В диссертационный совет Д 212.196.07
при ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

**ОТЗЫВ**

на автореферат диссертации **Малази Самуэль Али** на тему: «Моделирование радиационно-конвективной сушки казеина с учетом изменений тепломассообмена и реологических свойств», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

Государственная политика в области питания населения России предполагает активное и осмысленное развитие пищевой промышленности, создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества. Особое значение в решении этих задач приобретает научно обоснованное производство ингредиентов и продуктов питания, базирующееся на интеграции пищевых и информационных технологий, применении и развитии принципов моделирования и комбинаторики. В связи с вышеизложенным, научные исследования, направленные на разработку новых технологий и способов консервирования являются своевременными и актуальными.

Научная новизна работы заключается в том, что автором разработан новый, радиационно-конвективный способ консервирования казеина путем его высушивания, получены модели-структурно-параметрическая, математические-на основании которых решены задачи определения оптимальных режимов сушки и тепломассообмена обьекта исследования- казеина.

Практическая значимость результатов диссертационного исследования очевидна. Разработаны оптимальные режимы сушки казеина при комбинированном нагреве-инфракрасном и конвективном. Предложены конструктивные решения по разработке радиационно- конвективных сушилок.

Конструкция шкафа для инфракрасной сушки национального кисломолочного продукта курт, разработанная автором, защищена патентом РФ № 2743871.На патентную защиту комбинированного способа сушки казеина,

включающего инфракрасный и конвективный нагрев, подана заявка № 2020133195 от.8.10.2020г.

Материалы диссертации широко опубликованы автором в открытой печати, а также представлены на конференциях и выставках различного уровня. Отмечая актуальность проведенных исследований, их научную новизну, практическую значимость и завершенность работы, следует указать на следующие **замечания** по рецензируемому автореферату:

-практическая реализация результатов исследований радиационно-конвективной сушки казеина в производственных условиях не может, по определению, являться Задачей научного исследования (с.4);

-количество выводов (раздел: Заключение), как правило, должно соответствовать количеству задач. В автореферате задач-8, выводов -12. Кроме того, выводы должны содержать параметрическую информацию, а не только констатировать полученные результаты.

Указанные замечания не снижают ценности рецензируемой работы, анализ которой позволяет считать ее законченным научно-квалификационным исследованием. На основании вышеизложенного, считаю, что работа Малази Самуэль Али « Моделирование радиационно-конвективной сушки казеина с учетом изменений тепломассообмена и реологических свойств» отвечает требованиям «Положения о присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по заявленной специальности.

Красуля Ольга Николаевна

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии хранения
и переработки продуктов животноводства
ФГБОУ ВО «Российский государственный
аграрный университет-МСХА им. К.А. Тимирязева»

127550.г .Москва,ул.Тимирязевская,49
e-mail:okrasulya@rgau-msha.ru
8-915-311-89-30.

Подпись проф