

## Отзыв

на автореферат диссертационной работы Козырева И.В. на тему:  
«Разработка объективных экспресс-методов оценки качества говядины  
для её рационального использования при реализации и переработке»

Современный уровень развития мясной промышленности предъявляет требования не только к организации контроля технологического процесса и качества готовой продукции, но в первую очередь к контролю качества исходного сырья, в частности говядины. При этом исключительно важным является вопрос объективной оценки качества говядины, позволяющей определять дальнейшее её рациональное использование при реализации и переработке.

Обширный экспериментальный материал собственных исследований с привлечением литературных данных позволили автору разработать современную методологию оценки качества говядины, основанную на определении цвета мышечной и жировой тканей и содержания внутримышечного жира, как объективных критериев, отражающих качество мясного сырья.

На основе анализа результатов исследований, их математической обработки, диссертантом установлена взаимосвязь между технологическими, потребительскими, физико-химическими и микроструктурными свойствами российской говядины и цветом мышечной и жировой тканей и мраморностью, научно обоснована объективная оценка и сортировка говядины на группы в зависимости от качества с применением экспресс-методов. Также немаловажным фактором является то, что эти показатели можно определять с помощью эталонов в условиях конвейера. Установлено для говядины пять групп по цвету мышечной ткани, четыре группы по цвету жировой ткани и четыре степени мраморности.

Автором определена высокая степень корреляции между показателем цвета мышечной ткани \*L (светлота) и влагоудерживающей способностью, величиной рН, нежностью мяса, потерями массы при термической обработке и усилием резания. Это позволило автору рассчитать уравнения регрессии для прогнозирования качества говядины с использованием показателя цвета мышечной ткани \*L (светлота). Полученные данные представляют большой интерес для предприятий мясной промышленности при определении направления использования говядины.

Представляют интерес результаты исследования предпочтений российских потребителей при выборе говядины по цвету мышечной и жировой тканей и степени мраморности. Данные потребительского

