

ОТЗЫВ

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

В соответствии с основными предпосылками, определяющими прогнозную динамику промышленного развития мясной отрасли агропромышленного комплекса Российской Федерации до 2030 года, для реализации намеченных целей требуется наращивание её ресурсного потенциала, то есть создание стабильной, достаточной как по объёмам, так и по уровню качественных показателей, сырьевой базы, ориентируясь на устойчивый потребительский спрос, на продовольствие, формирование новой культуры потребления, основанной на изменении соотношения видов мясных изделий в сторону наиболее высококачественных и деликатесных, и стремление обеспечить оптимальные показатели потребления мяса и мясных продуктов.

При любом уровне экономического развития пищевой отрасли мясные изделия пользуются высоким потребительским спросом. Снижение их себестоимости при гарантированном сохранении стандартного качества - важнейшее условие расширения ассортимента и увеличения объемов выпуска этого вида продукции. Одним из реальных путей решения данной задачи в настоящее время является разработка и внедрение новых технологий, ориентированных на обеспечение качества и безопасности мясных продуктов, производство которых зависит от совершенствования комплексной и безотходной технологий переработки сырья, снижения сырьевых, энергетических и трудовых затрат и применении технологий разумного расходования сырья с целью повышения конкурентоспособности отечественного производителя, путём отказа от импортных поставщиков.

Учитывая вышеизложенное, тема диссертационной работы В.А. Хренова, направленная на научное обоснование продолжительности созревания высококачественной говядины, технологии хранения и использования является актуальной.

Целью работы является научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины от скота породы герефорд сибирской селекции, разработка технологии мясных продуктов из созревшего сырья. Для достижения данной цели автором сформулированы задачи исследования.

Научная новизна результатов многочисленных экспериментальных исследований, выполненных с применением различных методов, современных приборов позволили доказать теоретическую и практическую значимость результатов диссертационной работы, а также основных положений, выносимых на защиту: результаты определения состава и свойств высококачественной говядины бычков породы герефорд сибирской селекции и разной степени сухого созревания; результаты оценки качества полуфабрикатов из говядины сухого созревания в про-

цессе холодильного хранения в зависимости от способа упаковки; технологии и показатели качества изделий из говядины сухого созревания от бычков породы герефорд сибирской селекции, включая полуфабрикаты повышенной степени кулинарной готовности, грудинку копчено-запеченную.

Основные материалы диссертации опубликованы в 13 работах, в том числе 1 в изданиях, индексируемых в международной базе данных Scopus, 4 статьи – в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 7 статей – в материалах конференций. Научная новизна результатов подтверждена патентом Российской Федерации № 2735424.

Несомненным достоинством диссертационной работы является её апробация в производственных условиях и внедрение в образовательный процесс Кемеровского государственного университета.

Наряду с общей положительной оценкой работы имеются следующие пожелания, которые не снижают её ценности:

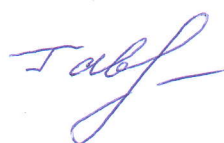
- из материалов автореферата не ясно в каком положении созревали отруба (вертикальном или горизонтальном) и как осуществлялся уход за ними в это время;

- согласно материалам автореферата для удлинения сроков годности охлажденных полуфабрикатов из высококачественной говядины сухого созревания применяются пленкообразующие покрытия на основе хитозана и дигидрокверцитина. Желательно было бы пояснить данные пленкообразующие покрытия разработаны самостоятельно или применяются уже известные;

- желательно было бы привести в автореферате описание технологического процесса производства полуфабрикатов, подвергнутых предварительной тепловой обработке, так как из представленного материала не понятно новый это продукт или уже известный.

Заключение. Диссертационная работа Хренова Владислава Александровича «Научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины, технологии хранения и использования», представляет собой завершенную научно-квалифицированную работу, которая носит прикладной характер и соответствует требованиям, что полностью соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении учёных степеней», утверждённым Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842, а её автор Хренов Владислав Александрович заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры продуктов питания
и пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО Омский ГАУ,
заслуженный работник ВШ РФ

 Н.Б. Гаврилова

Доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры продуктов питания
и пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО Омский ГАУ



Н.Л. Чернопольская

Адрес: 644008, г. Омск, ул. Физкультурная 2,
Телефон: +7-905-943-56-67, e-mail: gavrilov49@mail.ru

Подписи Н.Б. Гавриловой и Н.Л. Чернопольской заверяю:

Проректор по научной работе,
кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Омский ГАУ



Ю.И. Новиков

10.10.2023