

ОТЗЫВ

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

Рассматриваемая диссертационная работа затрагивает актуальные вопросы оценки качества и безопасности сырья животного происхождения, волнующие потребителей, промышленность и научное сообщество, и направлена на решение проблемы комплексного использования всех получаемых продуктов убоя, возникающие при интенсивном разведении животных. Выбранная автором тематика актуальна и соответствует целям, принятым ООН в 2015 году в рамках мировой повестки дня в области устойчивого развития на период до 2030 года.

Целью диссертационной работы являлось разработка научных основ формирования модели, обеспечивающей комплексное использование пищевого сырья, получаемого от интенсивного свиноводства, и предусматривающей технологические решения, обеспечивающие увеличение выпуска и обращения мясной продукции. Автор четко определил цель и задачи своей работы, что позволило логично и полно раскрыть выбранную тематику исследований и найти эффективные решения.

Научная новизна работы не вызывает сомнения. Автор предложил новую научную концепцию, обеспечивающую увеличение доли пищевых продуктов, направляемых на пищевые цели, и базирующуюся на создании добавленной стоимости. Обоснована и подтверждена результатами практической реализации взаимосвязь между качеством продуктов убоя и их объемом, направляемым на пищевые цели. Научно обоснованы критерии оценки качества свинины гистологическим методом. Получен патент RU 2770804 C1. Выявлены пути распространения микроорганизмов-контаминантов с продуктами убоя свиней.

Выводы соответствуют поставленным задачам и вытекают из основных результатов работы.

Практическое внедрение разработанной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней, обеспечивается посредством применения разработанных и предложенных автором технологий и рецептур, обеспечивающих комплексное использование всего сырья. На основе проведенных исследований разработаны новые рецептуры колбас с субпродуктами, которые были внесены в новые российские стандарты: ГОСТ Р 54646, ГОСТ Р 55334, ГОСТ Р 54670. Результаты оценки объемов и качества субпродуктов, получаемых от свиней с живой массой 120 ± 5 кг, были применены при разработке субпродуктовых смесей для вареных и полукопченых колбас, прошедших успешную апробацию на российских предприятиях. На основании проведенных исследований были разработаны и внедрены при проведении исследований в лабораториях ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН и ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр животноводства - ВИЖ имени академика Л.К. Эрнста»

методические рекомендации по оценке качества мясного сырья и по определению свежести субпродуктов. Результаты выполненных работ нашли отражение в подготовленной и внедренной в учебный процесс учебной литературе, а также при проведении лекционных и практических занятий для специалистов отрасли.

Основные положения диссертационной работы доложены на российских и международных конференциях, симпозиумах, а также отмечены дипломами на выставках.

Вместе с тем по результатам работы, представленным в автореферате, имеется два замечания:

1. Автором предложена система градации качества свиных желудков в зависимости от степени проявления катарального воспаления, но не указаны пути их дальнейшего использования с учетом полученных знаний об их качестве.

2. Целесообразно было рассмотреть возможные меры для предотвращения распространения патогенных микроорганизмов с субпродуктами.

Указанные замечания не умаляют научную новизну и практическую ценность диссертационной работы.

Результаты анализа автореферата диссертации Насоновой В.В. на тему «Научные основы формирования современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней», позволяют сделать вывод о том, что данная работа является серьезным исследованием и соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Руководитель отдела технологии, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности», академик Национальной академии наук Республики Казахстан, доктор технических наук, профессор

Чоманов Уришбай
Чоманович

Республика Казахстан, г. Алматы,
пр. Гагарина, 238 Г
Телефон: +77017884556
E-mail: chomanov_u@mail.ru

Подпись Чоманова У.Ч. заверяю



| | |
|--|--------------|
| «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ҒЗИ» ЖШС | |
| ТОО «КазНИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» | |
| Қолы | Чоманов У.Ч. |
| Подпись | Чоманов У.Ч. |
| ҚБ куәландырган | Чоманов У.Ч. |
| Заверено ОК | Чоманов У.Ч. |
| “ 18 ” | 07 2022 ж/г. |