

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации **Козырева Ильи Владимировича** на тему: «Разработка объективных экспресс-методов оценки качества говядины для ее рационального использования при реализации и переработке», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», технические науки.

Мясное скотоводство является одной из важнейших отраслей животноводства России. В нашей стране отрасль мясного скотоводства получило ускоренное развитие только последние десятилетия, в связи с возросшим спросом на качественную (мраморную) говядину. Говядина, как известно, является источником незаменимых аминокислот, легкоусвояемых белков, биологически активных веществ, витаминов и микроэлементов, которые необходимы каждому человеку для полноценного питания. При этом важным является вопрос объективной оценки говядины и дальнейшего её рационального использования в зависимости от происхождения, показателей качества и технологических свойств. Следовательно, внедрение системы объективной оценки в зависимости от цвета мышечной и жировой тканей и мраморности повысит экономическую эффективность российских предприятий за счёт рационального использования говядины и стимулирует компании к увеличению производства говядины высокого качества, что является актуальной задачей.

Научная новизна работы определяется тем, что установлена взаимосвязь между технологическими, потребительскими, физико-химическими и микроструктурными свойствами российской говядины и цветом мышечной и жировой тканей и мраморностью, а также научно обоснована объективная оценка и сортировка говядины на группы в зависимости от качества с применением экспресс-методов.

Практическая значимость работы заключается в том, что на основе применения экспресс-методов оценки говядины по цвету мышечной и жировой тканей и мраморности, за счёт снижения потерь в среднем на 3-8 % при рациональном использовании мясного сырья и определения ценовой политики, как при закупке крупного рогатого скота, так и при реализации говядины повышается экономическая эффективность предприятий мясной промышленности.

В результате проведенной работы автор с помощью шкалы мраморности установил самые распространённые степени мраморности для российской говядины (небольшая, умеренная, хорошая, насыщенная), установлена высокая взаимосвязь между показателем *L (светлота) и качеством говядины. Разработана корреляционная зависимость между цветом мышечной ткани и показателями качества уравнения парной линейной регрессии, позволяющие достоверно определять качество говядины на основании измерения цвета мышечной ткани, также составлена шкала оценки качества говядины по показателю L* мышечной ткани.

На основе полученных в ходе экспериментальных исследований данных разработаны, апробированы и утверждены «Методические рекомендации по применению экспресс-методов оценки качества говядины на основе измерения цвета мышечной ткани, цвета жира и мраморности (с использованием эталонов)», для изготовления эталонов выбран поливинилхлорид (ПВХ), отвечающий всем предъявляемым требованиям.

Общее заключение. Результаты исследования, представленные в автореферате, позволяют утверждать, что данная диссертационная работа соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.13 № 842, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям данного профиля, а ее автор Козырев Илья Владимирович заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства
ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева

Адрес: 127550 Москва ул. Тимирязевская, 49.
Телефон 8-499- 976 – 46-12
E-mail: stepangr56@mail.ru

С.А. Грикшас

Подпись Грикшас С.А.
Начальник отдела по работе
с научно-педагогическими
работниками

03.10.19

