

## 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

Направление, представленное в работе, является чрезвычайно важным как в научном, так и в практическом аспектах и открывает перспективы для создания и производства отечественных машин для осуществления ресурсосберегающих технологий обработки рыбного сырья.

Научная новизна работы, в основном, заключается в теоретическом обосновании закономерностей механического воздействия на сырье морского происхождения при его первичной обработке.

Практическая значимость состоит в эффективной реализации большинства выявленных и доказанных автором особенностей и новых принципов в рыбообрабатывающей отрасли. Причем, некоторые практические рекомендации и внедрения выходят за рамки научного материала, представленного в автореферате.

По работе имеются следующие замечания, которые, на мой взгляд, носят дискуссионный характер:

1. Представляются лишними и не раскрывающими существо работы данные о проданных лицензиях (стр.8), сведения о наградах автора (стр.9), рис.18 и 19 (эпюры...) на стр. 21 - 22, а также рис. 27 и 28 на стр. 25. Понятно, что автор стремится показать значимость и объем работы, но представляется, что без этого можно было бы обойтись. Автор защищает, кроме всего прочего, еще и по «процессам», а это направление представлено в автореферате в неоправданно сокращенном виде.

Например, результаты второй главы «анализ физико-механических свойств рыбы» представлены в «телеграфном» стиле и не дают полного представления об исключительно важных научных данных, прямо относящихся к специальности, по которой защищается автор. Возможно, эти материалы будут более подробно представлены в докладе?

2. Автор справедливо утверждает, что новые конструкции машин для первичной обработки рыбы, позволят осуществить идею ресурсосбережения, повысить качество продукции, рационально использовать рыбное сырье. Однако не представлено ни одного доказательства этого хотя бы в виде результатов актов о производственных проверках или чего-нибудь еще.

При этом на стр. 25-27 (Глава 8 «Практическая реализация...») опять, на мой взгляд, совершенно неоправданно, приведены общие виды машин для филетирования рыбы и резки рыбного филе на ломтики (рис.27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34).

Это тем более непонятно, так как автором предлагаются и обосновываются определенные модули в составе конструкции машин, а не устройства целиком.

3. Из-за желания автора полно представить безусловно важные и новые данные по теоретическому обоснованию принципиально новых предложений по конструкции механизмов первичной обработки рыб, в автореферате (Глава «Выводы ...») появились практически не упомянутые в тексте заключения о машинах для потрошения и зачистки, сортировке, мойке рыбы и получения рыбного фарша (вывод №10). Вызывает также сожаление, что не нашли в тексте автореферата результаты вывода № 9, а ведь это – огромный объем, очень важных в теоретическом и практическом аспектах данных, представляющих собой целое направление.

Автор изложил свою работу на 637 страницах, и этот огромный объем материала очень сложно полноценно отразить в ограниченном пространстве автореферата.

Заключение.

Безусловно, всякая работа, тем более, такая объемная, при опубликовании в виде автореферата вызывает определенные замечания и вопросы.

Однако, отмечаю актуальность, новизну, практическую значимость, разнообразие научных направлений и их глубокую теоретическую проработку.

Очень важным по отношению к данной работе является высочайшая степень опубликованности в разнообразных вариантах (индексированных изданиях, монографиях, изданиях, рекомендованных ВАКом), что, несомненно, свидетельствует о высоком теоретическом уровне диссертации, а также – огромное количество патентов, реально показывающих практическую значимость и эффективность данного научного направления.

Считаю, что представленная диссертационная работа соответствует заявленной научной специальности, а ее уровень – требованиям п.9 положения ВАК РФ к диссертации на соискание ученой степени доктора наук.

Агеев Олег Вячеславович, без сомнения, достоин присуждения степени доктора технических наук по специальности 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств.

Главный научный сотрудник  
Тихоокеанского филиала  
ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»),  
доктор технических наук, профессор,  
[tatyana.slutskaya@tinro-center.ru](mailto:tatyana.slutskaya@tinro-center.ru)

Т.Н. Слуцкая

Адрес:  
690091, г. Владивосток,  
Переулок Шевченко, 4  
Тел.:8 (423) 240-13-60

Подпись Т.Н. Слуцкой  
Заверяю:  
и.о. ученого секретаря  
Тихоокеанского филиала  
ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»)

М.О. Чалиенко

