

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». представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04. – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов».

Для мясной промышленности вопрос разработки объективной оценки качества туш и мяса, которая будет включать, помимо количественных показателей, данные о цвете, структуре, консистенции и других технологических характеристиках мышечной ткани, как основной белковой части туши является весьма актуальным. Для определения этих показателей должны использоваться объективные методы, доступные на самой ранней стадии производства, до направления туш на разделку и переработку.

В то же время рациональная реализация и промышленная переработка требуют совершенствования методов и критериев оценки качества, и соответственно, принципов сортировки.

В этой связи, диссертация Козырева И.В., посвященная разработке объективных экспресс-методов оценки качества говядины для её рационального использования при реализации и переработке является актуальной и представляет большой практический интерес.

В настоящее время в зарубежной практике действуют различные системы оценки качества говядины. Общей тенденцией является применение измеримых показателей качества и разработка экспресс-методов их определения.

Поэтому проведенная автором работа по разработке и внедрению принципиально новой для нашей страны системы объективной оценки, основанной на определении цвета мышечной и жировой тканей и содержания внутримышечного жира, и учитывающей специфику сырья мясной промышленности России, заслуживает особого внимания.

В ходе проведения эксперимента автор установил, что между показателем *L (светлота) и влагоудерживающей способностью, величиной рН, нежностью

мяса, потерями массы при термической обработке и усилием резания имеется высокая коррелятивная зависимость и прогнозирование этих показателей возможно на основе рассчитанных автором уравнений регрессии. На основе уравнений регрессии составлена шкала оценки качества говядины в зависимости от показателя *L мышечной ткани, измеренном на длиннейшей мышце спины (m. L. dorsi).

В результате математической обработки данных установлено 5 групп по цвету мышечной ткани, 4 группы по цвету жировой ткани и 4 степени мраморности.

Автором разработаны принципы рациональной сортировки говядины, которая основана на применении экспресс- методов оценки цвета мышечной ткани, цвета жировой ткани и мраморности с помощью эталонов.

На основе полученных в ходе экспериментальных исследований данных автором разработаны для практического применения «Методические рекомендации по применению экспресс методов оценки качества говядины на основе измерения цвета мышечной ткани, цвета жира и мраморности (с использованием эталонов)».

В условиях действующего предприятия по первичной переработке проведена апробация методических рекомендаций, которая подтвердила возможность применения экспресс-оценки качества говядины с использованием эталонов.

Таким образом, диссертация Козырева И.В имеет не только научное, но и практическое значение. Основные выводы и рекомендации по диссертации автором сделаны правильно и вытекают из содержания работы.

Имеется также ряд замечаний к диссертационной работе:

1. При оценке говядины по цвету мышечной ткани и установлении корреляционных зависимостей не указана степень мраморности образцов.
2. При оценке цвета жировой ткани исследован жирнокислотный состав образцов, но не исследованы технологические свойства говяжьего жира-сырца.

Указанные замечания не снижают ценности и значимости диссертационной работы.

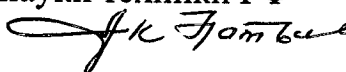
Диссертация Козырева И.В. является законченной самостоятельной научно-исследовательской работой, содержащей новизну в решении одной из наиболее актуальных задач перерабатывающей промышленности – разработки объективных экспресс-методов оценки качества говядины.

Основные положения диссертации одобрены на научных международных и российских конференциях, а также отражены в достаточном количестве публикаций по теме.

В целом, диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым ВАК России к кандидатским диссертациям, а КОЗЫРЕВ ИЛЬЯ ВЛАДИМИРОВИЧ заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04. – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов».

Декан аграрного факультета ФГБОУ ВО «Калмыцкий
государственный университет им.Б.Б. Городовикова», зав. кафедрой
аграрных технологий и переработки сельскохозяйственной
продукции доктор сельскохозяйственных наук, профессор,
Почетный работник науки техники РФ

Натыров Аркадий Канурович



Адрес: 358009, г.Элиста, ул.Пушкина, 11
Тел.: (884722) 3-90-07, 89374615994,
e-mail: agro@kalmsu.ru

Заверяю подпись Натырова А.К.
начальник отдела кадров Маташкаева Б.В.



ФГБОУ ВО
государственный университет
им. Б.Б. Городовикова
подпись заверяю
заместитель начальника отдела правового и
кадрового обеспечения

04.08.19