

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации Забиякиной Татьяны Васильевны на тему: «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», технические науки.

Современная наука о питании требует сбалансированного питания с учетом всех факторов питания, их взаимосвязи в обменных процессах, а также соответствия ферментативных систем химическим превращениям в организме человека. Мясо цесарок идеально соответствует этим требованиям. Цесарки (африканские куры) хорошо приспособились к условиям разведения в РФ. В нашей стране цесарок в основном разводят из-за их нежирного мяса, которое ко всему прочему отличается высокими вкусовыми качествами. В их мясе находится меньшее количество воды и жира, нежели в курином. В мясе цесарки содержится множество питательных веществ, которые помогут поддержать иммунитет человека. В связи с этим диссертационная работа соискателя посвящена исследованию свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества и получаемых продуктов, что является **весьма актуальной задачей**.

Научная новизна. Установлено по содержанию белка мясо волжских белых цесарок уступает голубым на 1,70%, серо-крапчатым на 1,10 %. Содержание жира в цесарках волжской белой породы больше чем в мясе голубых цесарок на 0,56-1,41 % и на 0,77—1,37 % больше, чем в мясе серо-крапчатой популяции. Образцы готовой продукции из волжских белых цесарок имели большее содержание: жира на 0,75-0,99 % по сравнению с продуктами из голубых цесарок, на 0,85-1,01 % по сравнению с продуктами из серо-крапчатых цесарок.

Теоретическая и практическая значимость работы заключается в том, что дана сравнительная характеристика мясной продуктивности и химического состава мяса цесарок разных пород и популяций.

Анализ продуктивности цесарок разного генотипа показывают, что направленная селекция по мясным качествам обеспечила повышенный выход мышечной массы цесаркам волжской белой породы. Это, в свою очередь, повлекло за собой качественные изменения химического состава мяса породной птицы.

В процессе исследований было установлено, что по содержанию белка мясо волжских белых цесарок уступает голубым на 1,70%, серо-крапчатым на 1,10%. Разработана рецептура и технология запеченных продуктов из мяса цесарок.

В целом диссертационная работа отвечает задачам, поставленным перед пищевой промышленностью России, а актуальность проведенных соискателем исследований не вызывает сомнения.

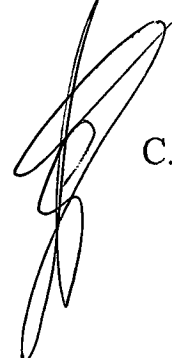
Достоверность полученных результатов диссертационной работы подтверждается проведенной апробацией на международных и всероссийских научных и научно-практических конференциях.

Диссертационная работа представляет собой законченное исследование. На основании анализа материалов исследований, представленных соискателем, можно сделать заключение, что работа выполнена автором самостоятельно на достаточно высоком научном уровне, содержит новые научные данные и положения. Проведенные научные исследования можно охарактеризовать как научно обоснованные технические разработки, обеспечивающие решение важных прикладных задач в области пищевой технологии. Представленные в работе исследования достоверны, выводы и рекомендации обоснованы.

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, а ее автор Забиякина Татьяна Васильевна 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 – 46-12E-mail:
stepangr56@mail.ru



С.А. Грикшас

ПОДПИСЬ
ЗАВЕРЯЮ

И.И. Начальник ОТДЕЛА ПО
РАБОТЕ С НАУЧНО-ПЕДАГО-
ГИЧЕСКИМИ РАБОТНИКАМИ



И.И. [Handwritten signature]