

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

### МИЛОХОВОЙ ТАТЬЯНЫ АНАТОЛЬЕВНЫ

«Оптимизация процесса шприцевания фарша вареных колбас на основе комплексного показателя качества», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

Диссертационное исследование Милоховой Т.А. посвящено актуальной, но еще недостаточно изученной проблеме. Актуальность данного диссертационного исследования обусловлена необходимостью повышения эффективности реализации технологического процесса производства вареных колбас, а также потребностью осмысления накопленного опыта в области научного подхода к изучению проблем шприцевания фаршей вареных колбас.

Анализ содержания автореферата позволяет утверждать, что диссертационное исследование Милоховой Т.А. является самостоятельно выполненной научно квалификационной работой. Судя по автореферату, научные положения и выводы имеют практическую ценность, которая заключается в том, что они способствуют повышению эффективной реализации технологического процесса производства вареных колбас.

Достоверность и обоснованность проведенного научного исследования обеспечиваются целостным, комплексным подходом к научному исследованию, адекватностью методов исследования её цели и задачам, научной апробацией основных идей, включенностью результатов в образовательный процесс.

Совокупность научных и прикладных результатов диссертации по исследуемой проблеме можно квалифицировать как новое решение задачи, имеющей существенное значение для развития важного на сегодняшний день направления пищевой промышленности как производство вареных колбас.

Автореферат диссертации отличается научным стилем и логичностью изложения, материал в целом структурирован. 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 12 лет на конференциях в Беларуси, Чехии, Украине и России. Опубликовано 6 статей в профильных изданиях.



Несмотря на указанные достоинства, в автореферате имеются некоторые недостатки:

1) в тексте автореферата необходимо было указать экспериментальный стенд или же кинематическую схему исследуемого вакуумного роторного шприца.

2) необходимо было в текст автореферата внести таблицу с аналитическими зависимостями характеристик колбасного фарша от натуральных значений факторов процесса шприцевания, для полной ясности полученных результатов.

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.

*Кандидат технических наук по специальности 05.20.02 –  
Электротехнологии и электрооборудование в сельском хозяйстве, доцент  
кафедры «Технологии и оборудования пищевых и перерабатывающих  
производств» Федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования «Ижевская  
государственная сельскохозяйственная академия»*

*Стиридонов Анатолий Борисович*

ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА  
426069, Россия, Удмуртская Республика,  
г. Ижевск, ул. Студенческая, д.11,  
[info@izhgsha.ru](mailto:info@izhgsha.ru), тел/факс: +7 (3412) 58-99-47

Подпись заверяю:

Начальник управления по персоналу  
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Е.В.Пашкова

