

ОТЗЫВ

научного руководителя на соискателя Гридина А.С. и диссертационную работу «Разработка технологии низкогигроскопичного сывороточного пермеата распылительной сушки»

Диссертационная работа Гридина А.С. посвящена актуальной проблеме - глубокой переработке молочной сыворотки с использованием мембранных методов и получению негигроскопичных лактозосодержащих сухих продуктов.

Гридин А.С. окончил очное отделение специалитета «Северо-Кавказского государственного технического университета» в 2009 г. и получил диплом с отличием инженера по специальности «Проектирование, сооружение и эксплуатация газонефтепроводов и газонефтехранилищ». В начале трудовой деятельности Гридин А.С. занимался проектированием линейных объектов и оборудования, а с 2014 г. по настоящее время работает в инжиниринговой компании, специализирующейся на технологических решениях для получения сухих ингредиентов из молочного сырья.

В период с 2018 по 2022 гг. Гридин А.С. продолжил профессиональный рост и прошёл обучение в аспирантуре по кафедре прикладной биотехнологии «Северо-Кавказского федерального университета» по направлению подготовки 19.06.01-Промышленная экология и биотехнологии, профиль «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и получил квалификацию: Исследователь. Преподаватель-исследователь.

За время обучения в аспирантуре Гридин А.С. проявил себя как научный сотрудник, умеющий не только ставить перед собой цели и задачи работы, но и планировать проведение исследований в лабораторно-экспериментальной лаборатории и на промышленном производстве. Александр Сергеевич обладает высокой работоспособностью, что особенно ярко проявилось при отработке собственной технологии сухих негигроскопичных порошков пермеата с созданием нового кристаллообразователя.

Диссертационная работа выполнялась Гридиным А.С. в рамках гранта РФФИ № 20-316-90024 «Разработка технологии сухих негигроскопичных продуктов на основе лактозосодержащего сырья» в качестве победителя конкурса на лучшие проекты фундаментальных научных исследований. В рамках гранта РФФИ соискателем Гридиным А.С. впервые изучены основные закономерности процесса кристаллизации лактозы в зависимости от степени очистки и уровня деминерализации лактозосодержащего сырья

как способа прогнозирования функционально-технологических свойств сухих порошков.

Диссертационные исследования выполнены соискателем самостоятельно в лабораториях кафедры прикладной биотехнологии, кафедры нанотехнологий, базовой кафедры технологии молока и молочных продуктов «Северо-Кавказского федерального университета», в научно-исследовательской лаборатории ВНИИ молочной промышленности РАН (ВНИМИ, Москва), а также в производственных лабораториях Калачеевского молочного комбината (АО «Молвест»), где осуществлено внедрение полученных результатов в виде промышленно-разработанной технологии сывороточного пермеата.

Основные результаты проведённых исследований опубликованы Гридиным А.С. в 24 статьях, в т.ч. 15 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

По уровню исследовательских и организаторских способностей соискатель Гридин А.С. является сформировавшимся молодым учёным и заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Научный руководитель, доктор
технических наук, профессор,
член-корреспондент РАН



Евдокимов Иван Алексеевич

26.11.2024 г.