ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Корышевой Надежды Николаевны
«НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ЯБЛОЧНОГО СОКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАРОМЕМБРАННЫХ МЕТОДОВ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»; 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств».

Как показывает мировой и отечественный опыт, наиболее перспективной технологией переработки многих жидких пищевых сред является мембранная технология, которая позволяет разделять, очищать, фракционировать и концентрировать подобные среды при температурных условиях окружающей среды, без фазового перехода жидкости, при минимальных энергетических затратах. Совершенствование технологии переработки жидких пищевых сред на основе баромембранных методов является одной из насущных проблем и требует неотложного разрешения наряду с другими народнохозяйственными задачами. Из-за недостаточной экспериментальной и теоретической базы в области баромембранных процессов применительно ко многим пищевым средам, в том числе и к исследуемым в данной работе напиткам на основе яблочного сока, сдерживается их широкое применение в пищевых производствах.

На мой взгляд. работа актуальна, имеет практическую и научную ценность, достаточно апробирована и ее результаты в основном отражены в публикациях соискателя. Полученные в диссертационной работе результаты соответствуют принципам и направлениям государственной политики в области здорового питания.

По работе имеется следующие замечания:

1. Из автореферата неясно, что означает термин «динамическая» по отношению к мембране?
2. Автор утверждает (стр. 17 автореферата), что «…микрофильтрация обеспечивает полное извлечение из яблочного сока микроорганизмов, формирующих его общую бактериальную обсеменённость, …», не ясно, каким образом (проведя бактериологический, химический анализ или посредством микроскопии и др.) автор оценил полноту извлечения обозначенных включений?

Несмотря на указанные замечания, считаю, что диссертация **Корышевой Н.Н.** представляет научно-квалификационную работу, в которой на основании выполненных автором исследований научно обоснованны технические и технологические решения, внедрение которых вносит определенный вклад в развитие индустрии производства пищевых напитков, и соответствует критериям п.п. 9, 10 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 №842 ((ред. от 11.09.2021), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор **Корышева Надежда Николаевна** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям:05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»; 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств».

Профессор кафедры«Технологические машины и оборудование»
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»
доктор технических наук, профессор
специальность: 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»
4140056, г. Астрахань, ул. Татищева, 16.
тел. +7(960)863-26-04, e-mail: 16081960igor@gmail.com

Алексанян Игорь Юрьевич

Адрес организации: 414056, Южный федеральный округ, Астраханская обл., г. Астрахань, улица Татищева, д. 16. Общий отдел: тел./факс (8512) 61-43-66; e-mail: astu@astu.org

Подпись Алексанян И.Ю.
ЗАВЕРЯЮ
Начальник отдела кадров
ФГБОУ ВО «АГТУ» Любиш Н.М.
12. 09 2022 г.
(подпись)