

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы
РАДЧЕНКО МИХАИЛА ВАСИЛЬЕВИЧА

«Исследование влияния длительной низкотемпературной тепловой обработки на качественные характеристики вареных продуктов из свинины с различным ходом автолиза» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Традиционные способы тепловой обработки при производстве вареных продуктов, в том числе из свинины с аномальным ходом автолиза приводят к значительным необратимым потерям витаминов, минеральных веществ, вкуса и аромата, а также существенным потерям массы, что является одной из важнейших технологических проблем на современных мясоперерабатывающих предприятиях. Диссертационное исследование Радченко М. В. посвящено решению этой проблемы путем разработки длительного низкотемпературного режима тепловой обработки для производства вареных продуктов из свинины и является, безусловно, актуальным.

Претензии Радченко М. В. на научную новизну и теоретическую значимость работы вполне обоснованы, поскольку положения, представленные в диссертационной работе, существенно углубляют знания и обогащают представления:

- о количестве свинины со свойствами NOR, PSE, DFD поступающей на переработку в Орловской области,
- о распределении частот встречаемости аллелей и генотипов по гену RYR1 и PRKAG3 в популяциях чистопородных свиней и их породосочетаний различного происхождения, локализованных в хозяйствах Орловской и Тульской области.
- о влиянии параметров термообработки вареных продуктов из NOR и PSE-свинины на изменение степени денатурации и электрофоретического профиля белков, потерю массы и эссенциальных нутриентов.
- о характере качественных и количественных изменений показателей пищевой и биологической ценности, физико-химических, структурно-механических, органолептических и микробиологических показателей вареных продуктов из NOR и PSE-свинины в зависимости от характера воздействия длительного низкотемпературного режима тепловой обработки.

Практическое значение работы так же очевидно. Так, автором предложен длительный низкотемпературный режим тепловой обработки, используемый при производстве вареных продуктов из свинины со свойствами NOR и PSE. Результаты генотипирования по генам RYR1 и PRKAG3, нашли свое практическое применение у животноводческих предприятий Орловской и Тульской областей при составлении селекционно-генетических планов и программ.

Степень достоверности научных результатов обеспечена широкой экспериментальной базой и глубоким критическим анализом литературных данных. Структура диссертационной работы обусловлена тематикой, целями и задачами исследования.

Основное содержание диссертации раскрыто в 25 публикациях, в том числе 9 научных журналах рекомендованных ВАК РФ и 2 патентах на изобретение.

Выводы и заключения, к которым приходит автор в процессе выполнения диссертационной работы, вытекают из результатов экспериментальных исследований и логичны по своей сути. Автореферат написан грамотным, доступным языком, хорошо технически оформлен.

Анализ автореферата позволяет сделать вывод о том, что диссертация Радченко М. В. «Исследование влияния длительной низкотемпературной тепловой обработки на качественные характеристики вареных продуктов из свинины с различным ходом автолиза» является законченным самостоятельным исследованием важной технологической проблемы, имеет теоретическое и прикладное значение, отвечает требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013 г.) предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

профессор кафедры «Технология производства
и переработки продукции животноводства»
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный
аграрный университет им. Н. И. Вавилова»
доктор технических наук (05.18.04 – Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств), профессор


Татьяна Михайловна Гиро

Персональные данные:

410012, г. Саратов, ул. Театральная пл., 1

тел.: +7-960-342-30-16

e-mail: girotm@sgau.ru

Подпись Гиро Т. М. заверяю
ученый секретарь Ученого совета
ФГБОУ ВО СГАУ им. Н. И. Вавилова



Муравлев Анатолий Павлович