

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

**ХРЕНОВА ВЛАДИСЛАВА АЛЕКСАНДРОВИЧА**

**«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

Изучение биохимических процессов протекающих в мясном сырье является важным условием при разработке технологий современных мясных продуктов. Также, современный рынок имеет тенденцию к разработке новых форм и способов изготовления пищевых продуктов. В этой связи, тема диссертационной работы Хренова В.А. является **актуальной**.

Автором выполнен комплекс исследований, в результате которых: установлены зависимости физико-химических показателей говядины в зависимости от продолжительности сухого созревания; исследованы изменения состава и свойств белков и липидов, определены изменения биологической и пищевой ценности говядины в зависимости от продолжительности сухого созревания; обоснованы сроки годности натуральных полуфабрикатов из говядины сухого созревания в зависимости от способа упаковки.

Полученный автором патент подтверждает **научную новизну**

На основании выполненных исследований В.А. Хреновым разработаны технологии производства мясных продуктов и техническая документация на технологию продукции из высококачественной говядины сухого созревания.

Все это свидетельствует о **практической значимости** выполненной работы.

**Достоверность** полученных диссертантом результатов сомнений не вызывает, так как они базируются на большом объеме экспериментального материала. Кроме того, при выполнении работы были использованы

современные физико-химические методы анализа. Публикации материалов в печати отражают все аспекты диссертационной работы. Основные положения и результаты доложены и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

**Замечаний по работе не имеется.**

Учитывая актуальность, научную новизну, практическое значение и личный вклад диссертанта в развитие данного научного направления, можно заключить, что представленное исследование **соответствует** предъявляемым требованиям, а автор диссертационной работы Хренов В.А. **заслуживает** присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Кандидат технических наук, по специальности  
03.01.06 –Биотехнология (в том числе нанобиотехнологии)  
доцент кафедры технологии консервирования  
и пищевой биотехнологии  
ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ



Я.В. Смольникова

