

**В диссертационный совет Д 006.021.02
при ФГБНУ «Федеральный
научный центр пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН по адресу:
109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26.**

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Козырева Ильи Владимировича на тему
«Разработка объективных экспресс-методов оценки качества говядины
для её рационального использования при реализации и переработке»,
представленной на соискание учёной степени кандидата технических
наук по специальности 05.18.04. – Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств**

Диссертационная работа И. В. Козырева посвящена разработке на основе корреляционных зависимостей между цветом мышечной, жировой тканей, мраморностью и показателями качества объективных экспресс-методов оценки российской говядины в условиях производства для дальнейшей сортировки по направлениям использования, что является одним из направлений реализации задач Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года, и поэтому является актуальной задачей.

Основная новизна полученных результатов и их научная ценность состоит в том, что: автором установлена взаимосвязь между технологическими, потребительскими, физико-химическими и микроструктурными свойствами российской говядины и цветом мышечной и жировой тканей и мраморностью, а также научно обоснована объективная оценка и сортировка говядины на группы в зависимости от качества с применением экспресс-методов.

Основная практическая значимость работы заключается в том, что на основе применения экспресс-методов оценки говядины по цвету мышечной и жировой тканей и мраморности, за счёт снижения потерь в среднем на 3-8 % при рациональном использовании мясного сырья и определения ценовой

политики, как при закупке крупного рогатого скота, так и при реализации говядины повышается экономическая эффективность предприятий мясной промышленности.

Автореферат написан доходчиво и грамотно. Работу отличает системность подхода к решению поставленных задач. Разделы представленной работы имеют логическую связь, прослеживаемую в соответствии с разработанными диссертантом задачами исследования. Приведённые результаты можно классифицировать как новые, обоснованные и имеющие практическое и научное значение.

По результатам проведённых исследований автором разработаны, апробированы и утверждены «Методические рекомендации по применению экспресс-методов оценки качества говядины на основе измерения цвета мышечной ткани, цвета жира и мраморности (с использованием эталонов)», для изготовления эталонов выбран поливинилхлорид (ПВХ), отвечающий всем предъявляемым требованиям. Система оценки апробирована на ряде предприятий мясной промышленности России, в частности, ООО «Пушкинский мясной двор», ООО «Городской супермаркет», ООО «Брянская мясная компания», ООО «Крос».

Достоверность исследований, проведенных автором, не вызывает сомнений, поскольку подтверждена результатами многочисленных исследований и математическим анализом. Результаты диссертационной работы докладывались и обсуждались на пяти научно-практических конференциях. Основные положения опубликованы в тринадцати научных работах.

К представленной работе замечаний нет.

Всё вышеизложенное позволяет заключить, что диссертационная работа является завершённым научным исследованием, выполненным на актуальную тему, обладает научной новизной и практической значимостью. Диссертационная работа соответствует требованиям, изложенным в п. 9 «Положения о присуждении учёных степеней» (утв. Постановлением

Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор Илья Владимирович Козырев заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

к. т. н., 05.18.01. – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупыых продуктов, плодоовоощной продукции и виноградарства», доцент, учёный секретарь
ФГБУ НИИПХ Росрезерва

Белецкий Сергей
Леонидович

Федеральное государственное бюджетное учреждение Научно-исследовательский институт проблем хранения Федерального агентства по государственным резервам; 111033, Москва, Волочаевская ул., д.40, корп. 1; grain-miller@yandex.ru; 8-495-362-87-21.

27.09.2019 г.

подпись Белецкого С. Л. заверяю,
научно-исследовательский институт проблем хранения
ФГБУ НИИПХ Росрезерва



Еремеев Н. Д.