

## **ОТЗЫВ**

на автореферат диссертации Хренова Владислава Александровича  
«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»

Растущий уровень производства и потребления высококачественной говядины требует освоения производителями современных и перспективных продуктов из этого сырья за счет разработки технологий новых продуктов высокого качества, пищевой ценности, устойчивых к бактериальной порче при длительном хранении. С учетом этого, представленная на защиту диссертационная работа, целью которой является научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины от скота породы герефорд сибирской селекции, разработка технологии мясных продуктов из созревшего сырья, своевременна и актуальна.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи: установлены зависимости физико-химических показателей высококачественной говядины от бычков породы герефорд в зависимости от продолжительности сухого созревания; получены новые научные данные об изменениях состава и свойств белков и липидов, а также биологической и пищевой ценности высококачественной говядины в зависимости от продолжительности сухого созревания; установлено влияние длительного сухого созревания при принятых условиях на показатели безопасности высококачественной говядины от бычков породы герефорд сибирской селекции; на основе экспериментальных исследований показателей качества и безопасности обоснованы сроки годности натуральных полуфабрикатов из говядины сухого созревания в зависимости от способа упаковки; разработаны частные технологии производства мясных продуктов из высококачественной говядины сухого созревания, выполнена комплексная оценка качества продукции и обоснованы сроки годности; разработана техническая документация на технологию продукции из высококачественной говядины сухого созревания.

По материалам диссертационной работы опубликовано 13 печатных работ, в том числе 1 в индексируемых в базе Scopus; 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК; 7 статей в материалах конференций, получен патент РФ на изобретение.

Уровень и содержание проведённых исследований, практические результаты проведённых диссертационных исследований Хренова В.А. на тему «Научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины, технологии хранения и использования»

соответствуют завершённой научной работе и в совокупности могут быть квалифицированы как научное достижение, вносящее значительный вклад в развитие науки и производства, что соответствует требованиям п.9 Положения о присуждении учёных степеней, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук.

Отзыв рассмотрен и утверждён на заседании технического совета протокол № 275 от 06 октября 2023 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов, д.т.н., заслуженный работник пищевой индустрии РФ  
150030, г. Ярославль,  
Московский пр-т., 76а  
т. (4852) 44-59-34, 44-74-84  
e-mail: [milkyar@mail.ru](mailto:milkyar@mail.ru)



Гаврилов Гавриил Борисович

подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПП  
заверяю

секретарь НТС, к.т.н. Филиппов Александр Анатольевич

6.10.2023