

ОТЗЫВ

*на автореферат диссертации Хренова Владислава Александровича
на тему: «Научное обоснование продолжительности сухого созревания
высококачественной говядины, технологии хранения и использования»,
представленной в диссертационный совет Д 24.2.315.05
при ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»
по адресу: город Кемерово, бульвар Строителей, 47, 2-ая лекц. ауд.,
тел.: (8-3842) 39-05-37,
на соискание ученой степени кандидата технических наук,
по специальности 4.3.3 – Пищевые системы,
защита состоится 03.11.2023г.*

В связи с растущим уровнем производства и потребления высококачественной говядины, поиск, разработка и внедрение новых продуктов высокого качества и пищевой ценности, устойчивых к бактериальной порче при длительном хранении - одно из перспективных направлений в мясоперерабатывающей промышленности, поэтому работа, выполненная Хреновым Владиславом Александровичем на тему: «Научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины, технологии хранения и использования» - является актуальной.

Научная новизна заключается в том, что впервые выполнены комплексные исследования послепойных изменений состава и свойств высококачественной говядины от бычков герефордской породы сибирской селекции в процессе длительного сухого созревания (65 суток) и обоснована оптимальная продолжительность, равная 35 суткам.

Установлены зависимости физико-химических показателей высококачественной говядины сухого созревания от скота породы герефорд сибирской селекции от степени сухого созревания, определяющих технологические свойства и устойчивость сырья при хранении.

Установлено влияние длительного сухого созревания на аминокислотный, жирнокислотный состав и усвояемость белков высококачественной говядины от бычков породы герефорд сибирской селекции. Впервые получены зависимости гидролитических, окислительных изменений и растворимости мышечных белков высококачественной говядины от бычков герефордской породы сибирской селекции при длительном сухом созревании.

Доказано, что при принятых условиях длительного сухого созревания показатели безопасности сырья соответствуют нормам технического регламента.

Получены сравнительные данные физико-химических, микробиологических показателей полуфабрикатов из говядины сухого созревания с нанесением съедобного покрытия и в вакуумной упаковке, обоснованы сроки годности.

Экспериментально обоснованы технологии полуфабрикатов повышенной степени кулинарной готовности и грудинки копчено-запеченной из высококачественной говядины сухого созревания, установлены показатели качества.

Техническая новизна работы подтверждена патентом «Способ производства грудинки копчено-запеченной из говядины» (патент № 2 735 424).

Практическая и теоретическая значимость. По совокупности исследований обоснована продолжительность сухого созревания высококачественной говядины от бычков герефордской породы сибирской селекции, условия хранения полуфабрикатов из говядины сухого созревания в зависимости от способа упаковки, технологии производства полуфабрикатов повышенной степени готовности и грудинки копчено-запеченной из говядины сухого созревания. Разработана нормативная документация на технологический процесс и качество продуктов из говядины сухого созревания (СТО 197765222-007-2023).

Рассчитана экономическая эффективность производства говядины сухого созревания и продуктов от разделки.

Разработанные технологии апробированы в производственных условиях и подтвердили эффективность разработанных решений.

Результаты используются в образовательном процессе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» при подготовке бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и магистров по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Публикация результатов исследований. По теме диссертации опубликовано 13 работ, в том числе 1 в изданиях, индексируемых в международной базе данных Scopus, 4 статьи – в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 7 статей – в материалах конференций, получен патент РФ на изобретение.

Экспериментальная часть диссертации и производственная проверка проведена на высоком методическом уровне, позволившие получить достоверный материал, широко апробированный на различных конференциях, а также возможность его использования для предприятий, осуществляющих промышленное производство мясных продуктов из высококачественной говядины.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа, выполненная Хреновым Владиславом Александровичем по актуальности избранной темы, новизне и практической значимости полученных результатов отвечает требованиям п.9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, а ее автор Хренов В.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Институт прикладной биотехнологии
и ветеринарной медицины
Профессор кафедры
«Зоотехнии и технологии переработки
продукции животноводства»
д.с.-х. наук, доцент

Тюриня Лилия Евгеньевна
14.09.2023г

Адрес: 660130 г. Красноярск,
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет»,
Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
улица Елены Стасовой, 44А
т. 8 (391) 2-46-49-98
E-mail: zoofak@kgau.ru



Тюриней Л.Е.
ИО, канцелярия ФГБОУ ВО
Красноярский ГАУ

14.09.2023г