

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Мещеряковой Галины Сергеевны** «Совершенствование процессов в технологии пектиносодержащего полимерного покрытия из арбузного сырья», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3. – «Пищевые системы»

В настоящее время наблюдается увеличение спроса на съедобные упаковочные материалы, нетоксичные, легко утилизируемые, способные обеспечить эффективную защиту пищи от микробных поражений, воздействия кислорода воздуха, предотвратить усушку продукта в период производства и хранения. Весьма перспективно использование съедобных покрытий, пленкообразующую основу которых составляют природные полимеры — полисахариды. Пленки на основе полисахаридов защищают пищевой продукт от потерь массы и создают определенный барьер проникновению кислорода и других веществ извне, тем самым замедляя процессы, обуславливающие порчу пищевого продукта. Согласно с соискателем, что в качестве перспективного вторичного ресурса для производства съедобной пленки вполне может подойти арбузное сырье, особенно ее корка, т.к. в ней содержится большое количество пектиновых веществ. Конечно, ожидаемый результат в значительной степени определяется режимами проведения всех операций в предлагаемой автором технологии производства пленочных материалов и их взаимосвязанностью для осуществления непрерывного технологического потока, все это было соискателем учтено.

Таким образом, отмечая актуальность решенных в диссертации задач, теоретическую, практическую значимость полученных результатов, завершенность работы считаю, что цель научного диссертационного исследования соискателем достигнута, однако есть небольшое замечание к работе:

1. Автор пишет (стр. 9 автореферата), что целесообразно принять массовое соотношение сырье: растворитель 1 к 6, из автореферата не ясно, какими факторами определяется рациональность этого показателя?

Указанное замечание не снижает общей высокой оценки работы Мещеряковой Галины Сергеевны, являющейся законченным научным трудом и имеющим существенную научную новизну и практическую ценность в области совершенствования процессов и аппаратов пищевых производств. Считаю, что рассматриваемая диссертация на соискание ученой степени кандидата наук выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне и соответствует требованиям пунктам 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Мещерякова Галина Сергеевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Доцент кафедры «Технология продуктов питания и товароведение»
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
ФГАОУ ВО СКФУ,
Пятигорский институт (филиал) СКФУ,
Кандидат технических наук

Оробинская Валерия Николаевна

Специальность 05.17.08 «Процессы и аппараты химических технологий» ФГАОУ ВО СКФУ, Пятигорский институт (филиал) СКФУ в г. Пятигорске. Адрес организации: 357500, г. Пятигорск, пр. 40 лет Октября, д. 56. Телефон: +7 8793 97-39-27, E-mail: pt.info@nefu.ru

ОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
Лист по кадрам отдела кадров
Пятигорского института (филиал) СКФУ
В.Н. Оробинская
26.10.2022