

ОТЗЫВ

Зарубежного консультанта, доктора технических наук, профессора
Лобасенко Бориса Анатольевича на PhD докторанта

по специальности 6D072400- «Технологические машины и оборудование»

Бакиеву Анару Баглановну

За время обучения в PhD докторантуре Бакиева Анара Баглановна проявила себя ответственным и исполнительным молодым исследователем.

Интенсификация технологических процессов является одним из основных направлений технологического прогресса в мясной отрасли. Наряду со значительным увеличением объемов выпускаемых мясопродуктов, перед мясной отраслью стоит задача по улучшению качества и ассортимента выпускаемой продукции при наиболее полном и рациональном использовании сырья.

Одним из основных видов технологического оборудования, предназначенного для измельчения мяса, являются промышленные мясорубки (волчки). Кинетика процесса измельчения мясного сырья достаточно сложна за счет наличия различных процессов, происходящих в пространствах между элементами транспортирующего и режущего механизмов. Совершенствование процесса измельчения базируется на исследовании изменений структурно-механических характеристик перерабатываемого сырья и технологических параметров процессов. В связи с этим актуальна разработка конструкции режущего механизма волчка в современных условиях рынка. Актуальность диссертационной работы Бакиевой А.Б. на тему «Разработка конструкции режущего механизма волчка с целью совершенствования режимов измельчения пищевого сырья» не вызывает сомнений.

Материал, представленный в диссертации, позволяет утверждать, что диссертация является законченной научно-исследовательской работой. Поставленные цели и задачи соответствуют полученным результатам, они обладают научной новизной и практической ценностью, их достоверность не вызывает сомнения.

В ходе выполнения диссертационной работы были решены следующие задачи:

- проведен анализ конструкций существующих машин для измельчения мясного сырья, на основе которого предложена рациональная конструкция рабочего органа волчка;
- разработано теоретическое обоснование и соответствующая реологическая модель при измельчении мясного сырья, проведены исследования, получены закономерности поведения объекта в условиях

измельчения, предложена математическая модель;

- проведены экспериментальные исследования с целью определения рациональных конструктивных параметров и увеличения срока службы элементов;

- разработана инженерная методика технологического расчета волчка, операторная схема процесса механической обработки мясного сырья;

- разработана техническая документация, изготовлены и внедрены в производство образцы режущего механизма предлагаемой конструкции;

- на основе результатов исследований произведена апробация конструкция режущего механизма для измельчения мясного сырья.

Задание по подготовке диссертации выполнено полностью. Материал изложен технически грамотным языком, логически последовательно и оформлен в соответствии с установленными требованиями.

Бакиевой А.Б. проведены эксперименты и полученные данные подтверждают, что процесс измельчения мясного сырья можно совершенствовать за счет разработки режущего механизма, имеющего в своем составе решетку с увеличивющимися диаметрами отверстий от периферии к центру.

Докторант Бакиева А.Б. во время учебы прошла научную стажировку на базе Кемеровского государственного университета города Кемерово.

Основные результаты научной работы доложены на международных научно-практических конференциях, опубликованы в зарубежных и отечественных научных журналах, а также в монографии и аналитическом обзоре.

Докторант Бакиева А.Б. показала себя как сложившийся исследователь, обладающий необходимыми теоретическими и практическими навыками, и в полном объеме выполнила поставленные перед ней задачи по теме диссертации.

Зарубежный научный консультант:
доктор технических наук, профессор
Кемеровского государственного
университета г. Кемерово, Россия
e-mail.ru: lobasenko@mail.ru

Б.А. Лобасенко

