

ОТЗЫВ

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

Рассматриваемая диссертационная работа по своей направленности актуальна и имеет обширное научно-практическое применение. Автором достаточно четко обозначена основная цель и задачи исследований. Научная новизна логично обоснована и не вызывает сомнения. Тема диссертации раскрыта достаточно полно. Выводы и предложения отличаются убедительностью и вытекают из основной сущности работы. Целью диссертационной 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. Была сформулирована научная концепция повышения объемов продуктов убоя, получаемых от современного свиноводства и направляемых на пищевые цели, построенная на оценке их безопасности и качества готовых продуктов.

В качестве научной новизны работы автор выделяет следующие позиции: получены новые знания об объемах образования всех пищевых продуктов убоя интенсивно растущих гибридных свиней, о микробиологических рисках, связанных с перемещением патогенов с продуктами убоя, о закономерностях изменения комплекса показателей субпродуктов в процессе хранения и при переработке. Исследовано влияние миопатии свиней на качество и микроструктурные свойства мяса. Автором впервые изучены показатели качества и пищевой ценности свиных семенников, научно обоснована целесообразность их использования в качестве рецептурного ингредиента при производстве мясной продукции. Разработана научная концепция повышения объемов продуктов убоя, получаемых от свиней и направляемых на пищевые цели. Научная новизна технических решений отражены в патенте РФ № 2770804С1 и в заявке на получение патента РФ № 2021123212, а также в трех выпущенных учебных пособиях и энциклопедическом словаре.

Практическая значимость работы состоит в разработке, промышленной апробации и внедрении на предприятиях ООО «Экопрод», АО «Йошкар-Олинский мясокомбинат», ООО «Снежана-Д» нормативных документов по

теме работы: колбасы полукопченые по ТУ 9212-069-00419779-14, замороженные блоки из субпродуктов (ТУ 9212-065-00419779-14), вареные колбасы (ТУ 9212-070-00419779-14). Автором разработаны новые рецептуры ливерных колбас, кровяных колбас, паштетов с применением свиных семенников, которые вошли в межгосударственные и национальные стандарты. Разработаны «Методические рекомендации по оценке качества мясного сырья», которые впоследствии стали использоваться в научно-практической деятельности ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН и ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр животноводства – ВИЖ имени академика Л.К. Эрнста», а также в учебной программе ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского».

Основные положения диссертационной работы отражены в 93 печатных работах, в том числе 5 монографиях и учебных пособиях (в соавторстве), 81 статье в периодических изданиях, рецензируемых ВАК Министерства образования, 7 статьях в международных изданиях наукометрических баз Scopus and Web of Science. Получен 1 патент на изобретение РФ и подана заявка на патент.

Среди наиболее важных результатов следует отметить нижеуказанные. Разработана научная концепция повышения объемов субпродуктов, используемых на пищевые цели; определены критерии, отвечающие за повышение объемов производства продуктов убоя, пригодных для дальнейшей переработки. Разработаны сенсорные профили субпродуктов свежих и сомнительной свежести для проведения контроля их качества. Определены соединения, которые служат причиной образования аромата свежих и несвежих субпродуктов, разработан инструментальный метод оценки свежести субпродуктов. Разработаны методические рекомендации по проведению гистологических исследований для выявления миопатии с целью рационального использования продуктов убоя. Автором разработаны технологии, предусматривающие расширение объемов использования побочного сырья, в том числе с использованием свиных семенников. Экономический расчет показал, что при реализации субпродуктов в непереработанном виде их доля в общей стоимости получаемого сырья составляет 5,8%. Использование переработанных субпродуктов увеличивает их стоимость в 3,97 раза.

По тексту автореферата имеются некоторые неточности, например, на стр. 13 «влагоудерживающая способность (ВСС)», скорее всего, имелась ввиду влагосвязывающая способность. Тем не менее, это не снижает научную новизну и практическую ценность представленной работы.

Анализ автореферата диссертации Насоновой Виктории Викторовны позволяет сделать вывод о том, что данная работа является серьезным

научным исследованием, соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. №842, предъявляемых к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор биологических наук,
профессор, член-корреспондент РАН,
директор ФГБНУ «Поволжский
научно-исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»



Сложенкина
Марина Ивановна

16.02.2022

Кандидат технических наук,
младший научный сотрудник
отдела производства и переработки
продукции животноводства,
ФГБНУ «Поволжский научно-
исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»

Данилов
Юрий Дмитриевич

Российская Федерация,
400131, г. Волгоград,
ул. Рокоссовского, 6
Телефон: 8(8442) 39-10-48
e-mail: niimmp@mail.ru.

Сложенкина
Марина Ивановна