

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 специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

На сегодняшний день в промышленных условиях используются различные способы созревания говядины, что позволяет регулировать ее потребительские и функционально-технологические свойства. Применение влажного созревания не приводит к выраженным вкусо-ароматическим свойствам. Такие свойства имеет, прежде всего, говядина сухого созревания.

Учитывая эти обстоятельства, в материалах, представленных в объеме материала автореферата диссертации, автором были 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 выполнены комплексные исследования послеубойных изменений состава и свойств высококачественной говядины от бычков породы герефорд сибирской селекции в процессе длительного сухого созревания (65 суток) и обоснована оптимальная продолжительность, равная 35 суткам.

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)

Достоверность исследований и выводов работы подтверждается большим объемом экспериментального материала, использованием современных методов исследований и обработки результатов.

Данные получены автором в результате многолетней работы, нашли свое отражение в публикациях автора. Они обсуждались в материалах центральной печати и научных конференциях.

В качестве замечания по работе следует указать следующее:

1. Автору необходимо пояснить, за счет чего, говядина сухого созревания, имеют более высокий показатель переваримости *in vitro*.
2. Автор в автореферате указывает на улучшение органолептических свойства готового продукта, но не приводит данных в тексте.

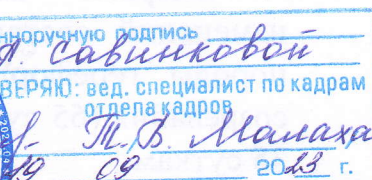
На основании материалов автореферата, можно говорить о том, что диссертационная работа Хренова Владислава Александровича на тему «Научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины, технологии хранения и использования», представляет собой завершённую исследовательскую работу, а представленные в ней материалы играют важное значение при разработке технологий производства мясных продуктов.

Таким образом, представленная диссертационная работа полностью отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, и может быть представлена к защите, а её автор Хренов Владислав Александрович заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Савинкова Екатерина Анатольевна
доцент, кандидат технических наук
и.о.зав. кафедрой технологии мясных и
молочных продуктов
ФГБОУ ВО «МарГУ»,
тел.89177013215
e:mail – shalagina-kate@inbox.ru



Е. А. Савинкова



Марийский государственный университет, 424000, Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола, пл. Ленина 1, тел.: (8362) 68-79-32, e-mail: rector@marsu.ru,
интернет-сайт: www.marsu.ru