

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Забиякиной Татьяны Васильевны «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.14 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

В настоящее время в связи с необходимостью рационального использования мясного сырья перспективным является привлечение в производство мяса цесарок для производства качественных продуктов. Разработка технологии мясопродуктов высокого качества требует тщательного изучения состава мяса, изменение его свойств в процессе охлаждения, подбор оптимальных параметров процесса, в связи с этим диссертационная работа Забиякиной Т. В. на тему «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов» является актуальной и своевременной.

Целью работы соискателя является изучение мясной продуктивности цесарок, пищевой ценности и свойств мяса цесарок разного генотипа, разработка технологии запеченных мясопродуктов.

Автором в ходе проведения большого объема экспериментальных исследований установлено, что по содержанию белка мясо волжских белых цесарок уступает голубым, серо-красчатым. Содержание жира в цесарках волжской белой породы больше чем в мясе голубых цесарок и чем в мясе серо-красчатой популяции. Отмечено, что гликолитические процессы в мясе цесарок всех генотипов, приводящие к снижению рН мяса завершаются в грудных мышцах цесарок через три часа, а в бедренных через четыре часа с момента убоя при температуре 2–4<sup>0</sup> С. Выявленные микроструктурные изменения грудных и бедренных мышц цесарок коррелируют с результатами биохимических и физико-химических показателей.

Разработана технология и проект технической документации на производство запеченных продуктов из тушек цесарок. Проведена апробация разработанных технологий в условиях крупного племенного птицеводческого завода «Благоварский» и ООО «Перепел».

Основные положения диссертации обсуждены и опубликованы в отраслевых периодических изданиях и материалах конференций различных уровней. По материалам диссертации опубликовано 25 научных работ, одна из которых опубликована в международной базе данных научного цитирования Web of Science и 5 в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений. Выводы адекватно отражают объем и содержание диссертационного исследования.

Автореферат отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, а автор диссертационной работы «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов» Забиякина Татьяна Васильевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Доктор технических наук, профессор кафедры  
«Технология мясных и консервированных продуктов»  
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный  
университет технологий и управления»  
Адрес: 670013, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 43  
Телефон: 8(3012)417218, e-mail: [inf@vstu.ru](mailto:inf@vstu.ru)

Подпись Баженовой Б.А. заверено  
Начальник Управления делами



Баженова Баяна Анатольевна

Хантаева И.Н.