

*В диссертационный совет Д 307.004.03
на базе ФГБНУ «Всероссийский научно-
исследовательский институт рыбного
хозяйства и океанографии»*

О Т З Ы В

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»

Тема диссертационной работы Радченко М. В. представляется весьма актуальной, поскольку данное исследование дополняет научное знание и практическое производство новыми данными о влиянии длительного низкотемпературного режима тепловой обработки на качественные характеристики вареных продуктов из свинины со свойствами NOR и PSE.

Судя по автореферату, в рассматриваемой работе можно выделить, по крайней мере, две стратегические линии исследования. Первая связана с мониторинговыми исследованиями количества свинины, поступающего на промпереработку в Орловской области, в зависимости от характера течения автолиза и скрининговыми исследованиями аллелофонда популяций свиней Орловской и Тульской области по генам RYR1 и PRKAG3. Вторая – с научным обоснованием и практической разработкой длительного низкотемпературного режима тепловой обработки для производства вареных продуктов из свинины со свойствами NOR и PSE.

Основным практическим результатом диссертационной работы Радченко М. В. является принципиально новый длительный низкотемпературный режим тепловой обработки который будет использоваться при производстве вареных продуктов из свинины со

свойствами NOR и PSE заключающийся в предварительном вакуумировании продукта в термоусадочную полимерную упаковку, прогреве продукта и последующей его экспозиции при 58°C в центре в течение 390 минут. Результаты подтверждены применением разработанного способа низкотемпературной тепловой обработки на реальном производстве в условиях мясокомбината «Ливенский» ОАО «Агрофирма «Ливенское мясо» Орловской области.

Основные результаты диссертационной работы в полной мере освещены в печати, в том числе 9 работ опубликовано в ведущих рецензируемых научных журналах рекомендованных ВАК РФ.

К автореферату замечаний нет.

Представленная к защите диссертационная работа характеризует автора как исследователя, способного успешно решать научные проблемы с последующей их реализацией на практике.

Актуальность темы, научная новизна и практическая значимость полученных результатов позволяет считать, что диссертационная работа отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям в соответствии с п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013 г.), 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».

Заведующий кафедрой общей, биологической,
фармацевтической химии и фармакогнозии
Медицинского института ФГБОУ ВО ОГУ им. И. С. Тургенева
д.б.н., доцент

Юшкова Елена Ильинична

Персональные данные:
302028, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 25
тел.: : +7 (4862) 76-09-60
e-mail: chemistri.med@yandex.ru

Труньков Николай
Заведующий кафедрой
фармацевтической химии
и фармакогнозии
ФГБОУ ВО ОГУ им. И. С. Тургенева