О Т З Ы В

научного руководителя
об аспиранте кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств» ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» Саранове Игоре Александровиче

Саранов Игорь Александрович поступил в аспирантуру ФГБОУ ВПО «ВГУИТ» в 2013 г. после окончания вышеуказанного вуза по специальности «Машины и аппараты пищевых производств» и получил хорошую инженерную подготовку, что впоследствии помогло ему успешно справиться с решением поставленных задач, связанных с диссертационной работой. За годы обучения в аспирантуре проявил себя творческим исследователем, способным к глубокому и всестороннему анализу физико–механической сущности изучаемых процессов и их математическому описанию.

Проведённые Сарановым И.А. научные исследования позволили решить важную прикладную задачу, обеспечивающую повышение пищевой ценности конфет типа пралине и получить концептуальные принципы создания ресурсосберегающих и энергоэффективных процессов агломерирования порошков при распылительной сушке концентратов цикория и ячменного солода при производстве быстрорастворимых продуктов питания с целью повышения сыпучести и снижения объемной массы агломерированных порошков.

Основные результаты исследований опубликованы в 16 работах, в том числе 4 статей в журналах, рекомендованных ВАК, получен 1 патент на изобретение РФ и один 1 патент на изобретение KZ, одно свидетельство о регистрации программы для ЭВМ, и два решения о выдаче патента РФ.

За время работы над диссертацией, наряду с исследовательской работой, в период обучения в аспирантуре, Саранов И.А. активно привлекался к учебной деятельности с целью приобретения педагогических навыков. Показал себя грамотным преподавателем, умеющим наладить контакт с аудиторией. Участвовал в жизни кафедры и факультета, принимал участие в подготовке и проведении мероприятий вуза – днях открытых дверей, молодёжных инновационных форумах, выставках изобретений 2013-2016 гг. Характеризуя Игоря Александровича, можно отметить такие личные качества как отзывчивость, желание помочь коллегам, старание, корректность, добросовестность и трудолюбие. Считаю его достойным присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств и 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Научный руководитель, доктор технических наук,
заведующий кафедры технологии хлебопекарного,
кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего
производств ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19
Тел. 8(473)2553851, e-mail: mgazibeg@mail.ru Магомедов Г.О.
Научные специальности:
05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств;
05.18.01 – Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых культур, крупяных
продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Подпись т. Магомедова Г.
ЗАВЕРЯЮ
Начальник управления кадров
«17» марта 2017 г. Дичева О.Ю.