

## 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 настоящее время к одному из перспективных путей развития технологии и техники можно причислить расширение ассортиментного состава материалов с развитой структурной организацией, посредством улучшения их вкусовых ощущений и ароматных оттенков копчением природной дымовоздушной смесью, что, кроме того обуславливает рост продолжительности их хранения. Для обеспечения повышения эффективности дымного копчения, в частности, материалов с развитой структурной организацией, целесообразна разработка интенсивных операций проникновения частиц копильной смеси в материал при устранении негативного влияния лимитирующих процесс факторов. Организация правильной технологии переработки курдючного жира и использование современных способов копчения и сушки объектов исследования, с учетом поведенческих химических особенностей исходного сырья, открывает перспективы получения качественных, безопасных для здоровья, натуральных пищевых продуктов и придания им не только привлекательного внешнего вида, но и наделяния их полезными для здоровья человека свойствами. Конечно, ожидаемый результат в значительной степени определяется режимами проведения всех операций в данной технологии и их взаимосвязанностью для осуществления непрерывного технологического потока, все это было учтено в работе Айсунгурова Н.Д.

Таким образом, отмечая актуальность решенных в диссертации задач, теоретическую, практическую значимость полученных результатов, завершенность работы считаю, что цель научного диссертационного исследования соискателем достигнута, однако есть небольшое замечание к работе:

- На странице 10 автореферата обозначен интервал времени, в котором проводится интегрирование уравнения (5), непонятно чем такие пределы интегрирования обусловлены?

Указанное замечание не снижает общей высокой оценки работы Айсунгурова Нохи Джабраиловича, являющейся законченным научным трудом и имеющим существенную научную новизну и практическую ценность в области совершенствования процессов и аппаратов пищевых производств.

Считаю, что рассматриваемая диссертация на соискание ученой степени кандидата наук выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне и соответствует требованиям 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.

Доцент кафедры «Технология продуктов  
питания и товароведение»  
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский  
федеральный университет»  
ФГАОУ ВО СКФУ,  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ  
в г. Пятигорске  
Кандидат технических наук

Оробинская Валерия Николаевна

Специальность 05.17.08 «Процессы и аппараты химических технологий» ФГАОУ ВО СКФУ,  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ в г. Пятигорске. Адрес организации: 357500, г. Пятигорск,  
пр. 40 лет Октября, д. 56. Телефон: +7 8793 97-39-27, E-mail: pt.info@ncfu.ru

