

В диссертационный совет 24.2.315.05
при ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»
650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6

ОТЗЫВ

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

Тенденцией современного пищевого производства является значительное расширение ассортимента изделий, обусловленное требованиями науки о питании, развитием технологий и техники, внедрением инноваций в производство. Один из новых продуктов, получивших признание потребителей, говядина сухого созревания. Научным обеспечением процесса сухого созревания является исследование состава и свойств мясного сырья в зависимости от параметров процесса с обоснованием условий, позволяющих не только стабилизировать, но и улучшить качество созревающего сырья. В России такие исследования ограничены, а в отношении сырья отечественной селекции практически не проводились, что указывает на актуальность темы диссертационного исследования Хренова Владислава Александровича.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что автором впервые обоснована продолжительность сухого созревания говядины от скота породы герефорд сибирской селекции на основе ключевых показателей, объективно отражающих изменение состава и свойств сырья, а также возможные направления промышленной переработки. Получены новые данные по обоснованию технических решений при изготовлении полуфабрикатов из говядины сухого созревания различной степени технологической обработки, включая исследования по обоснованию сроков годности. Впервые выполнены исследования по разработке технологии копчено-вареного продукта из сырья сухого созревания, выделенного из грудинки. По совокупности исследований доказано позитивное влияние сухого созревания на качество этого сырья с пониженными потребительскими свойствами, установлены физико-химические показатели нового продукта. Новизна решения подтверждена патентом на способ производства (патент РФ 2 735 424).

Практическую значимость работы подтверждают разработанные технологические схема и документация на изготовление продукции, апробированные и внедренные в производство. Полученные диссертантом результаты могут быть использованы на предприятиях по производству

продукции из говядины с целью расширения ассортимента продукции повышенного качества, в том числе для реализации на предприятиях общественного питания.

Автореферат написан грамотно и аккуратно оформлен. Из материалов автореферата следует, что диссертационная работа Хренова В.А. выполнена на высоком научном уровне. Приведенные результаты можно классифицировать как новые, обоснованные и имеющие практическое и научное значение.

В целом, при положительной оценке считаю необходимым отметить следующие моменты:

1. При контроле качества полуфабрикатов в процессе хранения целесообразно, на мой взгляд, выполнять их сравнительную оценку по одинаковым показателям

2. Объяснить, почему жирнокислотный состав исследовали для сырья со сроком сухой выдержки до 35 суток, а аминокислотного состава до 42 суток?

Замечания не снижают ценности научного труда и не влияют на общую положительную оценку работы.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод, что представленная к защите работа включает все элементы научно-квалификационной работы на соискание степени кандидата наук, носит прикладной характер и соответствует пунктам 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г. (редакция от 18.03.2023 г.), а ее автор – **Хренов Владислав Александрович** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 Пищевые системы

Машенцева Наталья Геннадьевна, доктор технических наук, профессор, профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО РОСБИОТЕХ, профессор РАН
natali-mng@yandex.ru
 8-916-812-76-59
 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д 11,

Умал

« 13 » 09

2023 г.

