

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

В настоящее время произошли значительные изменения в современных взглядах на технологию созревания мяса, при этом, наряду с традиционным способом созревания в полутушах рассматривается созревание сырья в разделанном виде, что позволяет модифицировать процесс и формировать особые органолептические и физико-химические свойства мяса в зависимости от его назначения. Такие исследования начаты сравнительно недавно и получают в настоящее время все большее распространение, а поэтому требуют научного обоснования различных аспектов в практической реализации. Приведенное выше свидетельствует об актуальности исследования, выполненного Хреновым В.А.

Диссертантом рассматривается процесс длительного сухого созревания с точки зрения изменения результирующих показателей на разных стадиях процесса, включая физико-химические и органолептические, а также изменения белков и липидов, гидролитические и окислительные изменения которых, во многом, их определяют. Эти результаты получены применительно к высококачественной говядине от скота породы герефорд сибирской селекции и представляют несомненную научную новизну.

Диссертантом также поставлены и решены задачи по изучению изменения свойств говядины длительного сухого созревания при дальнейшем холодильном хранении и различных видах тепловой обработки. Эти результаты получены на полуфабрикатах разной степени технологической обработки и составляют научную новизну работы.

Новизна решений подтверждена патентом на изобретение. Работа имеет практическую значимость, которая заключается в разработке новых решений по созреванию и направлению использования высококачественной говядины.

Выводы по работе отражают основные положения работы, изложены лаконично. Автореферат оформлен по форме. Основные результаты, выносимые на защиту, апробированы в материалах печати, в том числе 1 статья в международных базах данных научного цитирования Scopus, 4 статьи - в изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ, общее число публикаций 13.

В целом, диссертационная работа соответствует пунктам 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г. (в действующей редакции), а ее автор Хренов Владислав Александрович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Доктор технических наук, старший научный сотрудник,
старший научный сотрудник лаборатории
холодильной обработки и хранения пищевой продукции,
ВНИХИ-филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН
e-mail: dmat1942@gmail.com
г. Москва, ул. Костякова, д. 12

М.А. Дибирасулаев

Подпись Дибирасулаева Магомеда Абдулмаликовича заверяю:
Специалист по кадрам ВНИХИ-филиала ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
« 21 » сентября 2023 г.

Н.Ю. Потапова