

Отзыв

на автореферат диссертации Насоновой Виктории Викторовны на тему «Научные основы формирования современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней», по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Работа Насоновой В.В. посвящена актуальной задаче – создание современной модели, обеспечивающей рациональное использование всех продуктов, получаемых в результате убоя свиней. Изменения, которые имели место в свиноводстве (изменение пород свиней, переоснащение предприятий и др.) привели к необходимости проведения комплексных исследований, начиная от анализа выхода получаемых продуктов до определения наиболее эффективного способа их применения. Выбранное автором научное направление является, несомненно, проблемно ориентированным, в связи с имеющимися изменениями.

Насоновой В.В. в соответствии с поставленной целью были логично и закономерно поставлены и полностью реализованы задачи исследования, которым соответствуют основные положения, выносимые на защиту.

Идентификация и изучение распространения микроорганизмов при убое и первичной переработки свиней имеет важное значение для прогнозирования и управления микробиологическими рисками на предприятиях по убою.

Быстрые методы, предложенные и реализованные автором, позволяющие определить качество сырья - определение свежести субпродуктов, классификация свиных желудков, гистологический метод по определению степени выраженности миопатии, обладают высокой ценностью и отвечают современному темпу принятия решений.

Научная новизна и практическая значимость диссертационной работы несомненны. Автором впервые изучены изменения, протекающие при хранении субпродуктов, установлены вещества, которые отвечают за изменение их сенсорного профиля, определены изменения их белкового профиля. Установлена невозможность прогнозирования технологических свойств свинины на основании определения рН. Получены данные о

взаимосвязи степени выраженности миопатии и функционально-технологических свойств мяса. Выполненные исследования по изучению семенников, позволят повысить рентабельность убоя и переработки свиней, за счет повышения выхода животного белка. Разработанные автором мясные продукты с субпродуктами вырабатываются по национальным стандартам, что подтверждает актуальность и востребованность результатов работы.

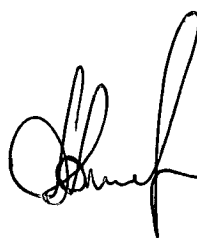
Выводы соответствуют поставленным задачам и подтверждены полученными результатами.

По автореферату замечаний не имеется.

Диссертация на соискание степени доктора наук на тему «Научные основы формирования современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней» является актуальной, содержит необходимые признаки научной новизны и обладает подтвержденной практической ценностью с позиции возможного использования полученных результатов и отвечающей требованиям ВАК Минобрнауки. Диссертант достоин присвоения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор ветеринарных наук,
Профессор, Заведующий кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза
и биологическая безопасность
Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Московский государственный
университет пищевых производств»

Авылов Ч.К.



109029, г. Москва, ул. Талалихина, 33

Тел +7(499)750-01-11,

E-mail: AvylovCK@mgupp.ru

Подпись руки Авылова Чолпонкул Кыдырмышевича

Заверяю
Секретарь
М.П.



Секретарь
08.08.2022
М.В. Новикова