

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Громова Сергея Владимировича на тему: «Процесс обработки сливочного масла высоким циклическим давлением» представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

Сливочное масло является пищевым продуктом со сложным многокомпонентным химическим составом. Кроме основного компонента - жира, что составляет около 80% от общей массы продукта, в его состав входят вода, белковые вещества, углеводы, минеральные вещества, витамины и некоторые другие компоненты. Большое количество различных по своим физическим и химическим свойствам компонентов, а также присутствие воды, создают условия для развития в продуктах в определенных условиях органолептических, физико-химических, микробиологических и других пороков. Основным фактором, который регламентирует продолжительность его хранения при низких положительных температурах (не выше 10° С), являются изменения, протекающие в жировой фракции сливочного масла. Снижение температуры хранения сливочного масла до 3° С обеспечивает сохранение его качества в течение не более 10 суток.

Актуальной проблемой является разработка жиросодержащих продуктов с повышенной устойчивостью при хранении.

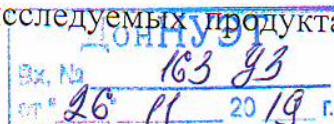
Данная диссертационная работа, направленная на стабилизацию качества сливочного масла путем его обработки высоким циклическим давлением, актуальна, а решенные в ней научные и практические задачи не вызывают сомнения в их промышленной реализации.

Совокупность проведенных автором исследований позволила определить оптимальные параметры процесса обработки сливочного масла высоким циклическим давлением с целью стабилизации его качественных показателей и повышение срока хранения. Для обеспечения процесса обработки высоким циклическим давлением автором осуществлена компоновка технологической линии производства сливочного масла и разработана и утверждена соответствующая техническая документация. Разработки, выполненные автором, внедрены на предприятиях отрасли и будут весьма полезны соответствующим специалистам.

По содержанию автореферата есть такие замечания:

1. Из автореферата не понятно, какое именно масло было объектом исследований (сладкосливочное, кислосливочное или подсырное), его производитель, условия и срок сохранения.

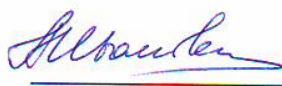
2. Из автореферата непонятно исследование состава сливочного масла по количеству отвердевшего жира и коэффициента насыщенности. И как полученные данные совпадают с данными исследований других авторов (например Шишкин Р.М. утверждал, что именно увеличение коэффициента насыщенности на 15% и более от исходной величины совпадает по времени с возникновением посторонних привкусов в исследуемых продуктах). Также

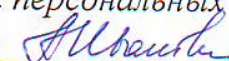


непонятно, как данный показатель изменится после обработки высоким циклическим давлением.

В общем, диссертационная работа выполнена на достаточном научном и техническом уровне, соответствует требованиям к кандидатским диссертациям ВАК ДНР, а ее автор, Громов Сергей Владимирович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.


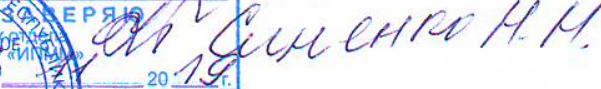
Зав.отделом теории
управляющих систем
ГУ «ИПММ»,
доктор технических наук

 Иванова Анна Александровна

Я, Иванова Анна Александровна, согласна на включение моих персональных данных в аттестационное дело и их дальнейшую обработку 

Государственное учреждение «Институт прикладной математики и механики» Министерства образования и науки ДНР
283048, г. Донецк, Ворошиловский район, ул. Розы Люксембург, д. 74,
тел.: (062) 311-03-91, факс: (062) 311-01-75, e-mail: math@iamm.su





20 19 г.