

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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»

Диссертационная работа Радченко М. В. является самостоятельным завершенным исследованием, направленным на разработку длительного низкотемпературного режима тепловой обработки, используемого при производстве вареных продуктов из свинины.

Полученные результаты теоретических и экспериментальных исследований обладают высокой научной и практической значимостью, поскольку позволили установить долю свинины с аномальным характером автолиза, поступающей на переработку в Орловской области, оценить по генам RYR1 и PRKAG3 генетический потенциал стрессоустойчивости и предрасположенности к формированию сырья с признаками PSE у чистопородных и гибридных свиней, выращиваемых в хозяйствах Орловской и Тульской областей; изучить влияние вариантов длительной низкотемпературной тепловой обработки на динамику изменения показателей качества вареных продуктов из NOR и PSE-свинины.

По результатам научных исследований разработан и прошел опытно-промышленную апробацию режим длительной низкотемпературной обработки, используемый при выработке вареных продуктов из NOR и PSE-свинины

Достоверность изложенных в диссертации результатов подтверждается большим объемом исследований, проведенных с использованием современных методов исследований.

Выводы и практические предложения научно обоснованы и соответствуют представленным в диссертации материалам, что подтверждается публикациями в открытой печати.

Диссертационная работа Радченко М. В. «Исследование влияния длительной низкотемпературной тепловой обработки на качественные характеристики вареных продуктов из свинины с различным ходом автолиза» является завершенной, самостоятельной научно-квалификационной работой, соответствует пунктам 1, 2, 4 паспорта специальности и отвечает требованиям п.п. 9, 10, 11, 13 «Положения о присуждении ученых степеней» от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Радченко Михаил Васильевич заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Директор  
ООО «Могунция-Интеррус»,  
кандидат технических наук  
(05.18.04 – «Технология мясных, молочных  
и рыбных продуктов и холодильных производств»)

Прянишников Вадим Валентинович

Персональные данные:  
127273, Москва, Берёзовая аллея, вл. 5А, к.1-3  
тел.: +7 (495)-234-08-18  
e-mail: pryanishnikov@moguntia.ru

11.09.2017г.

Согласен директор ООО «Могунция-Интеррус»  
кандидат технических наук Прянишников  
Вадим Валентинович зав. кафедрой  
специальности «Технология мясных, молочных  
и рыбных продуктов и холодильных производств»  
А.И. Радченко

