

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Малази Самуэля Али на тему «Моделирование радиационно-конвективной сушки казеина с учетом изменений тепломассообмена и реологических свойств», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Вопросы питания населения, повышения качества и безопасности пищевой продукции – одно из приоритетных направлений развития современного государства.

Диссертационное исследование Малази С.А. направлено на изучение существующих и разработку современного метода термообработки высокобелковых молочных продуктов. Для производства высококачественного казеина в современных условиях важно совершенствование методов сушки, снижение энергопотребления и повышение эффективности самого процесса. Следовательно, диссертационное исследование, посвященное совершенствованию и моделированию радиационно-конвективной сушки казеина, представляет научный и практический интерес.

В работе наибольший научный интерес представляет структурно-параметрическая модель радиационно-конвективной сушки казеина и математические модели распределения влажности и температуры в слоях казеина и горячего воздуха в первый и второй периоды сушки.

Практическая значимость работы подтверждена рекомендациями для внедрения в промышленном производстве, патентом и заявкой.

Диссертационная работа прошла достаточную апробацию на научных международных конференциях. По материалам исследований опубликовано 16 печатных работ, в том числе 3 статьи рецензируемых научных изданиях, одна статья индексирована в международной базе цитирования SCOPUS и одна статья индексирована в международной базе индекса научного цитирования web of science.

Научная работа Малази С.А. представляет ценность для пищевых предприятий, специализирующихся на производстве казеина и других молочных продуктов за счет возможности моделирования и оптимизации процесса сушки.

Замечание по автореферату: отсутствует информация о качественных характеристиках казеина, высушенного традиционными и предлагаемым способами.

Данное замечание не снижает значимость самой работы.

В целом, диссертационная работа представляет несомненный интерес. Выполненная соискателем работа по актуальности, научной новизне и практической значимости полностью отвечает требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств», а ее автор, Малази Самуэль Али заслуживает присуждения степени кандидата технических наук.

Руководитель НКЦ Регистра системы
сертификации персонала,
доктор технических наук, доцент
119049, г. Москва, ул. Шаболовка, д.2
e-mail: gostmak@yandex.ru
тел.: +7 (495) 959-9360

Макеева Ирина Андреевна

Гостмак

102