

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Холова Шавката Ёровича на тему «Оптимизация физико-химических параметров производства пектиновых полисахаридов путём моделирования технологических процессов» представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств.

Диссертационная работа Ш.Ё. Холова посвящена оптимизации параметров технологических процессов в области пищевой промышленности.

Разработка новых методов улучшения и оптимизации технологических процессов производства пектиновых веществ, прогнозирования их физико-химических и технологических параметров на основе использования математических моделей является актуальной задачей.

Вклад автора состоит в сборе литературных источников, подготовке и проведении экспериментов, обработке экспериментальных данных и анализе полученных результатов.

В проведенном исследовании автором разработан и предложен устройство для сушки пектиновых гидролизатов, позволяющий снизить энергопотребление по сравнению с традиционными устройствами, за счет применения альтернативных источников энергии и получить высококачественно готового продукта.

Важно отметить, что полученные автором результаты с помощью математических моделей, которые позволяют рассчитать параметры процесса и найти оптимальные режимы его проведения с использованием современных приборов и прикладных программ на лабораторной диалектультрафильтрационной системе и распылительной сушильной установке.

По теме диссертации опубликовано 5 статьи в рецензируемых научных журналах, входящих в перечень ВАК РФ и ВАК при Президенте Республики Таджикистан, 4 тезисов докладов на престижных международных и республиканских научных конференциях, получен 1 малый патент Республики Таджикистан.

*Отмечая в целом положительные результаты диссертационной работы, следует указать на некоторые недостатки и замечания:*

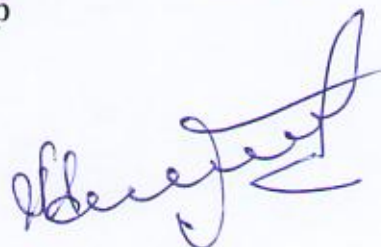
- 1. Обнаружены несколько опечаток, есть также замечания по оформлению рисунков и таблиц.*
- 2. Желательно было, бы на мой взгляд, провести анализ механизма внутреннего массопереноса при сушке пектиновых гидролизатов,*

*базируясь на изучение теплофизических и физико-химических характеристик объекта исследования.*

*Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенного исследования.*

В целом, на основании автореферата, можно сделать вывод о том, что диссертация Холова Ш.Ё. является самостоятельно выполненной, законченной научно квалификационной работой, имеющей больше значения для оптимизации и управления процессов пищевых производств, разработке в перспективе современных пищевых производств из вторичных отходов, отвечает требованиям предъявляемым к кандидатским диссертациям по техническим наукам. Автор Холов Ш.Ё. заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

Отзыв составил академик Инженерной Академии Республики Таджикистан, академик Международной Инженерной Академии, заслуженный деятель науки и техники Таджикистана, доктор технических наук, профессор



Сафаров  
Махмадали  
Махмадиевич

Адрес: 734025, г. Душанбе, 3пр. Н.Карабаева 9/1 кв. 24.

Тел: (+992) 95 163 15 85

E-mail: [mahmad1@list.ru](mailto:mahmad1@list.ru)

Подпись профессора М.М. Сафарова заверяю:

Начальник ОК филиала МГУ  
им. В.И. Ломоносова в г. Душанбе



Назарова Х.Т.