

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.

Актуальность диссертационной работы Холова Шавката Ёровича обусловлена необходимостью создавать малоотходные технологии производства пектина, оптимизировать параметры технологических процессов производства пектиновых полисахаридов путем создания и использования математических моделей.

Научная новизна работы состоит в том, что автором изучены и оптимизированы параметры технологических процессов производства пектина, такие как гидролиз-экстракция, очистка и концентрирование, сушка пектиновых гидролизатов с целью получения готового продукта обладающего качественными показателями. Модернизирована распылительная сушильная установка с использованием солнечной энергии.

Результаты работы содержат решение всех поставленных задач и имеют практическое значение для пищевой промышленности, открывают перспективы дальнейшего развития областей производства пищевых добавок.

Важно отметить, что полученные автором результаты на основе математических моделей позволяют рассчитывать параметры процесса и находить оптимальные режимы его проведения с использованием современных приборов и прикладных программ на лабораторной диалект-ультрафильтрационной системе и распылительной сушильной установке.

По теме диссертации опубликовано 5 статей в рецензируемых научных журналах, входящих в перечень ВАК РФ и ВАК при Президенте Республики Таджикистан, 4 тезиса доклада, апробированных на международных и республиканских научных конференциях, получен 1 малый патент Республики Таджикистан.

Работа выполнена на высоком экспериментальном и теоретическом уровне. Достоверность результатов не вызывает сомнений и подтверждена применением современных методов и оборудования.

В качестве замечаний хотелось бы отметить, что в автореферате имеются погрешности по оформлению рисунков и таблиц, технические опечатки. Кроме того, не рассчитана экономическая эффективность

данного производства по сравнению с аналогами. Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенного исследования.

Основываясь на автореферат считаю, что диссертационная работа является самостоятельно выполненной, законченной научно-квалификационной работой, имеющей большее значение для оптимизации и управления процессов пищевых производств, разработке в перспективе современных пищевых производств из вторичных отходов, а также по новизне, научной и практической значимости, отвечает всем требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан, а сам автор Холов Шавкат Ёрович заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

**Заведующей кафедрой «Технологии
производства продуктов питания» ТУТ,**

Кандидат технических наук, доцент



А.Т. Хушматов

Адрес: Республики Таджикистан

734061, г. Душанбе, ул. Н. Карабаева 63/3

Тел: (+992) 918774424

E-mail: azimjon58@mail.ru

Подпись доцента Н.А. Хушматова заверяю

Начальник ОК и СР ТУТ



Н.А. Бухориев