

ОТЗЫВ

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

Диссертационное исследование В.А. Хренова является актуальным, т.к. направлено на разработку эффективных решений повышения качества говядины от пород, приспособленных к природно-климатическим условиям сибирских регионов, в процессе созревания, а также условий ее хранения и использования, что особенно важно в условиях импортозамещения.

Таким образом, изучение продуктивности крупного рогатого скота породы герефорд сибирской селекции, потребительских свойств, биохимических процессов созревания на формирование качества мяса, а также расширение ассортимента продукции на основе высококачественной говядины, имеет важное как теоретическое, так и практическое значение для мясной отрасли, что приобретает особую актуальность.

Научная новизна работы заключается в обосновании автором продолжительности сухого созревания высококачественной говядины от бычков породы герефорд сибирской селекции. Достоинством работы является определение динамики гидролиза, окисления и растворимости мышечных белков в процессе послеубойных изменений.

Практическая значимость работы подтверждается разработкой технологий полуфабрикатов повышенной степени кулинарной готовности и грудинки копчено-запеченной из высококачественной говядины сухого созревания, способ производства которой защищен патентом № 2 735 424. Разработанные автором технологии прошли промышленную апробацию и подтвердили эффективность разработанных решений.

Основные результаты исследований опубликованы в материалах международных и всероссийских научных конференций, научных и научно-производственных журналах. Всего опубликовано 13 научных работ, 1 из которых – в международной базе данных научного цитирования Scopus, 4 в журналах, рекомендованных для публикации ВАК Минобрнауки РФ.

Выводы и положения, выносимые на защиту, объективно отражают результаты выполненных автором исследований и основаны на глубоком анализе материала.

Несмотря на высокую положительную оценку работы в целом, позволю задать вопросы:

Автор на стр. 16 приводит результаты определения тиобарбитурового числа как одного из показателей качества грудинки копчено-запеченной в процессе хранения. Чем обусловлен выбор данного показателя?

Сделанные замечания не являются принципиальными и не снижают ценность основных положений, предложенных автором к защите.

Считаю, что диссертация «Научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины, технологии хранения и использования» является законченным научным исследованием и соответствует требованиям, изложенным в п. 9–14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (утверждено Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, ред. от 18.03.2023 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор – Хренов Владислав Александрович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 – «Пищевые системы».

Доцент кафедры «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов»
ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»,
к.т.н. по научным специальностям
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»,
05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ», доцент по специальности
4.3.3. – «Пищевые системы»

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д.11
Тел.: 8 (499) 750-01-11, доб. 47-97
E-mail.: titov@mgupp.ru



Е.В. Литвинова
(Елена Викторовна Литвинова)

