

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу
Громова С.В. «Процесс обработки сливочного масла
высоким циклическим давлением», представленной
на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

Громов Сергей Владимирович окончил факультет оборудования перерабатывающих и пищевых производств Донецкого государственного университета экономики и торговли им. М.И.Туган-Барановского (теперь ГО ВПО «ДонНУЭТ») в 2003г. и получил диплом магистра по специальности «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств» и квалификацию инженера-механика. В 2006г. поступил в аспирантуру ДонГУЭТ на специальность «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств».

Еще будучи студентом, Громов С.В. проявлял склонность к исследовательской работе, находился в рядах студенческого научного общества. За три года учебы в аспирантуре он занимался теоретическими и экспериментальными исследованиями по тематике диссертационной работы, которые легли в основу текста диссертации. Также занимался преподавательской деятельностью, при которой проводил занятия по курсу «Оборудование предприятий ресторанного хозяйства», руководил практикой и курсовыми проектами. Принимал участие в разработке методических указаний для студентов, учебных и научных стендах.

Громов С.В. принимал участие в научно-исследовательских работах Д-2005-2 (№ 0105U002113) «Совершенствование процесса производства кондитерских масс с использованием высокого давления», Д-2006-2 (№ 0105U007780), «Использование высокого давления с целью улучшения свойств пищевых продуктов»; Д-2010-18 (№0111U008821) «Инновационные методы обработки продуктов питания и создание технологического оборудования»; хоздоговорной НИР № 684/2011 «Рекомендации по использованию высокого давления и субкритической воды в пищевых технологиях» (№ 0111U007960).

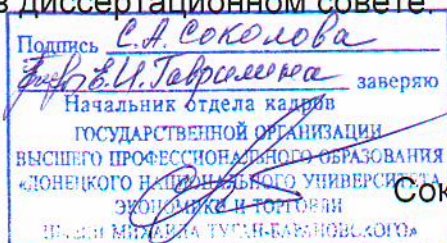
О степени его научной зрелости свидетельствуют 22 научные работы, в том числе он является соавтором 2 патентов Украины.

Внедрение результатов его диссертационной работы позволяет улучшить санитарную безопасность сливочного масла, продлить срок его хранения. Результаты исследований нашли применение на предприятиях пищевой промышленности, и дают основания для выпуска оборудования на уровне лучших зарубежных образцов.

Считаю, что данная диссертационная работа актуальна, соответствует научной специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств, имеет научную новизну и практическую значимость, соответствует требованиям ВАК ДНР, предъявляемым к кандидатским диссертациям, в достаточной степени опубликована и апробирована, поэтому может быть рекомендована к защите и рассмотрению в диссертационном совете.



Научный руководитель
д.т.н. профессор



Соколов Сергей Анатольевич