

## О Т З Ы В

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

«Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г.» является одним из основополагающих документов, определяющих политику в области производства качественной и безопасной пищевой продукции, отвечающей требованиям современного потребителя. Однако, многие годы наша страна имела ограниченное количество собственных сырьевых ресурсов животного происхождения, что обнажало перед отраслью совсем другие проблемы. Стремительное развитие свиноводства в стране, привело к нарастанию конкуренции уже между производителями сырья. В связи с чем, тема диссертационного исследования, направленная на создание научных основ современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней, является своевременной и актуальной.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в сформулированной автором научной концепции повышения выхода пищевого сырья, получаемого от современного свиноводства. В ходе выполнения работы, автором получены новые знания о качестве и безопасности продуктов убоя, которые впоследствии стали фундаментом при разработке новых мясных продуктов, в том числе, изучены новые, ранее не использованные побочные продукты. Автором научно обоснована и апробирована новая методика для определения качества свинины, подтвержденная полученным патентом.

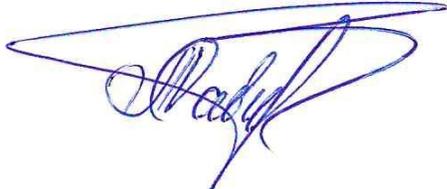
В.В. Насоновой проведен внушительный объем экспериментальных исследований с использованием современных методов, получены результаты, которые имеют важное теоретическое и практическое значение, подтверждённое внедрением технологических решений на предприятиях отрасли. В целом, можно утверждать, что рассматриваемая диссертация представляет собой научно-квалификационную работу, а заявленные выводы логичны и аргументированы.

Полученные результаты освещены в 93 печатных работах, в том числе в 7 публикациях, индексируемых международными базами данных Scopus и Web of Science, одна из которых в Q1, 87 – в ведущих рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Вместе с тем, следует отметить следующее:

1. Согласно рисунку 17 стр.24 автореферата наиболее актуальные направления по изучению окислительных процессов в свинине: в зависимости от пола животного, в зависимости от термического состояния и в процессе термической обработки. Было бы интересно рассмотреть влияние термической обработки на окислительные процессы в свинине.
2. Чем объяснить, что автор не рассматривает применение продуктов убоя в качестве эндокринно-ферментного сырья.  
Указанные замечания не снижают значимости диссертационной работы.

Диссертационная работа выполнена на достаточно высоком методическом уровне, является законченной научно-квалификационной работой, которая по своей научной новизне, актуальности, теоретической и практической значимости, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям (пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г №842) а ее автор, Насонова Виктория Викторовна, заслуживает присуждение ученой степени доктора технических наук по специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

<p>Рецензент:          Доктор технических наук по специальности 05.18.01          Ученое звание – профессор          Должность – директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов Высшей инженерной школы</p>	 Савенкова Татьяна Валентиновна
--	--

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Россия, 117997, Москва, Стремянной переулок 36, корп.6, каб. 235  
 Тел.: 8 (495) 800-12-00 доб.: 15-52  
 e-mail: [savenkova.tv@rea.ru](mailto:savenkova.tv@rea.ru)

подпись Т.В. Савенковой  
 удостоверяю  
 Специалист по работе с персоналом А.А. Усманов  
 29.07.2012 г.

