

Сведения об официальном оппоненте
 по диссертации Метленкина Дмитрия Андреевича на тему
 «Разработка методических подходов применения оптической спектроскопии
 и гиперспектрального изображения для идентификации и контроля качества
 пищевых продуктов» 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 специальности 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 «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А.Тимирязева»
Наименование подразделения	Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции
Должность	Профессор
Работа по совместительству	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет»
Наименование подразделения	Кафедра технологических машин и оборудования
Должность	Профессор
Публикации в соответствующей сфере исследования в рецензируемых научных изданиях (не более 15 публикаций за последние пять лет)	
Пребиотик "Лактулоза Премиум" как перспективная функциональная добавка в рыбный фарш / Н. В. Ярцева, Н. В. Долганова, И. Ю. Алексанян, А. Х. Х. Нугманов // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5, № 3. – С. 25-34. – DOI 10.29141/2500-1922-2020-5-3-3.	
Исследование повышения температуры частичек, образующихся при ультразвуковом измельчении листьев шпината / А. Н. Петров, З. М. Арабова, И.	

Ю. Алексанян [и др.] // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5, № 2. – С. 88-99. – DOI 10.29141/2500-1922-2020-5-2-11.

Определение параметров плодовоовощных сырьевых материалов для рациональной организации экстракции природных красителей / С. С. Евсеева, Е. В. Андреева, А. Х. Х. Нугманов, И. Ю. Алексанян // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2020. – № 3. – С. 150-159.

Nugmanov, A. H. H. Determination of the cryoscopic temperature of a functional minced fish product and the amount of moisture frozen in it when it is frozen / A. H. H. Nugmanov, N. V. Dolganova, N. V. Yartseva // Modern Science and Innovations. – 2020. – No. 3(31). – P. 94-104. – DOI 10.37493/2307-910X.2020.3.12.

The determination of kinetic regularities of separation of water-emulsion spinach suspension in the field of gravitational and centrifugal forces / A. Kh. Kh. Nugmanov, I. Yu. Aleksanian, Z. M. Arabova, O. A. Aleksanyan // Modern Science and Innovations. – 2020. – No. 1(29). – P. 73-84. – DOI 10.33236/2307-910X-2020-1-29-70-80.

Обоснование оптимальных режимов ультразвукового воздействия на водную суспензию выжимок плодов шелковицы черной / Е. В. Андреева, С. С. Евсеева, А. Х. Х. Нугманов, В. В. Деревенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 5-6(377-378). – С. 69-72. – DOI 10.26297/0579-3009.2020.5-6.16.

Исследование кинетики извлечения водорастворимых компонентов из измельченной коры арбуза столового / Г. С. Мещерякова, А. Х. Х. Нугманов, И. Ю. Алексанян [и др.] // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6, № 4. – С. 16-25. – DOI 10.29141/2500-1922-2021-6-4-2.

Моделирование кинетических закономерностей трансфера фронта скоростей в курдючном полуфабрикате по диаметру фильеры в продессе его формования / Н. Д. Айсунгуров, А. А. Эльмурзаев, А. Х. Х. Нугманов, И. Ю. Алексанян // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2021. – № 3. – С. 177-183. – DOI 10.24412/2311-6447-2021-3-177-183.

Оригинальная методика экспериментального нахождения коэффициента динамической вязкости для высоковязких сред и его определение для бараньего курдючного жира / А. А. Эльмурзаев, Н. Д. Айсунгуров, И. Ю. Алексанян [и др.] // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2021. – № 3(49). – С. 38-48. – DOI 10.17586/2310-1164-2021-14-3-38-48.

Реализация адаптированной математической модели сушки арбузного полуфабриката / В. А. Лебедев, И. Ю. Алексанян, А. Х. Х. Нугманов [и др.] // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2021. – № 2(48). – С. 31-39. – DOI 10.17586/2310-1164-2021-14-2-31-39.

Решение адаптированной к блокам мякоти арбуза математической модели их дефростации / В. А. Лебедев, А. Х. Х. Нугманов, И. Ю. Алексанян [и др.] //

Вестник КрасГАУ. – 2021. – № 4(169). – С. 133-139. – DOI 10.36718/1819-4036-2021-4-133-139.

Совершенствование технологии рыбного фарша из прудовых рыб и оценка качества кулинарных изделий из него / Н. В. Ярцева, Н. В. Долганова, И. Ю. Алексанян, А. Х. Х. Нугманов // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7, № 2. – С. 61-71. – DOI 10.29141/2500-1922-2022-7-2-7.

Исследование кинетических закономерностей процесса конвективного концентрирования гексанопарафиновой композиции для получения пищевого парафина / М. А. Марышева, И. Ю. Алексанян, А. Х. Х. Нугманов, Л. М. Титова // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7, № 1. – С. 5-13. – DOI 10.29141/2500-1922-2022-7-1-1.

Определение рационального гидромодуля для эффективной трансформации пектиновых веществ из арбузного сырья / Г. С. Мещерякова, А. Х. Х. Нугманов, И. Ю. Алексанян [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 1(178). – С. 165-172. – DOI 10.36718/1819-4036-2022-1-165-172.

Термодинамический анализ статических закономерностей сорбции эктокарпусом влаги на основе его гигроскопических характеристик / Е. Ю. Запорожец, Е. В. Фоменко, А. Х. Х. Нугманов [и др.] // Индустрия питания. – 2023. – Т. 8, № 3. – С. 113-122. – DOI 10.29141/2500-1922-2023-8-3-12.

Подтверждаю, что не являюсь:

- государственным (муниципальным) служащим, выполняющим работу, которая влечет за собой конфликт интересов, способный повлиять на принимаемые решения,
- соавтором соискателя ученой степени по опубликованным работам по теме диссертации,
- работником РЭУ им. Г.В. Плеханова (в т.ч. и по совместительству),
- работником организации (в т.ч. и по совместительству), где выполнялась диссертация или работает соискатель ученой степени, его научный руководитель или научный консультант,
- работником организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации – заказчиком или исполнителем (соисполнителем).

Официальный оппонент

А.Х.-Х. Нугманов

22.04.24