

ОТЗЫВ

*на автореферат диссертации Хренова Владислава Александровича
на тему: «Научное обоснование продолжительности сухого созревания
высококачественной говядины, технологии хранения и использования»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 4.3.3 Пищевые системы*

Совершенствование технологии сухого созревания мяса требует решения ряда научно-технических задач, связанных с обоснованием оптимальных параметров процесса, а также условий последующего хранения и возможности его промышленной переработки для изготовления изделий различного ассортимента. Анализ работ показывает, что исследования в этом направлении ограничиваются, главным образом, изучением зависимости качества сырья и параметров выдержки, тогда как остальные вопросы пока не получили широкого распространения.

В этой связи диссертационная работа Хренова В.А., направленная на обоснование продолжительности сухого созревания и последующего использования созревшего мясного сырья актуальна и представляет интерес, как для научного сообщества, так и специалистов мясной отрасли.

Автор обосновал цель исследования и объект исследований, а именно, высококачественную говядину, полученную от скота породы герефорд отечественной селекции, приспособленного для сибирских регионов. Такая постановка вопроса позволила получить новые научные данные о составе и свойствах говядины, полученной в условиях Сибирского региона и переработки её по месту получения.

Научную новизну работы составляют результаты исследований, характеризующих изменение основных компонентов сырья (углеводов, белков, липидов) и связанных с ними физико-химических показателей, пищевой и биологической ценности сырья. При этом автор существенно увеличил продолжительность выдержки сырья при принятых условиях сухого созревания, что также повышает научную значимость его исследований.

Работа имеет практическую значимость, которая заключается в разработке частных технологий полуфабрикатов и грудинки копчено-запеченной из мясного сырья сухого созревания, а также технологической документации на новые виды продукции.

Поставленные в работе цель и задачи решены на высоком методическом уровне, последовательно с использованием современных инструментальных методов исследований. Выводы по работе отражают основные положения работы, изложены лаконично. Автореферат оформлен аккуратно. Основные результаты, выносимые на защиту, апробированы на научно-технических конференциях различного уровня и опубликованы в ведущих специализированных изданиях.

Замечание по работе:

1. Соглашаясь в целом с утверждением автора о микробиологической стабильности говядины длительного срока созревания, хотелось услышать пояснения автора относительно причин ее достижения.

Высказанное замечание не снижает ценности выполненной работы и не влияет на ее общую положительную оценку.

Заключение. В целом, диссертационная работа является завершенным научно-квалификационным исследованием, содержащим решение задачи, имеющей важное значение для развития отрасли. Работа соответствует пунктам 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г. (в действующей редакции), а ее автор Хренов Владислав Александрович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 Пищевые системы

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева
Stepangr56@mail.ru. Тел. 8-916-090-75-15,
127550 Москва ул. Тимирязевская – 49.

С.А. Грикшас

Кандидат с.х. наук, доцент кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева

kazakova.ev@rgau-msha.ru Тел. 8-916-380-54-89
127550 Москва ул. Тимирязевская – 49.

Е.В. Казакова

Заверение подписи

Дата

« 20 » 09 2023 г.

ПОДПИСЬ
ЗАВЕРЯЮ

Ирина Владимировна Тулинова



ТУЛИНОВА И.М.