

ОТЗЫВ

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

Повышение производительности технологических линий рыбной промышленности, улучшение качества готовых изделий и экономия ценных промысловых ресурсов предполагают совершенствование процессов первичной обработки рыбы и применение ресурсосберегающих машинных технологий. В связи с этим, требуется разработка научного обеспечения процессов рыбопереработки и повышение эффективности технологических машин.

В диссертационной работе соискатель получил экспериментальные данные по физико-механическим свойствам рыбы и обоснованно доказал их соответствие трехэлементной реологической модели стандартного вязкоупругого тела.

В ходе исследования соискатель системно проанализировал силы вредных и полезных сопротивлений, действующих на режущий рабочий орган, в результате чего сформулированы основы теории резания мышечной ткани рыбы. Соискателем предложен комплекс математических моделей, описывающих основные зависимости вязкоупругих реактивных сил на режущий орган от режимных параметров процесса и конструктивных характеристик ножа. Раскрыты основные зависимости сил вредных сопротивлений и ползучести материала от режимных и конструктивных параметров режущего приспособления.

На основе разработанных математических описаний автором предложен подход к оптимизации формы профиля режущего органа, при которой обеспечиваются минимальные вредные сопротивления: суть силы сопротивления формы и силы трения.

Соискателем получены недостающие в теории резания пищевых материалов математические модели, описывающие процесс разрушения волокон мышечной ткани рыбы. В автореферате приведены формулировки научных принципов повышения эффективности процесса резания, при этом предложены модели для расчета усилий при косоугольном и скользящем резании рыб, а также при использовании дискового ножа. Следует отметить обширную экспериментальную часть, в рамках которой проведена проверка адекватности математических описаний реальному процессу резания.

Практическая ценность работы подтверждается разработкой перспективной модульной системы машин для первичной обработки рыбы, содержащей ряд инновационных решений, защищенных патентами РФ на изобретение.

К заслугам работы следует отнести также участие в международных и всероссийских научных конференциях, наличие 2 монографий, а также создание 6 учебных пособий, 27 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 6 статей в журналах, входящих в международные базы данных Scopus и WoS.

Содержащиеся в работе научные подходы, положения и выводы основаны на фундаментальных научных положениях и теориях. Они базируются на общепринятых теоретических закономерностях, опираются на полученные соискателем экспериментальные данные и являются логическим обоснованием путей их получения и следствием. Исходя из этого научные положения, выводы и рекомендации диссертационной работы Агеева Олега Вячеславовича следует считать достоверными.

По материалам автореферата имеются некоторые вопросы:

1. Какие конкретно (в связи с их многообразием) промысловые виды рыб служили объектами исследований.
2. Какую экономическую эффективность, в цифровом выражении, получил соискатель от внедрения своих разработок.

На основании вышеизложенного следует считать диссертационную работу Агеева Олега Вячеславовича вполне законченным исследованием. В ней обоснованы актуальность, научная новизна, научная концепция и практическая значимость. Работа полностью соответствует требованиям ВАК России, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Агеев Олег Вячеславович заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

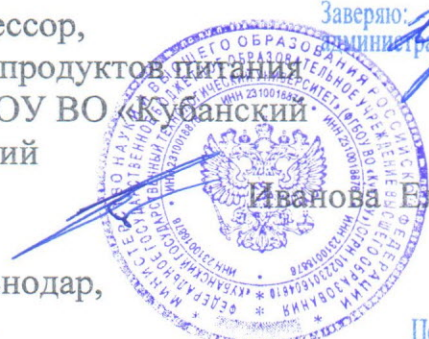
Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии продуктов питания
животного происхождения
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
технологический университет»


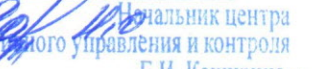


Касьянов Геннадий Иванович



Почтовый адрес: 350072, г. Краснодар,
ул. Московская, д. 2
Тел. +7-(861)-255-10-45, E-mail: g_kasjanov@mail.ru

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии продуктов питания
животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический
университет»



Подпись 
Заверяю: 
Иванова Елена Евгеньевна
Начальник центра
административного управления и контроля
Е.И. Каширина
«18» 08 2018 г.

Почтовый адрес: 350072, г. Краснодар,
ул. Московская, д. 2
Тел. +7-(861)-255-10-45 E-mail: elshpak@yandex.ru

Подпись 
Заверяю: 
Иванова Елена Евгеньевна
Начальник центра
административного управления и контроля
Е.И. Каширина
«18» 08 2018 г.