

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Сердюковой Натальи Алексеевны на тему «Научное обеспечение комплексной переработки семян рапса с использованием теплонасосных технологий», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств», 05.17.08 – «Процессы и аппараты химических технологий».

Фамилия, имя, отчество	Полянский Константин Константинович
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор
Телефон	8 (499) 750-01-11
Адрес электронной почты	nikolaev.n.s@bk.ru
Почтовый адрес	394030, г. Воронеж, ул. Карла Маркса, 67А
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Должность	Профессор кафедры коммерции и товароведения
Публикации по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»	
Родионов Д.А. Ультрафильтрационное концентрирование молочной сыворотки на пилотной установке трубчатого типа Д.А. Родионов, С.И. Лазарев, К.К. Полянский, Е.В. Эккерт // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. Т. 81. – № 2 (80). – С. 41-46.	
Магомедов М.Г. Технология и аппаратное оформление распылительной сушки растворов стевины / М.Г. Магомедов, А.Е. Чусова, К.К. Полянский, О.В. Пронина, О.Н. Романова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. Т. 81. – № 3 (81). – С. 81-85.	
Арапов В.М. Прогнозирование температуры казеина в процессе сушки / В.М. Арапов, К.К. Полянский // Молочная промышленность. – 2018. - № 4. – С. 54 - 55	
Арапов В.М. Выбор температурных режимов при многостадийной сушки казеина/ В.М. Арапов, К.К. Полянский // Молочная промышленность. – 2018. - № 5. – С. 56 - 58.	
Рудаков О.Б. Дифференциально-сканирующая калориметрия в контроле качества масложировой продукции / О.Б. Рудаков, И.А. Саранов, К.К. Полянский // Переработка молока. – 2018. - № 11. – С. 46-49.	
Полянский К.К. Приближенный инженерный расчет кристаллизаторов-охладителей для молочного сахара в изогидрических условиях / К.К. Полянский, Г.В. Калашников, А.С. Муравьев // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. Т. 80. – № 1 (75). – С. 37-42.	
Рудаков О.Б. Пальмовое масло – актуальный объект пищевой химии/ О.Б. Рудаков, К.К. Полянский, Л.В. Рудакова // Переработка молока. – 2017. - № 8. – С. 32-33.	



Официальный оппонент

Подпись *Полянского К.К.*
 ЗАВЕРЖЕНО
 Специалист по кадрам *Ф.Ф. Фердыша Э.Т.*
 от "07" _____ 20__ г.

Полянский К.К.