

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Насоновой Виктории Викторовны  
«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

Показатель потребления мяса и мясных изделий, содержащих полноценные белки животного происхождения, общепризнан в мире, как один из критериев благосостояния народа. Комплексное использование свинины и всех получаемых пищевых продуктов убоя, с учетом их пищевой ценности, функционально-технологических характеристик, безопасности, а также органолептических характеристик, позволит удовлетворить потребность населения в мясной продукции, расширить ассортимент предлагаемых мясных продуктов высокого качества. Оценка потенциала получаемых пищевых продуктов убоя позволит обеспечить наиболее рациональное и экономически обоснованное их использование

Представленная диссертация Насоновой В.В. посвящена актуальной проблеме – изменение пород, условий выращивания, откорма и содержания свиней оказало существенное влияние на качество, выход и безопасность мяса и субпродуктов, как критерии эффективности свиноводства.

Для достижения предложенной цели автором разработаны методические подходы по оценке качества мяса и субпродуктов. Это позволило изготовителям уже на этапе убоя и первичной переработке свиней, когда мясо еще находится в парном состоянии, прогнозировать его качество и определять наиболее эффективное направление использования.

Экспериментальные исследования проведены с применением высокотехнологичного оборудования, широко используемом в мировой практике исследовательских лабораторий. Используются международные базы данных для идентификации белков субпродуктов с целью определения изменения их белкового профиля в зависимости от степени свежести, а также для

