

Сведения о научном руководителе
 по диссертации Мещеряковой Галины Сергеевны на тему
 «Совершенствование процессов в технологии пектиносодержащего
 полимерного покрытия из арбузного сырья» по специальности
 4.3.3. Пищевые системы (технические науки) на соискание учёной степени
 кандидата технических наук

Фамилия, имя, отчество	Нугманов Альберт Хамед-Харисович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальностям 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания; 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств
Ученое звание	Профессор
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет»
Наименование подразделения	Кафедра «Технологические машины и оборудование»
Должность	Профессор
Работа по совместительству:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Нет
Наименование подразделения	
Должность	
Публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях (не более 15 публикаций за последние пять лет)	
1. Нгуен Т.С., Алексаян И.Ю., Нугманов А.Х.Х., Титова Л.М. Гигроскопические исследования джекфрута как объекта сушки // Техника и технология пищевых производств. 2019. Т. 49. № 4. С. 612-620. DOI: 10.21603/2074-9414-2019-4-612-620	
2. Алексаян И.Ю., Максименко Ю.А., Нугманов А.Х.Х., Нгуен Т.С. Изучение кинетических закономерностей и моделирование тепло- и массопереноса в процессе сушки джекфрута // Хранение и переработка сельхозсырья. 2020. № 1. С. 8-22. DOI: 10.36107/spfp.2020.212	
3. Алексаян И.Ю., Нугманов А.Х.Х., Ярцева Н.В., Феклунова Ю.С.	

Определение теплофизических характеристик и вязкостных свойств фаршевого сырья из прудового карпа // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. 2020. Т. 23. № 3. С. 237-249. DOI: 10.21443/1560-9278-2020-23-3-237-249

4. Андреева Е.В., Евсеева С.С., Нугманов А.Х.Х., Деревенко В.В. Обоснование оптимальных режимов ультразвукового воздействия на водную суспензию выжимок плодов шелковицы черной // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2020. № 5-6 (377-378). С. 69-72. DOI: 10.26297/0579-3009.2020.5-6.16
5. Андреева Е.В., Евсеева С.С., Нугманов А.Х.Х., Алексанян И.Ю. Гигроскопические параметры рафината как объекта обезвоживания после экстракции красящих компонентов из плодоовощного сырья // Индустрия питания. 2021. Т. 6. № 1. С. 75-82. DOI: 10.29141/2500-1922-2021-6-1-9
6. Лебедев В.А., Нугманов А.Х.Х., Алексанян И.Ю., Айсунгуров Н.Д., Мещерякова Г.С., Поликарпова В.Э. Решение адаптированной к блокам мякоти арбуза математической модели их дефростации // Вестник КрасГАУ. 2021. № 4 (169). С. 133-139. DOI: 10.36718/1819-4036-2021-4-133-139
7. Мещерякова Г.С., Нугманов А.Х.Х., Алексанян И.Ю., Титова Л.М., Золотовская О.В. Исследование кинетики извлечения водорастворимых компонентов из измельченной коры арбуза столового // Индустрия питания. 2021. Т. 6. № 4. С. 16-25. DOI: 10.29141/2500-1922-2021-6-4-2
8. Мещерякова Г.С., Нугманов А.Х.Х., Алексанян И.Ю., Максименко Ю.А., Соколова Е.В. Диспергирование арбузных корок, как вторичного сырья, в технологиях пектиносодержащих экстрактов и пленочных структур // Новые технологии. 2021. Т. 17. № 5. С. 31-42. DOI: 10.47370/2072-0920-2021-17-5-31-42

Научный руководитель

— Нугманов А.Х.-Х.

М.П.

«22» июля 2022 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБРАЗОВАНИЮ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБРАЗОВАНИЮ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБРАЗОВАНИЮ

нова А.Х.-Х.
О
1 кадров
Любиш Н.М.
7 2022 г.