минус 1 до 0 °С.

3. Хотелось бы уточнить, для каких объектов промысла справедливы полученные эмпирические зависимости силы полезных сопротивлений от скорости резания, остроты режущего органа и температуры сырья, представленные на рисунках 22-24? Будут ли справедливы эти закономерности, например, для объектов промысла Северного бассейна?

4. Чем можно объяснить незначительную зависимость вредного сопротивления от угла заточки пластинчатого ножа (рисунок 26)?

Несмотря на замечания, работа вызывает большой научный интерес и полностью отвечает критериям, установленным пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09. 2013 г. № 842, а ее автор О.В. Агеев заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.12. - «Процессы и аппараты пищевых производств».

Заведующий кафедрой "Технологии
пищевых производств" ФГАОУ ВО
"Мурманский государственный
технический университет",
д-р техн. наук, профессор (05.18.04)

 Владимир Александрович
Гроховский

Старший научный сотрудник
той же кафедры,
кандидат технических
наук (05.18.12)

 Михаил Александрович Ершов

27.08. 2021 г.

Подписи В.А. Гроховского и М.А. Ершова заверяю
Проректор по стратегическому развитию ФГАОУ ВО «МГТУ»

 С.Ю. Дубровин

183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, 13
ФГАОУ ВО «МГТУ», тел. (8152) 40 32 66
E-mail: v.grokhovsky@mail.ru; ershovma@mstu.edu.ru

