

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Милоховой Татьяны Анатольевны  
на тему: «Оптимизация процесса шприцевания фарша вареных колбас на ос-  
нове комплексного показателя качества» на соискание ученой степени  
кандидата технических наук по специальности  
05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств

В настоящий момент вопросы обеспечения качества при производстве колбасной продукции по-прежнему не до конца решены. К ним также относится и проблема обеспечения равномерности структуры колбасных изделий на разных стадиях их производства, в особенности, такой как шприцевание. Поэтому представленная работа, в которой нашли решение некоторые из этих задач, несомненно важна и актуальна.

В представленном на рецензию автореферате отражено основное содержание работы, которая состоит из шести разделов, изложенных последовательно, с тесной связью между собой.

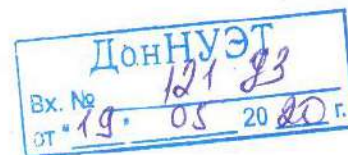
Работа апробирована с широкой географией выступлений и публикаций. Автор докладывал результаты своих исследований в течение 10 лет на конференциях в Чехии, Беларуси, Украине и России. Опубликовано 6 статей в профильных изданиях.

Работа имеет научную новизну и практическую значимость, подтвержденную актами внедрения.

Не смотря на указанные достоинства, в автореферате имеются некоторые недостатки:

1) из текста автореферата не совсем понятно, как именно в процессе эксперимента определялось давление подачи продукта. Судя по всему, определение величины этого давления проводилось косвенным образом, путем соотношения объемов камеры шприца до и после сжатия, однако в автореферате эта методичка освещена слабо;

2) вызывает сомнения приведенная к описанию рисунка 3 величина вакуумирования  $-0,48$  МПа и  $-0,80$  МПа, а также методика определения этих величин и с чем связан выбор именно таких значений.



В целом указанные замечания не снижают ценности работы, автореферат диссертации выполнен на достаточном научном и техническом уровне, соответствует требованиям, предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям, а его автор Милохова Татьяна Анатольевна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств.

Зав. кафедрой технологии продуктов  
питания

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный  
национальный исследовательский университет»,  
кандидат технических наук, доцент

Н.И. Мячикова

Личную подпись  
удостоверяю  
Документосуд  
уверенно  
05 разбитно  
авторства и  
каждой работе

*Милохова Т.А.*

*Н.И. Мячикова А.А.*

18.05

до

