

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации Быковой Светланы Михайловны «Разработка технологии получения томатного порошка с использованием инфракрасной сушки томатов» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Разработка технологии получения сушеных томатов и томатного порошка с использованием инфракрасной сушки и их применение в производстве продуктов питания является актуальным.

Научная новизна работы заключается в использовании толстоплёночных резистивных нагревателей для получения сухого продукта с минимальными потерями витаминов и минеральных веществ.

Теоретическая и практическая значимость работы заключается в определении технологических параметров инфракрасной сушки и аппаратурно-технологической схемы производства сушеных томатов.

В первой главе отражены сведения по обзору работ по применению сушеного томатного сырья в пищевой промышленности и агропромышленном комплексе.

Во второй главе дано описание организации экспериментальных исследований.

В третьей главе отражены результаты исследований и их анализ.

Замечания по работе – на наш взгляд недостаточно обоснованно принята температура сушки – 60°C.

В целом, выполнен большой объем теоретических и экспериментальных работ, обоснование исследований достаточно полное, соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям. При успешной защите научного исследования автор Быкова Светлана Михайловна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Рецензент, д.т.н., профессор кафедры «Общая и теоретическая физика» Бурятского государственного университета им. Доржи Банзарова.

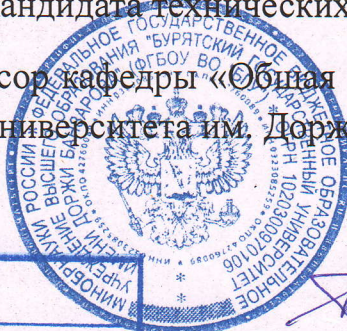
ФГБОУ ВО «ВГУ»

Подпись *П.А. Болоев*

М.П. *М.П. Болоев*

« 20 » 02 20 16 г.

Удостоверяю



П.А. Болоев