

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Забиякиной Татьяны Васильевны, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему: «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов».

Обеспечение населения высококачественными полноценными продуктами обуславливает здоровье нации, поэтому развитие современной индустрии продуктов питания является актуальной задачей государства. Особое место в балансе мясопродуктов занимает мясо птицы, производство которого экономически более выгодно, чем других видов мяса. С развитием цесарководства в России актуальным является изучение качественных показателей мяса цесарок и расширение ассортимента вырабатываемых мясопродуктов.

Цель работы заключалась в изучении мясной продуктивности цесарок, химического состава, биохимических, физико-химических и структурно-механических показателей мяса цесарок разного генотипа и разработка технологии запеченных продуктов.

Достижение поставленной цели осуществлялось решением грамотно сформулированных задач с использованием современных методов исследований и приборов.

Соискателем изучены показатели сохранности и мясной продуктивности цесарок различного генотипа, выращиваемых в ЗАО «Марийское». Определено влияние генотипа цесарок на пищевую и биологическую ценность мяса. Изучены биохимические, физико-химические показатели и микроструктура мышц цесарок в процессе автолиза. Разработаны рецептуры и технология запеченных продуктов из мяса цесарок.

О практической ценности работы свидетельствует разработанный проект технической документации на производство запеченных продуктов из тушек цесарок. Производственная апробация разработанных технологий проведена в условиях племенного завода «Благоварский» и ООО «Перепел».

Основные результаты работы опубликованы в 25 научных трудах, в том числе в 5 журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ и в 1 журнале

индексируемом Web of Science, а также прошли апробацию на различных конференциях.

Диссертационная работа Забиякиной Татьяны Васильевны «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов» по актуальности, научной новизне исследований, практической значимости полученных результатов, достоверности и обоснованности выводов соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» Постановления Правительства РФ от 24.09.2013 N 842 (ред. от 01.10.2018), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Зав. кафедрой технологии мясных, молочных
продуктов и химии ФГБОУ ВО «Башкирский
государственный аграрный университет»
д-р с.-х. наук (06.02.10), профессор

Х.Х. Тагиров
(Тагиров Хамит Харисович)

450001 РБ, г.Уфа, ул. 50 - летия Октября, 34, корп. 6, к. 412
ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
тел. 8 (347) 228-28-70
e mail: kafedra.tmm@yandex.ru

Доцент кафедры технологии мясных, молочных
продуктов и химии ФГБОУ ВО «Башкирский
государственный аграрный университет»
к.т.н. (05.18.04, 05.18.07)

Л.А. Зубаирова
(Зубаирова Лилия Альбертовна)

450001 РБ, г.Уфа, ул. 50 - летия Октября, 34, корп. 6, к. 410
ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
сот. тел. 89964040149
e mail: yla2003@yandex.ru



Исполнительный канцелярий
Директор
Май 20 19.
ИНН 0278011005