

ОТЗЫВ

на автореферат

диссертационной работы Милоховой Татьяны Анатольевны
на тему: «Оптимизация процесса шприцевания фарша вареных колбас на основе комплексного показателя качества», представленного на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств

Актуальность темы диссертационного исследования не вызывает сомнений, поскольку направлена на решение основной проблемы производства вареных колбас - равномерной плотности структуры колбасного изделия, отсутствия больших и малых пустот в консистенции, которые приводят к ухудшению внешнего вида изделия на разрезе, негативно влияют на его запах, цвет, сокращают сроки реализации готовых изделий.

Анализ содержания автореферата позволяет утверждать, что диссертационное исследование Милоховой Т.А. является логически изложенной и аргументированной научной работой, которая выполнена и представлена с учетом современного уровня развития прикладных научных исследований в области технологии производства мясных продуктов и процессов и аппаратов пищевых производств.

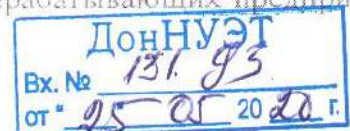
Научная новизна работы заключается в следующем:

- выявлены шприцы, имеющие наиболее высокий уровень по основным характеристикам (производительность, мощность, масса, габаритные размеры);
- впервые определены параметры процесса шприцевания на вакуумных роторных шприцах;
- впервые получены статистически адекватные математические модели зависимости показателей качества фарша от условий шприцевания фарша вареных колбас в оболочку, позволяющие прогнозировать качество колбас в процессе изготовления;
- впервые разработана методика комплексной количественной оценки качества колбасного фарша;
- впервые установлены оптимальные параметры процесса шприцевания, обеспечивающие высокое качество фарша вареных колбас по комплексу показателей;
- получило дальнейшее развитие и использование комплексных показателей качества в пищевой технологии, в частности в колбасном производстве.

Теоретическая и практическая значимость диссертационной работы заключается в определении оптимальных условий процесса шприцевания фарша вареных колбас, изучения основных показателей качества, разработкой методики количественной оценки фарша вареных колбас по комплексу показателей, внедрение результатов исследования в процесс производства колбас на мясоперерабатывающих предприятиях.

Достоверность полученных научных результатов, методик расчета, выводов и рекомендаций обеспечена использованием основных теорий реологии, пищевой технологии, квалиметрии, а также современных измерительных приборов, статистических методов обработки экспериментальных данных и подтверждается адекватностью теоретических и экспериментальных данных.

Теоретические предположения, выводы и практические рекомендации диссертационной работы были представлены, обсуждены и одобрены на конференциях различного уровня, в научной периодической печати, а также подтверждены положительной апробацией на мясоперерабатывающих предприятиях



и в учебном процессе ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

Автореферат на диссертационную работу Милоховой Т.А. четко структурирован, характеризуется логичностью и последовательностью изложения материала. Содержание автореферата и основных положений диссертации является идентичным. Достоверность и обоснованность проведенного научного исследования обеспечиваются целостным, комплексным подходом к научному исследованию, адекватностью методов исследования и научной апробацией основных идей. Совокупность научных и прикладных результатов диссертации по исследуемой проблеме можно квалифицировать как новое решение задачи, имеющей существенное значение для развития важного направления в области технологии мясных продуктов и процессов и аппаратов пищевых производств.

Наряду с этим по автореферату имеется несколько замечаний:

1. отсутствует обоснование выбора критериев фарша для эксперимента;
2. в четвертом разделе нет ссылки на нормативный документ, на основании которого проводилось исследование органолептических показателей колбасного фарша.

Вывод о соответствии диссертации установленным требованиям.

Указанные замечания не снижают положительной оценки диссертационной работы и не влияют на вытекающие из нее выводы и рекомендации.

Диссертационная работа Милоховой Т.А. является законченной научной работой, в которой рассматривается и решается задача усовершенствования процесса шприцевания колбасного фарша в оболочку путем определения оптимальных условий процесса шприцевания, обеспечивающих улучшение физико-химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических показателей колбасных изделий.

Представленная диссертационная работа полностью отвечает требованиям «Порядка присуждения научных степеней и присвоения ученого звания», а ее автор – Милохова Татьяна Анатольевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств.

Отзыв подготовила Денисенко Татьяна Анатольевна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров», ФГБОУ ВО «Костромской государственной академии культуры и искусств», Российская Федерация, почтовый адрес 156005, г.Кострома, ул.Дзержинского, 17, моб. тел.: +7-960-739-13-41, адрес электронной почты: e-mail: dta0801@mail.ru

«20» мая 2020г.

Денисенко Татьяна Анатольевна

Подпись руки _____
заверяю _____
Начальник канцелярии
Н.В. Кузнецова _____



20.05.2020