

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гридина Александра Сергеевича «Разработка технологии низкогигроскопического сывороточного пермеата распылительной сушки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Обеспечение продовольственной безопасности государства напрямую связано с наличием необходимой сырьевой базы для производства качественных пищевых продуктов.

Одним из направлений расширения сырьевых возможностей, в том числе молочных предприятий может быть внедрение инновационных безотходных технологий. Важным инструментом решения данной задачи является использование ультрафильтрации при обработке молочного сырья, в результате которой образуется побочный продукт – пермеат.

Использование сухого пермеата при производстве различных пищевых продуктов затруднено в силу его повышенной гигроскопичности. Поэтому постановка работы, направленной на создание технологии сухого сывороточного пермеата с кристаллизацией лактозы, обеспечивающей получение низкогигроскопичного продукта представляется актуальной и своевременной.

Анализ содержания автореферата позволяет утверждать, что диссертационное исследование выполнено автором лично.

При реализации, сформулированных им задач работы выполнен комплекс теоретических и экспериментальных исследований в лабораторных и промышленных условиях.

Научная новизна, теоретическая и практическая значимость работы, достоверность полученных результатов не вызывают сомнения и подтверждаются использованием современных методов исследований, многократной повторностью экспериментов, участием автора в реализации гранта РФФИ, его выступлениями на научных конференциях как российского, так и международного уровня.

Выводы, сформулированные на основе систематизации и анализа результатов теоретических и экспериментальных исследований, доказывают достижение соискателем обозначенной им цели диссертационной работы. Ее основные положения отражены в 21 научной публикации, в том числе в 9 статьях в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 – в журнале, входящем в базу Scopus.

В целом положительно оценивая работу, полагаю возможным задать следующие вопросы:

1. На основании каких действий сформулирован п.1 заключения (стр.21) и как он соотносится с задачей 1 исследований (стр 4)?
2. Прошу уточнить – на стр. 11-14 речь идет об образцах серий, сериях образцов или об исследуемых образцах?
3. Прошу пояснить тезис (стр 14) – «Физико-химические показатели...были схожи»
4. На стр. 19 приведена ссылка на табл. 5, где с ней можно ознакомиться?

Приведенные вопросы носят уточняющий характер и не снижают научной, теоретической и практической значимости диссертационной работы.

Уровень и содержание выполненных Гридиным Александром Сергеевичем исследований в рамках диссертационной работы «Разработка технологии низкогигроскопического сывороточного пермиата распылительной сушки», полученные научные, практические и теоретические результаты позволяют квалифицировать ее как завершенное научное исследование.

По своей актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости оно соответствует критериям п. 9-14 положения ВАК министерства образования и науки Российской Федерации о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842, предъявляемых к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор заслуживает присвоения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных,
рыбных продуктов и холодильных
производств; 05.18.12 – Процессы и аппараты
пищевых производств, профессор,
Вице-президент Некоммерческого частного
образовательного учреждения
дополнительного профессионального
образования «Международная промышленная
академия» (НОЧУ ДПО «МПА»),
115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20
Тел.: +7 (495) 959 – 66 – 90
e-mail: shchetinin@grainfood.ru

Щетинин Михаил Павлович

22.01.2025

Подпись профессора Щетинина М.П. заверяю:

Зав. отделом по работе с персоналом



М. С. Миронова