

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Михалевой Ирины Сергеевны

на тему: «Совершенствование комплексного контроля качества и безопасности при производстве белого сахара», представленной на соискание ученой степени кандидата наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

В сахарном производстве каждый продукт по химическому составу представляет собой очень сложную систему, количественное соотношение компонентов которой меняется в широких пределах из-за целого ряда факторов в процессе производства сахара. При этом все эти компоненты в разной степени препятствуют получению кристаллической сахарозы и увеличивают потери ее с мелассой. Одной из важнейших задач технологии сахарного производства является максимальное удаление балластных компонентов из сахарных растворов. Для этого требуется проведение технологических процессов при оптимальных режимах, а также обеспечение своевременного обнаружения и устранения технологических отклонений, что достигается путем организации эффективного химико-технического контроля. Таким образом, правильно поставленный и хорошо организованный химико-технический контроль является важнейшим условием стабильной и эффективной работы производства.

Представленные в работе результаты исследований по установлению связи между показателями флокулообразующей способности сахаров и показателями содержания золы, кальция, цветности, мутности, pH, позволившие сформировать образ белого сахара с флокулообразующей способностью, обладают не только научной новизной, но и имеют практическую значимость.

Предложенные Михалевой Ириной Сергеевной подходы и инструменты совершенствования комплексного контроля качества и безопасности при производстве белого сахара с обоснованием центрального звена с виде контроля технологического потока, а также разработанная расширенная схема контроля для обеспечения качества белого сахара по дополнительным требованиям промышленных потребителей при их внедрении несомненно позволят повысить качество выпускаемой готовой продукции на свеклосахарных предприятиях.

В то же время по автореферату имеются замечания:

1. Не вполне понятно на основании каких именно наблюдений экспертами оценивалось влияние параметров полуфабрикатов технологических процессов на дополнительные показатели качества белого свекловичного сахара (таблица 5).

2. Следовало бы подробнее расписать 53 позиции контролируемых по технологическому потоку параметров, в особенности если указывается, что данные показатели никогда не применялись в системе контроля

технологического потока сахарного производства и не имеют стандартизированных методик определения.

Приведенные замечания не снижают научной значимости представленной работы и носят рекомендательный характер.

Задачи, поставленные для исследования, выполнены. Выводы аргументированы и подтверждаются общепринятыми и специальными методами исследований, зарекомендовавшими себя на практике. Автореферат имеет все необходимые разделы, сопровождается табличным и графическим материалом, изложение материала отличается логичностью и последовательностью. Результаты исследования опубликованы автором в рецензируемых журналах, представлены научному сообществу на различных конференциях.

Таким образом, диссертация Михалевой Ирины Сергеевны на тему: «Совершенствование комплексного контроля качества и безопасности при производстве белого сахара» является завершённой научно-квалификационной работой, в которой решена актуальная задача научного обоснования системы контроля и полностью соответствует пунктам 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Я, Никулина Оксана Константиновна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Михалевой Ирины Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

к.т.н. (специальность 05.18.05 –
технология сахара и сахаристых продуктов),
доцент (специальность «технология»),
заведующий научно-исследовательской
лабораторией сахарного производства – с.н.с. отдела
технологий продукции из корнеклубнеплодов

01 июня 2026 г.

Никулина
Оксана Константиновна



РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

Адрес организации: 220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, 29.

Телефон: +375(17) 395-09-96; 399-91-34

E-mail: info@belproduct.com; sugar@belproduct.com