

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы Козырева И.В. на тему:
«Разработка объективных экспресс-методов оценки качества говядины
для её рационального использования при реализации и переработке»,
представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств»

Разработка объективной оценки качества говядины от молодняка крупного рогатого скота в условиях большой заинтересованности российского потребителя и переработчиков в приобретении говядины высокого качества и возможности дальнейшего её рационального использования в зависимости от показателей качества и технологических свойств является важным и актуальным.

Автором собрана база данных цвета мышечной ткани, цвета жира и мраморности российской говядины от молодняка крупного рогатого скота разного пола и направления продуктивности. Определены группы по цвету мышечной ткани (5 групп), цвету жировой ткани (4 группы) и по степени мраморности (4 группы), характерные для российской говядины, установлены эталонные значения для каждой группы. Автором использован широкий спектр методов исследования для обоснования объективного метода оценки качества говядины.

На основе систематизации и анализа экспериментального материала Козыревым И.В. установлены взаимосвязи между технологическими, потребительскими и микроструктурными свойствами российской говядины и цветом мышечной и жировой тканей и мраморностью и научно обоснована объективная оценка и сортировка говядины непосредственно на конвейере на группы по эталонам. Разработаны методические рекомендации для экспресс-оценки качества говядины.

Автором рассчитаны уравнения регрессии для прогнозирования качества говядины с использованием значения *L (светлота) мышечной ткани, составлена шкала оценки качества говядины. В результате производственной проверки методических рекомендаций с использованием разработанного принципа объективной оценки говядины рассчитаны коэффициенты потребительской стоимости и обоснована экономическая целесообразность сортировки говядины на группы по цвету мышечной ткани.

Следует отметить, что результаты, изложенные в автореферате, позволяют сделать заключение о том, что диссертация Козырева И.В. является законченной самостоятельной научно-исследовательской работой.

В то же время, к работе имеются замечания:

1. При разработке эталонов мраморности приведено только визуальное их отображение и не указаны цифровые значения приборной оценки, хотя такие исследования проводились автором.

2. На стр. 15 указано, что общая органолептическая оценка образцов с более высокой степенью мраморности была выше, но не приведена балльная оценка органолептических показателей.

3. Автором разработаны методические рекомендации оценки качества говядины с помощью эталонов, работа носила бы более завершённый характер, если бы результаты легли в основу национального или межгосударственного стандарта.

Высказанные замечания не носят принципиального характера и не противоречат общей положительной оценке работы.

Публикации по теме диссертации отражают основные положения, полученные в ходе экспериментальных исследований.

Можно сделать вывод, что диссертация Козырева И.В. на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04. – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств заслуживает одобрения, а ее автор – присуждения искомой ученой степени.

Председатель правления
ТОО «АФ Кайнар»,
Академик Каз.НАЕН
доктор технических наук,
профессор



Узаков Ясин Маликович

050059, г. Алматы, пр.Назарбаева 271
uzakm@mail.ru тел. +7-701-7445-90

Подпись Узакова Я.М. Заверяю
Директор ТОО «АФ Кайнар»



Яновская Людмила Васильевна