

## О Т З Ы В

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

В условиях современного рынка эффективность производства продукции из свинины зависит от многих факторов, в том числе от комплексного и рационального использования всего пищевого сырья, получаемого от свиноводства. В этой связи переработка побочных продуктов убоя на пищевые цели представляет собой важнейшую задачу мясной отрасли. Поэтому актуальность работы, направленной на разработку современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней, не вызывает сомнения.

Предложенная автором научная концепция позволит реализовать потенциал для существенного повышения объемов выпуска пищевых продуктов убоя свинины и продуктов их переработки. С использованием современных методических подходов автором были получены новые знания о качестве и микробиологической безопасности мясного сырья, в т.ч. субпродуктов; а также разработаны частные технологии нового ассортимента продукции. Управление установленными Насоновой В.В. санитарно-гигиеническими и технологическими факторами (содержание животных, гуманный убой, санитарный статус животного и др.) позволит определять объемы переработки субпродуктов и управлять их использованием с повышением экономических показателей производства.

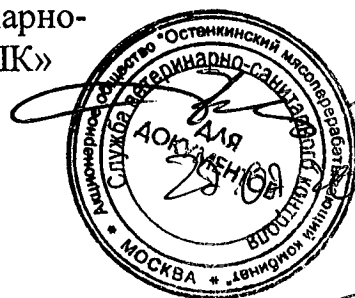
Особое внимание заслуживают исследования, направленные на классификацию свинины по состоянию мышечной ткани и разработку методических рекомендаций по проведению гистологических исследований для выявления миопатии.

Практическая значимость диссертации подтверждена разработкой методических рекомендаций: «Методические рекомендации по определению свежести субпродуктов» и «Методические рекомендации по оценке качества мясного сырья»; а также нового ассортимента мясной продукции, рецептуры которой вошли в национальные стандарты и многочисленные нормативные документы (ТУ). Разработанные технологические подходы были внедрены на ряде мясоперерабатывающих предприятий.

Выводы и полученные результаты полностью обоснованы, подтверждены публикациями в журналах перечня ВАК и в рецензируемых международных базах данных (Scopus и WoS), подготовленными учебными пособиями, участием на конференциях, перечень которых подтверждает широкое обсуждение результатов.

На основании изложенного считаю, что диссертационная работа «Научные основы формирования современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней» является завершенной научно-квалифицированной работой, которая по актуальности, научной и практической значимости, апробации полученных результатов отвечает требованиям ВАК Минобрнауки к диссертационным работам данного профиля, а её автор – Насонова Виктория Викторовна, заслуживает присуждения ей искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

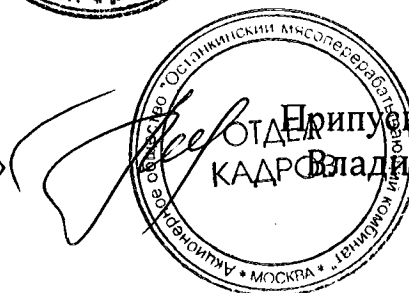
Главный ветеринарный врач,  
руководитель службы ветеринарно-  
санитарного контроля АО «ОМПК»  
Д.б.н. профессор



Никитченко Дмитрий  
Владимирович

Москва, Огородный пр., 18  
Тел.: +7(499)760-56-90 доб.3787  
E-mail: nikitchenko@sosiska.ru

Подпись руки заверяю  
Начальник отдела кадров АО «ОМПК»



Припускова Елена  
Владимировна