

В диссертационный совет Д 212.196.07
на базе ФГБОУ ВО «Российский
экономический университет имени Г.В.
Плеханова»

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

д.т.н., профессора Авророва В.А. на диссертационную работу

Редченко Марии Александровны на тему

**«Совершенствование процесса прессования свекловичного жома и
получение из него пищевых волокон», представленную на соискание
учёной степени кандидата технических наук по специальности
05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств**

Редченко Мария Александровна, 1988 г.р., гражданин России, в 2010 г. с отличием закончила ГОУ ВПО «Пензенская государственная технологическая академия» (г.Пенза) по специальности «Технология продуктов общественного питания». В 2015 г. она была зачислена в очную аспирантуру ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» (г.Пенза) для написания диссертационной работы на кафедре «Пищевые производства».

Диссертационная работа Редченко М.А. на тему «Совершенствование процесса прессования свекловичного жома и получение из него пищевых волокон» посвящена исследованиям переработки жома, являющегося ценным вторичным материальным ресурсом и использованию его при производстве пищевых волокон, что свидетельствует о ее актуальности.

Целью диссертационной работы соискателя Редченко М.А. являлось совершенствование процесса компактирования свежего свекловичного жома и разработка с его использованием конструктивно-технологических схем поточных линий для получения пищевых волокон.

Результаты теоретических и экспериментальных исследований, полученные в научно-исследовательской работе соискателем, послужили основой разработки рациональных с позиций эффективности конструкций: пресс-компактора свежего жома, циркуляционного реактора для замачивания сухого жома, конвейера для обработки жома реагентами, промывания и осветления получаемых пищевых волокон, выбора энергосберегающей конвейерной сушильной установки с направленным подводом инфракрасного излучения; и на их базе вариантов поточных линий, которые с полным обоснованием могут быть использованы при проектировании цехов для получения пищевых волокон из любого вида свекловичного жома.

При выполнении научно-исследовательской работы Редченко М.А. показала умение творчески анализировать явления и самостоятельно находить рациональные технологические и технические решения, проявила трудолюбие и настойчивость в достижении поставленной научной цели, способность к постановке новых задач, их профессиональному решению и корректной интерпретации результатов

Исследования, проведенные соискателем и выполненные в соответствии с принятой научной методологией, использованием законов механики, методов математического моделирования, дифференциального и интегрального исчисления, численных методов, свидетельствует о высокой профессиональной подготовке соискателя, как специалиста-исследователя, способного к самостоятельной творческой научной работе..

Основные положения диссертации и результаты исследований Редченко М.А. докладывались и обсуждались на ежегодных международных научно-практических конференциях «Пищевая промышленность и агропромышленный комплекс: достижения, проблемы, перспективы», (Пенза, Приволжский дом знаний, 2016-2018гг.); XX международной научно-практической конференции «Современные технологии и оборудование пищевых производств»

(Барнаул, АлтГТУ, 2019); XVI международной научной конференции «Агроэкологические аспекты устойчивого развития АПК» (Брянск, БГСХА, 2019); ежегодных региональных научно-практических конференциях «Современные технологии и оборудование пищевых производств и общественного питания» (Пенза, ПензГТУ, 2015-2018гг.),

Соискатель Редченко М.А. в процессе работы над диссертацией осуществила глубокий поиск и изучение научной литературы по данному вопросу, провела комплексное исследование поставленной научной задачи, показала стремление постоянно повышать свою квалификацию, организовывать и выполнять необходимые экспериментальные исследования и на высоком научно-техническом уровне излагать полученные результаты.

За время работы над диссертацией Редченко М.А. проявила себя целеустремленным соискателем, способным работать в коллективе, корректно и технически грамотно вести обсуждение и приводить обоснованную аргументацию полученных результатов.

Диссертация отвечает установленным требованиям и может быть рекомендована к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

Научный руководитель:

Авроров Валерий Александрович,
доктор технических наук, профессор,
кафедра «Пищевые производства»

ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет»

440039, г. Пенза, проезд Байдукова/ул. Гагарина, д. 1а/11

8-(8412)-49-56-99

v_avtorgov@b

«03» октября

Верно

03