

ОТЗЫВ

научного руководителя на соискателя

Джангиряна Нарека Артуровича и диссертационную работу «Разработка рецептуры и технологии колбасных изделий с использованием концентрата мицеллярного казеина, обогащенного витамином А», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Диссертационная работа Джангиряна Нарека Артуровича посвящена актуальной теме – разработке технологии производства вареных колбас с применением концентрата мицеллярного казеина (КМК) и созданию премикса ретинилпальмитата на основе КМК для обогащения вареных колбас витамином А.

Джангирян Н. А. на основе конкурсного отбора поступил в очную аспирантуру ФГАОУ ВО Северо-Кавказский федеральный университет в 2021 году. Активно работая над утвержденной тематикой, Нарек Артурович предложил провести обогащение мясопродуктов витамином А на основании комбинации ретинилпальмитата и ценного молочно-белкового концентрата, который способен выступать в качестве компонента фортификации витамина, что было успешно продемонстрировано соискателем.

Автором проведено теоретическое обоснование и практически доказана возможность использования ценного белкового компонента, КМК, в сочетании с витамином А в технологии колбасных изделий.

За время обучения в аспирантуре Нарек Артурович проявил себя как человек, стремящийся к достижению поставленной цели. Он освоил современные методы исследования, самостоятельно провел экспериментальные исследования и обобщил полученные результаты. Следует отметить, что целеустремленность и работоспособность позволили аспиранту Джангиряну Н. А. подготовить диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук в конце третьего года обучения.

