

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. Использованы международные базы данных для идентификации белков субпродуктов с целью определения изменения их белкового профиля в зависимости от степени свежести, а также для

идентификации направления аромата образующихся в процессе хранения веществ.

Имеющийся объем работы и исследований достаточен для получения достоверных и воспроизводимых результатов. Выбранные методы исследования и применяемые инструменты можно рассматривать как адекватные. Выводы соответствуют поставленным задачам и отражают полученные результаты.

Результаты научной работы прошли достаточную научную апробацию, в том числе на 4 международных конференциях. По теме диссертации опубликовано 93 печатных работы, из них 87 в журналах, рекомендованных ВАК. Подготовлены и внедрены в учебный процесс три учебных пособия.

Таким образом, автореферат и научные публикации автора позволяют сделать вывод о том, что диссертация Насоновой Виктории Викторовны является научно-квалификационным трудом, который на основании выполненных теоретических, экспериментальных и практических положений можно квалифицировать как научное достижение в развитии научно-практические основ комплексного использования продукции свиноводства. Диссертация Насоновой Виктории Викторовны на соискание ученой степени доктора технических наук на тему «Научные основы формирования современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней» по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств соответствует требованиям ВАК РФ, а ее автор заслуживает присвоения степени доктора технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Председатель правления ТОО «АФ Кайнар»,
академик НАН РК,
доктор технических наук, профессор

Узаков Ясин Маликович

650059, г. Алматы, пр. Назарбаева, 271
uzakm@mail.ru, +7-707-227-67-58

Подпись Узакова Я.М. Заверяю:

Директор ТОО «АФ Кайнар»

О.Н.Кузнецова

