

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

В настоящее время проведение исследований в области производства пищевых продуктов из свинины с различным ходом автолиза остается актуальным, что обусловлено появлением свинины с признаками PSE, которое тесно сопряжено с рецессивными мутациями в генах RYR1 и PRKAG3. Поставленная диссертантом Радченко М.В. цель реализована комплексным подходом к решению задач аналитического, экспериментального и практического характера. Достоверность указанных в автореферате результатов и выводов подтверждается проведением экспериментальных исследований в трех- и пятикратной повторности. Диссертантом проведена опытно-промышленная апробация предложенного режима LT-LT обработки при производстве вареных продуктов из NOR и PSE-свинины на мясокомбинате «Ливенский» ОАО «Агрофирма «Ливенское мясо»» (Орловская область). По теме диссертации опубликовано 23 научные статьи, в т.ч. 9 – в научных журналах из перечня ВАК Минобрнауки РФ. Получено 2 патента на изобретение.

Вместе с тем, по материалам автореферата имеется ряд вопросов:

- из материалов автореферата не ясно, изучалась ли послеубойная динамика рН мяса, как в генотипическом аспекте, так и в зависимости от наличия качественных дефектов свинины (стр. 9 автореферата);

- изучалась ли динамика процессов созревания мяса после убоя и в процессе хранения до производства из свинины с признаками NOR и PSE готовой продукции (стр. 8-9 автореферата);

- указанные в таблице 3 автореферата температурные параметры опытных режимов LT-LT обработки не предусматривают возможность допустимого отклонения от заданного температурного режима (стр. 16 автореферата), т.е. погрешности измерений, что вызывает сомнение в возможности поддержания заданного температурного режима в производственных условиях;

- из материалов автореферата не ясно (стр. 5 и 22 автореферата), была ли разработана нормативная документация (технические условия и технологическая инст-

