

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»

Анализ общих положений технологий и рассмотрение данных о процессе сушки подтверждают тесную связь технологий и теории сушки. Научно обоснованное совершенствование технологии сушки обеспечивает технологический прогресс при производстве сухих молочных продуктов с заданными показателями качества. Проблемы сушки пищевых продуктов, создание и введение новых обобщенных переменных, изменение параметров процесса требуют развития и имеют большое практическое значение. Конструкция сушильного оборудования и способ сушки определяются оптимальным режимом для каждого конкретного материала. В зависимости от требуемого качества готового продукта используются различные конструкции сушильного оборудования, способы подвода тепла и тип сушильной установки. Тема диссертационной работы, посвященная моделированию процессов сушки казеина, при комбинированном инфракрасном и конвективном нагреве является актуальной.

К основным результатам, имеющим научную новизну, относятся, разработка структурно-параметрической модели сушки казеина для прогнозирования и оптимизации эффективности процесса сушки, разработка проектных конструктивных решений конвективной ленточной сушилки, установок вибраэрокипящего и фонтанирующего слоя с комбинированным инфракрасным подводом теплоты. Достоверность полученных результатов диссертационной работы подтверждена соответствием результатов теоретических и экспериментальных исследований, использованием современных приборов и стандартных методик.

Основные положения диссертационной работы доложены и обсуждены на международных научно-практических конференциях.

Диссертационная работа, выполненная на тему «Моделирование радиационно-конвективной сушки казеина с учетом изменений тепломассообмена и реологических свойств» отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Малази Самуэль Али заслуживает присуждения искомой степени по специальности: 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

к.т.н., доцент кафедры
«Теоретическая электротехника»
ФГБОУ ВО «Московский авиационный институт
(национальный исследовательский
университет)»
«14» февраля 2022 г.

Корнилов Александр Борисович

ФГБОУ ВО «Московский
университет» (национальный исследовательский
университет)
125993, г. Москва
Тел.: +7 499 15⁰
E-mail: kor@

Подпись К
Заверяю
Заместитель начальника

М.А. Иванов