

ОТЗЫВ

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

Использование растительных жиров при производстве молочных продуктов привело к острой необходимости выявления и оценки жировой фазы с целью выявления и количественной оценки растительных компонентов. Существующие стандартизированные методы позволяют определять количественное соотношение растительных жиров, но недостаточно рассмотрен вопрос об идентификации немолочных жиров животного происхождения.

В диссертационной работе Жижина Н.А., в части научной новизны, установлены зависимости изменения жирнокислотного и триацилглицеридного состава жировой фракции молочных продуктов, установлена динамика изменения данных показателей при моделировании жировой фракции продуктов путем внесения различного количества растительных и животных жиров немолочного происхождения. Кроме того, проведена большая исследовательская работа по определению алгоритма идентификации жировой фазы молочных продуктов с использованием методов хроматографии.

Не вызывает сомнения практическая значимость работы, которая заключается в разработке методики измерений состава жирных кислот методом газовой хроматографии, определены методы пробоподготовки и режимы хроматографирования.

Достоверность исследований и выводов работы подтверждается большим объёмом экспериментального материала, использованием современных методов исследований и обработки результатов.

Данные, полученные автором в результате многолетней работы, нашли свое отражение в публикациях автора. Они обсуждались в материалах центральной печати и научных конференциях.

В качестве замечания по работе следует указать следующее - в автореферате приведены исследования влияния высокотемпературной обработки на жирнокислотный состав молочного жира. Как показали полученные данные – произошло снижение количества насыщенных жирных кислот с короткой цепью. Однако нет выводов, за счет чего это произошло.

На основании материалов автореферата, можно говорить о том, что диссертационная работа Жижина Николая Анатольевича на тему «Разработка алгоритма аутентификации жировой фазы молока и молочной продукции», представляет собой завершённую исследовательскую работу,

изложенные в ней материалы имеют значение идентификации жировой фазы молочных продуктов.

Работа Жижина Н.А. отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, и может быть представлена к защите, а её автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кабанова Татьяна Викторовна
доцент, кандидат
биологических наук
зав. кафедрой технологии мясных и
молочных продуктов
ФГБОУ ВО «МарГУ»,
424001 Россия, республика Марий Эл,
г.Йошкар-Ола, пл.Ленина, д.1
тел.89278727681
e:mail – tkabanova1@yandex.ru

Т. В. Кабанова

Савинкова Екатерина Анатольевна
кандидат технических наук
доцент кафедры технологии мясных и
молочных продуктов
ФГБОУ ВО «МарГУ»,
424001 Россия, республика Марий Эл,
г.Йошкар-Ола, пл.Ленина, д.1
тел.89177013215
e:mail – shalagina-kate@inbox.ru

Е. А. Савинкова

