

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Майтакова Анатолия Леонидовича на тему «Теоретические и практические аспекты синтеза технологических потоков производства многокомпонентных гранулированных концентратов напитков с использованием молочной сыворотки», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств, 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Основным приоритетом государственной политики Российской Федерации является развитие производства качественных и безопасных продуктов здорового питания для обеспечения творческого долголетия и активной работоспособности населения страны.

В связи с чем, тема диссертационной работы, направленная на создание технологических процессов производства быстрорастворимых многокомпонентных полидисперсных гранулированных сывороткосодержащих напитков с заданными показателями качества является актуальной.

Научная новизна теоретических и экспериментальных исследований заключается в следующем:

- обоснованы основные принципы оценки непрерывного процесса в разработке технологии, управления промежуточными процессами образования пищевых дисперсных масс и их дальнейшей обработки - гранулирования и сушки;

- разработаны математические модели кинетики процесса структурообразования и ряд методик, положенных в основу создания технологий.

Практическая значимость работы состоит в создании технологии гранулирования и сушки многокомпонентных смесей быстрорастворимых структурированных концентратов напитков, являющихся базовыми для создания напитков функционального назначения; технические условия и технологические инструкции: «Завтрак гранулированный на основе молочной сыворотки».

Результаты диссертационной работы достаточно опубликованы в 53 научных работах, в том числе 3-х монографиях, 5 статьях – в международных изданиях, входящих в наукометрические базы данных Scopus и Web of Science, 15 статей – в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ. Получены 2 патента РФ на изобретение, зарегистрированы 2 программы для ЭВМ.

В качестве пожеланий хотелось бы отметить следующее:

1. Желательно более конкретизировать «проблемно-целевую структуру работы», представленную на рисунке 1.

2. Рисунок 4 не информативен в том виде каком он представлен в автореферате.

3. Тексты рисунков 9, 14 не читаемы (очень мелкий шрифт).

В заключении необходимо отметить, что диссертационная работа Майтакова А.Л. представляет собой завершённую научно-квалифицированную работу, которая носит прикладной характер и соответствует требованиям п. 9 и п. 10 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Правительством Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (с изм. от 28 августа 2017 г. № 1024), а ее автор, Майтаков Анатолий Леонидович, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальностям 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств, 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры продуктов
питания и пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО Омский ГАУ,
доктор технических наук, профессор,
заслуженный работник ВШ РФ

Наталья Борисовна Гаврилова

Доцент кафедры продуктов
питания и пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО Омский ГАУ,
доктор технических наук, доцент

Наталья Леонидовна Чернопольская

Подписи профессора Н.Б. Гавриловой и доцента Н.Л. Чернопольской заверяю:
Начальник отдела по труду и управлению
персоналом ФГБОУ ВО Омский ГАУ



Н.А. Черноусова

Адрес: 644008, Сибирский федеральный округ, Омская область, г. Омск,
Институтская площадь, 1, тел.: (3812) 65-14-54, email: nb.gavrilova@omgau.org