

Председателю совета Д 212.035.01 по
защите диссертаций на соискание ученой
степени кандидата наук, на соискание
ученой степени доктора наук
профессору Острикову А.Н.

Даю согласие быть официальным оппонентом по диссертационной работе *Бородовицына Андрея Михайловича* на тему: « Совершенствование процесса сушки свекловичного жома перегретым паром для получения пектина», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств».

Согласен на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы и их дальнейшую обработку, и размещение в сети «Интернет».

Доцент кафедры биотехнологии
переработки мясного и молочного сырья
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»
кандидат технических наук, доцент

Казарцев
Дмитрий Анатольевич

«___» _____ 2020 г.

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации *Бородовицына Андрея Михайловича* на тему:
«Совершенствование процесса сушки свекловичного жома перегретым паром для получения пектина», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств»

Фамилия, имя, отчество	Казарцев Дмитрий Анатольевич
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент
Телефон	+79036504208
Адрес электронной почты	kda_79@mail.ru
Почтовый адрес	109004 Москва, ул. Земляной Вал, д. 73
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Должность	Доцент кафедры биотехнологии переработки мясного и молочного сырья
Публикации	
Изучение форм связи влаги в семенах кориандра на основе анализа кинетики сушки / Антипов С.Т., Казарцев Д.А., Давыдов А.М., Емельянов А.Б. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2020. Т. 82. № 3 (85). С. 24-31.	
Drying process simulation methodology based on chemical kinetics laws / Arapov V.M., Kazartsev D.A., Nikitin I.A., Babaeva M.V., Zhukovskaya S.V., Tefikova S.N., Posnova G.V., Zavalishin I.V. // International Journal of Advanced Computer Science and Applications. 2020. Т. 11. № 2. С. 17-22.	
Оптимизация процесса смешения жидкофазных гетерогенных продуктов на основе многофакторного статистического анализа / Емельянов А.Б., Копылов М.В., Казарцев Д.А., Абрамян М.К., Нечаев М.В. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2020. Т. 82. № 1 (83). С. 47-52.	
Оценка энергоэффективности конвективной сушки при дополнительном СВЧ-нагреве материала / Гавриленков А.М., Казарцев Д.А., Емельянов А.Б. // Тепловые процессы в технике. 2016. Т. 8. № 10. С. 466-471.	
Исследование тепломассообменных процессов в термолабильных гетерогенных системах / Емельянов А.Б., Казарцев Д.А. // В сборнике: Материалы LVI отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников ВГУИТ за 2017 год. Часть 1. 2018. С. 123.	

Официальный оппонент:
Доцент кафедры биотехнологии
переработки мясного и молочного сырья
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»
кандидат технических наук, доцент

Казарцев
Дмитрий Анатольевич

«__» _____ 2020 г.