

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы **Радченко Михаила Васильевича** на тему «**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 производстве мясопродуктов одним из основных технологических процессов, определяющих качественные показатели готовых изделий и энергозатраты на их производство, является термическая обработка. Поэтому важное научно-практическое значение имеет разработка новых способов тепловой обработки продуктов с целью снижения технологических потерь, улучшения качества и повышения выхода готовых мясопродуктов. Перспективным направлением совершенствования в этой области является *Sous-Videlowtemperature – longtime* технология, позволяющая получить высококачественные мясопродукты при сохранении массы, пищевой и биологической ценности. В связи, с чем исследования направленные на изучение влияния длительной низкотемпературной тепловой обработки на качественные характеристики вареных продуктов из свинины являются актуальными.

В диссертации получен и обоснован обширный спектр ценных новых результатов:

- получены новые данные о распределении частот встречаемости аллелей и генотипов по генам RYR1 и PRKAG3 у свиней, локализованных в хозяйствах Орловской и Тульской области;
- впервые установлено влияние температуры в центре цельнокусковых вареных продуктов из NOR и PSE-свинины, на изменение степени денатурации и электрофоретического профиля белков, потери массы и эссенциальных нутриентов;
- впервые изучены качественные и количественные характеристики цельнокусковых вареных продуктов из NOR и PSE-свинины, на примере «Рулета ростовского», в зависимости от характера воздействия длительного низкотемпературного режима тепловой обработки.

Ценность полученных в диссертации результатов определяется, прежде всего, запросами практики, послужившими исходной точкой при проведении исследований. Разработанный соискателем длительный низкотемпературный режим тепловой обработки позволяет производить цельнокусковые вареные продукты из PSE-свинины по качественным и технологическим характеристикам, превосходящие продукцию из свинины группы NOR.

Работа выполнена на высоком научно-методическом уровне. Научные положения, выводы и практические рекомендации, сформулированные автором в диссертационной работе, являются обоснованными и прошли

