

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Айсунгурова Нохи Джабраиловича  
**«СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ ПОЛУЧЕНИЯ КОПЧЁННОГО  
КУРДЮЧНОГО САЛА В ВИДЕ ГРАНУЛ С ЗАЩИТНЫМ БИОПОКРЫТИЕМ»**,  
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»


В последние годы возрос интерес исследователей к экструдированным, т.е. к продуктам с развитой структурой, полученным на базе сырья животного происхождения, в первую очередь, как к источнику высококачественных жиров, а также как основе продуктов лечебно-профилактического питания различных технологических форм. Одним из перспективных направлений в этой области является расширение ассортимента продуктов с развитой структурой, в частности, за счет использования бараньего курдючного жира, путем изменения их вкуса и аромата натуральным дымным копчением, что обеспечивает увеличение сроков их хранения. Соискателем определены теплофизические свойства объекта исследования, исследованы на основании собственных экспериментальных данных кинетические закономерности изученных процессов, проведено моделирование формирования курдючного штранга и конвективной сушки. В результате разработаны технические решения для реализации предлагаемой технологии, в том числе оригинальная роторная сушилка, защищенная патентом РФ, что подтверждает новизну технических решений.

Судя по автореферату, диссертационная работа соискателя является завершённой работой, имеет достаточную научную новизну, теоретическую и практическую значимость в области совершенствования процессов и аппаратов пищевых производств. Однако есть небольшое замечание:

- В уравнении 10 на странице 11 автореферата коэффициент теплоотдачи зависит от ряда параметров, причем не от всех, которые присутствуют в правой части критериального уравнения теплоотдачи. Такой вариант написания уравнения возможен при исключении ряда не влияющих в рассматриваемой ситуации параметров, поэтому, по моему мнению, это допущение необходимо обосновать.

Указанное замечание не снижает общей высокой оценки диссертационной работы Айсунгурова Нохи Джабраиловича.

Считаю, что рассматриваемая диссертация выполнена на достаточно высоком научном уровне и соответствует требованиям научно-квалификационной работы по п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Айсунгуров Ноха Джабраилович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

Профессор кафедры технологии жиров, косметики,  
товароведения, процессов и аппаратов  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»  
доктор технических наук, профессор  Деревенко Валентин Витальевич

специальность 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»  
350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2,  
тел. 8-918-460-77-99, e-mail: ekotechprom91@mail.ru  
Адрес организации: 350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, корпус «Г»  
Телефон: 8 (861) 275-24-93, e-mail: [k-tg@kubstu.ru](mailto:k-tg@kubstu.ru)

