

Сведения об официальном оппоненте

по диссертационной работе Мирзорахимова Курбонали Каримовича «Пищевые добавки на основе растительного сырья», представленной на соискание учёной степени доктора технических наук по специальностям 05.18.01– «Технология обработки, хранения переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

| | |
|---|--|
| Фамилия, имя, отчество | Касьянов Геннадий Иванович |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.01– «Технология обработки, хранения переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» |
| Учёная степень и наименование отрасли науки | доктор технических наук Технические науки |
| Учёное звание | Профессор |
| Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | Кубанский государственный технологический университет, Институт пищевой и перерабатывающей промышленности, кафедра Технологии продуктов питания животного происхождения |
| Занимаемая должность | профессор |
| Почтовый индекс, адрес организации | 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2 Россия |
| Телефон | 7(967)666-34-39 |
| Адрес электронной почты | g_kasjanov@mail.ru |
| Список публикаций оппонента по теме диссертации соискателя в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций) | 1.Ильясова С.А., Ахмедов М.Э., Касьянов Г.И. Новые технические и технологические решения производства абрикосового компота с высоким нутриентным составом //Пищевая промышленность. 2022. № 7. С. 85-88. 2.Магомедов А.М., Касьянов Г.И., Мишкевич Э.Ю. Особенности конструирования пищевых продуктов |

специализированного назначения.
Монография. Краснодар:
Издательский Дом-Юг, 2021. 158 с.

3.Бахмет М.П., Касьянов Г.И.
Перспективы получения пищевых
добавок из листьев и соцветий
базилика эвгенольного и базилика
обыкновенного //Известия высших
учебных заведений. Пищевая
технология. 2021. № 5-6 (383-384). С.
67-72.

4.Korotkova T.G., Kasyanov G.I. Phase
equilibrium in a $H_2O-D_2O-T_2O$
mixture: distribution of the
concentrations of components H_2O ,
 D_2O , and T_2O along the height of a
rectification column //Russian Journal
of Physical Chemistry A. 2022. Т. 96.
№ 1. С. 198-208.

5.Korotkova T.G., Kasyanov G.I.,
Baryshev M.G. Validation for adequacy
description of the vapor-liquid phase
equilibrium at the theoretical step when
separating a mixture of light and heavy
water by rectification //Egyptian Journal
of Chemistry. 2022. Т. 65. № 2. С. 591-
595.

6.Короткова Т.Г., Касьянов Г.И.
Анализ ректификационного
разделения смеси H_2O-D_2O на легкую
и тяжелую воду методом
математического моделирования
//Тонкие химические технологии.
2022. Т. 17. № 3. С. 189-200.

7.Korotkova T.G., Kas'yanov G.I.
Calculating a rectification column for
separating mixtures of light and heavy
water //Russian Journal of Physical
Chemistry A. 2021. Т. 95. № 5. С.

1051-1060.

8. System analysis and safety of the process to obtain CO₂-extracts from plants /Aleshkevich Y.S., Barbashov A.V., Zaporozhskii A.A., Kasyanov G.I., Silinskaya S.M. //IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 2021. № 640 (4). С. 042018.

9. New technology and trade characteristics of fish paste /Zolotokopova S.V., Lebedeva E.Y., Moskalenko A.S., Ainalieva A.R., Kasyanov G.I. В сборнике: AIP Conference Proceedings. Сер. "International Conference on Food Science and Biotechnology, FSAB 2021" 2021. С. 030003.

10. Вдосконалення технології і оцінка споживчих властивостей сухих сніданків /Сакибаев К.Ш., Пелипенко Л.Н., Никитчина Т., Касьянов Г.И. //Пищевая наука и технология. 2019. Т. 13. № 2. С. 128-135.

Запорожский А.А., Касьянов Г.И., Мишкевич Э.Ю. К вопросу о системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов //Техника и технология пищевых производств. 2018. № 4. С. 17.

Верно

д.т.н., профессор

Касьянов Г.И.

Подпись Касьянов Г.И. заверяю

«__» февраля 2023 г.



Начальник отдела
кадров сотрудников

Е.И. Руссу

20 г.