

Отзыв

на автореферат диссертации Жижина Николая Анатольевича «Разработка алгоритма аутентификации жировой фазы молока и молочной продукции», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Диссертационная работа Жижина Н.А. посвящена актуальной теме по изучению методов контроля жировой фазы молока и продуктов его переработки.

Диссертантом детально изучено влияние жиров растительного и животного происхождения на состав жирных кислот и триацилглицеридов молочного жира.

В ходе выполнения работы Жижиным Н.А. была детально изучена вариативность жирнокислотного и триацилглицеридного состава молочного жира с учетом сезонности и регионального происхождения молока сырья.

Полученные экспериментальные данные позволили определить зависимости и установить динамику изменения состава жирных кислот и триглицеридов молочного жира при замене жирами немолочного происхождения.

Данные полученные автором подтверждены многократной повторностью с применением современных методов исследований и статистической обработкой данных.

Материалы автореферата изложены последовательно, проиллюстрированы рисунками, таблицами, а которые полностью подтверждают выводы автора.

Основываясь на значимости и конкретности представленных материалов, их актуальности и новизне, считаю, что работа Жижина Н.А. отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения научной степени кандидата технических наук

