

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Насоновой Виктории Викторовны  
«НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ СОВРЕМЕННОЙ МОДЕЛИ  
КОМПЛЕКСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ПОЛУЧАЕМОГО ОТ  
ИНТЕНСИВНО РАСТУЩИХ СВИНЕЙ»

представленной на соискание учебной степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Актуальность диссертационной работы заключается в том, что увеличение производства мяса способствует увеличению объемов побочных продуктов уоя, включая субпродукты, которые далеко не всегда находят спрос у населения. Именно нахождения новых путей пищевого применения всех продуктов уоя будет способствовать сразу нескольким целям устойчивого развития, в том числе ликвидации голода в мире, поддержанию здоровья и благополучия населения, ответственному производству и потреблению, сохранению экосистем суши.

Целью работы являлась разработка научных основ формирования современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней, включая технологические решения, направленные на увеличение выпуска пищевой продукции с добавленной стоимостью.

Основные задачи исследований заключаются в анализе современных данных по образованию продуктов уоя гибридного поголовья свиней, в том числе по соотношению пищевого и непищевого сырья и анализе основных направлений использования свиных субпродуктов, получаемых на промышленных предприятиях; в изучение микробиологических рисков выявления субпродуктов, контаминированных условно патогенными и патогенными микроорганизмами, возбудителями пищевых инфекций; в разработке научной концепции повышения объемов субпродуктов, используемых на пищевые цели; в получении новых научных знаний об органолептических, химических и функционально-технологических характеристиках субпродуктов; в разработке методологии оценки качества свинины на основе микроструктурных исследований; в разработке частных технологии мясной продукции, предусматривающие комплексное использование пищевого сырья, получаемого в результате уоя и переработки современного поголовья интенсивно растущих свиней; в оценке возможного повышения добавленной стоимости субпродуктов в результате применения разработанных технологий.

Научная новизна работы заключается в формулировке научной концепции повышения объемов продуктов уоя, получаемых от современного свиноводства и направляемых на пищевые цели, базирующая на оценке их безопасности и качества и применении технологий готовых продуктов с добавленной стоимостью. Получены новые знания об объемах образования всех пищевых продуктов уоя современного поголовья интенсивно растущих гибридных свиней, о микробиологических рисках, связанных с перемещением патогенов с продуктами уоя, о закономерностях изменения органолептических, химических, функционально-технологических показателей качества субпродуктов, в том числе в процессе хранения и при переработке.

Практическая значимость работы состоит в разработке концептуальной схемы образования и переработки продуктов уоя свиней, обеспечивающая создание пищевых продуктов с добавленной стоимостью. На основе проведенных исследований разработаны и утверждены «Методические рекомендации по определению свежести субпродуктов» и «Методические рекомендации по оценке качества мясного сырья». Определены направления использования пищевых субпродуктов и мясного сырья, с учетом объема их получения от свиней с живой массой  $120 \pm 5$  кг.

По теме диссертации опубликовано 93 печатных работы, из них 1 монография, 7 публикаций в изданиях, индексируемых международными базами 7 данных Scopus и Web of Science, 87 – в ведущих рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Получен патент. С участием автора изданы 3 учебных пособия и 1 энциклопедический словарь.

При ознакомлении с авторефератом диссертации Насоновой В.В. возникли незначительные замечания:

1. В таблице 3 автореферата не у всех значений указана погрешность измерений, с чем это связано?

2. В работе не явно выражена рецептура производства вареных колбас с семенниками и субпродуктовой смесью. Не понятно какое процентное соотношение пищевых ингредиентов, добавок и пряностей было принято при приготовлении фарша. Также в схемах производства не указаны параметры хранения готового продукта.

Высказанные замечания носят рекомендательный характер и не могут существенно повлиять на общую положительную оценку работы в целом.

В целом, диссертационная работа Насоновой В.В. является завершенным научным исследованием, отмечается актуальностью, важностью поставленных цели и задач. Диссертационная работа соответствует уровню требований, предъявляемых к докторским диссертациям, а ее автор Насонова В.В. заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Доцент кафедры бионанотехнологии  
Федерального государственного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»,  
доктор технических наук (специальности 05.18.04 и 05.18.07),  
доцент

*26.04.2022*

*И.С. Милентьева*

И.С. Милентьева

Федерального государственного образовательного учреждения  
высшего образования «Кемеровский государственный университет»  
650000, г. Кемерово, ул. Красная, д. 65  
[irazumnikova@mail.ru](mailto:irazumnikova@mail.ru)  
8(3842)39-05-37

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»  
Институт технологий и инноваций  
Отдел кадров

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»  
Институт технологий и инноваций  
Отдел кадров УРП

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ *И.С. Милентьевой*  
\*специально от УРП:

ДОЛЖНОСТЬ *И.С. Милентьева* ПОДПИСЬ *И.С. Милентьева* Ф.И.О.  
«26» .04 2022г.