

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Соловьева Александра Олеговича «Разработка ресурсосберегающей биотехнологии протеиновых кормопродуктов на основе вторичных сырьевых ресурсов зерноперерабатывающих производств и топинамбура» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.5 – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Фамилия Имя Отчество	Лукин Николай Дмитриевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности)	Доктор технических наук, специальность: 05.18.05 – Технология сахара и сахаристых веществ
Ученое звание	Доцент
Телефон	+7(495)557-15-00
Адрес электронной почты	vniik@arrisp.ru
Почтовый адрес	140051, Московская область, г.о. Люберцы, п. Красково, ул. Некрасова, д. 11.
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт крахмалопродуктов – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального исследовательского центра картофеля имени А. Г. Лорха.
Должность	Заместитель директора по научной работе

Публикации по теме диссертации в научных изданиях за последние 5 лет

1. Кочкина, Н. Е. Изучение структуры и свойств пленок на основе смеси ацетатного крахмала, поливинилового спирта и низкомолекулярного хитозана / Н.Е. Кочкина, Н.Д. Лукин, О.А. Бутикова // Пищевая промышленность. - 2023. - № 7. - С. 94-99.
2. Андреев, Н. Р. Системный подход к исследованиям глубокой переработки крахмалсодержащего сырья / Н. Р. Андреев, В. А. Бызов, Н. Д. Лукин // Пищевая промышленность. - 2023. - № 9. - С. 23-27.
3. Кузина, Л. Б. Сравнительный анализ существующих методов оценки степени резистентности крахмалов, крахмалопродуктов и пищевых ингредиентов / Л. Б. Кузина, Н. Д. Лукин, Л. Г. Кузьмина, М. Ф. Никитина, Л. С. Соломина // Пищевая промышленность. - 2023. - № 9. - С. 66-73.
4. Бызов, В. А. Исследование особенностей структурной организации инулина и анализ возможностей его применения / В. А. Бызов, В. В. Литвяк, Н. Д. Лукин, В. В. Шилов, Ю. Ф. Росляков, Ж. К. Ирмаева // Новые технологии. - 2023. - Т. 19. - № 4. - С. 31-47.
5. Zhukov, V.G. Calculation of moisture content of sediment along the radius in a filtering centrifuge after its mechanical drying / V. G. Zhukov, V. M. Chesnokov, N. D. Lukin // Chemical and Petroleum Engineering. - 2022. - Т. 58. - № 5-6. - С. 364-372.
6. Лукин, Н. Д. Влияние комплекса ферментных препаратов, применяемых при биокатализе кукурузной муки, на выход мальтодекстрина / Н. Д. Лукин, Л. Д. Шлеина, В. В. Ананских // Пищевая промышленность. - 2022. - № 7. - С. 34-37.
7. Серегин, С. Н. Развитие рынка сахаристых продуктов: ограничения и стимулы роста / С. Н. Серегин, Н. Д. Лукин, В. А. Бызов // Пищевая промышленность. - 2022. - № 8. - С. 25-31.
8. Гольдштейн, В. Г. Кукурузный экстракт в кормах / В. Г. Гольдштейн, Н. Д. Лукин, О. И. Радин // Комбикорма. - 2022. - № 3. - С. 45-46.
9. Лукин, Н. Д. Глубокая переработка крахмалсодержащего сырья: современное состояние и перспективы устойчивого развития / Н. Д. Лукин, С. Н.

Серегин, М. В. Сидак, Г. В. Сысоев // Пищевая промышленность. - 2021. - № 11. - С. 30-41.

10. Папахин, А. А. О современных направлениях технологии гидролиза крахмала / А. А. Папахин, Н. Д. Лукин, В. В. Ананских, З. М. Бородин // Достижения науки и техники АПК. - 2020. - Т. 34. - № 12. - С. 84-89.

11. Лукин, Н. Д. Гидролиз инулина ферментным препаратом эндоинулиназы марки "новозим 960" для производства олигофруктозы / Н. Д. Лукин, Т. С. Пучкова, Д. М. Пихало, О. М. Карасева // Достижения науки и техники АПК. - 2020. - Т. 34. - № 6. - С. 89-91.

Заместитель директора по научной
работе Всероссийского научно-
исследовательского института
крахмалопродуктов — филиала
Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
Федерального исследовательского
центра картофеля имени А. Г. Лорха,
доктор технических наук,
доцент



Н. Д. Лукин

01 ноября 2024г.

140051, Московская область, г.о. Люберцы,
п. Красково, ул. Некрасова, д. 11.

Тел. +7(495)557-15-00

e-mail: vniik@arrisp.ru