

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации Козырева Ильи Владимировича по теме: «Разработка объективных экспресс-методов оценки качества говядины для её рационального использования при реализации и переработке», представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Повышение качества мясной продукции является одним из путей наиболее полного удовлетворения возрастающих потребностей человека в питательных и биологически активных веществах. Это достигается путем выпуска продукции соответствующей номенклатуры и ассортимента, а также путем улучшения вкусовых достоинств каждого вида продукта.

Разработка российской системы объективной оценки говядины, включающей в себя экспрессметоды, позволит определять направление использования говядины при реализации и переработке, а также, с одной стороны, повысит экономическую эффективность предприятий по переработке говядины, а с другой – стимулирует увеличение производства говядины высокого качества за счёт выращивания высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота мясных пород, применения новых технологий откорма и модернизации производства. В связи с этим разработка объективных экспресс-методов оценки говядины имеет большое научное и практическое значение, что и определяет актуальность проведенных исследований.

Рассматриваемый материал автореферата актуален, а научная новизна данной работы заключается в установлении взаимосвязи 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.

Автором на основе экспериментальных исследований разработаны, апробированы и внедрены экспресс-методы оценки говядины по цвету мышечной и жировой тканей и мраморности, которые позволяют в среднем на 3-8 % снизить потери, как при закупке крупного рогатого скота, так и при реализации говядины.

Степень обоснованности и достоверности результатов научных исследований не вызывает сомнений. Результаты исследований диссертанта имеют весомое теоретическое и практическое значение. Автор методически правильно подошел к решению поставленных перед ним задач. Полученный экспериментальный материал обработан с использованием методов вариационной стати-

стики с определением уровня достоверности, что позволило автору сделать объективные выводы и предложения производству.

Заключение

В целом диссертация является целостной, логически законченной научно-квалификационной работой, в которой содержится решение задач, имеющих важное значения для развития мясной промышленности. На наш взгляд, диссертационная работа выполнена на современном научно-методическом уровне, по актуальности, научной новизне, практической значимости и объему проведенных исследований отвечает требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 («О порядке присуждения ученых степеней»), а ее автор И.В. Козырев заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Декан факультета биотехнологии,
доктор с.-х. наук, профессор

Миколайчик Иван Николаевич

Завкафедрой технологии хранения и
переработки продуктов животноводства,
доктор биол. наук, профессор

Морозова Лариса Анатольевна

ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия
имени Т.С. Мальцева»

23 сентября 2019 г.

Почтовый адрес: 641300, Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково
Тел.: 8(35231)44140, E-mail: min_ksaa@mail.ru

