

В диссертационный совет Д 006.021.02 при  
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых  
систем им. В.М. Горбатова» РАН

109316, Москва, Талалихина, 26.

## О Т З Ы В

на диссертационную работу Забиякиной Татьяны Васильевны  
на тему «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка  
качества получаемых продуктов», представленную  
на соискание ученой степени кандидата  
технических наук по специальности 05.18.04- Технология мясных, молочных  
и рыбных продуктов и холодильных производств  
(технические науки)

### *Актуальность темы*

Мясо птицы по пищевой ценности сопоставимо с мясом сельскохозяйственных животных и широко используется для производства различных видов мясной и кулинарной продукции. Следует отметить, что в настоящее время отечественное птицеводство практически полностью удовлетворяет потребности населения в мясе птицы, и более актуальным становится вопрос расширения его ассортимента.

Одним из наиболее перспективных видов птицы для получения мяса следует рассматривать цесарок, к положительным качествам которой относятся высокая продуктивность, устойчивость к заболеваниям и жизнеспособность. В совокупности с характерными органолептическими свойствами это делает мясо цесарок особо привлекательным.

Разведение цесарок как источника пополнения продовольственных ресурсов на основе новейших разработок, связанных с улучшением продуктивности, подразумевает более широкое использование мяса цесарок с учетом особенностей его состава и свойств.

Все это свидетельствует об актуальности выполненной работы.

Научную новизну работы составляют результаты определения химического состава мяса цесарок в зависимости от генотипа, сравнительной оценки интенсивности и глубины процесса автолиза мяса от волжских белых, голубых и серо-кряпчатых цесарок, а также связанных с ними функциональных свойств сырья по стадиям автолиза. Автором получены данные, характеризующие изменения микроструктуры сырья от птицы разных генотипов в процессе автолиза. По результатам исследований обоснованы сроки созревания мяса цесарок.

Получены новые данные химического состава продуктов из мяса цесарок разного генотипа.

Практическую значимость работы составляют результаты определения показателей мясной продуктивности цесарок разных генотипов и выявления наиболее предпочтительных.

Результаты исследований явились основанием для разработки технологии запеченных продуктов из мяса цесарок. По результатам исследований и промышленной апробации разработана нормативная документация на новые виды продукции.

Поставленные в работе цель и задачи решены на высоком методическом уровне, последовательно с использованием современных инструментальных методов исследований. Выводы по работе отражают основные положения работы, изложены лаконично. Автореферат оформлен аккуратно. Основные результаты, выносимые на защиту, апробированы в материалах печати, в том числе 1 статья в международных базах данных научного

цитирования Web of Science: 5 - в изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ, общее число публикаций 25.

В качестве замечания, хотелось бы получить пояснение по вопросу, почему как утверждает автор, продукты, запеченные без упаковки, более доступны действию ферментов желудочно-кишечного тракта по сравнению с образцами, запеченными в пакете (с. 20 автореферата)

В целом, диссертационная работа Забиякиной Татьяны Васильевны является завершенным научно-квалификационным исследованием, содержащим решение задачи, имеющей важное социально-экономическое значение – повышение ресурсности мясной отрасли и качества продукции. Работа выполнена с соблюдением требований Положения ВАК «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (редакция от 28.08.2017 г.), предъявляемых к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук. Ее автор Забиякина Татьяна Васильевна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий кафедрой «Технология продуктов  
питания животного происхождения»  
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный  
университет» (КемГУ),  
доктор технических наук, профессор



Гуринович Галина Васильевна

Россия, 650010, г. Кемерово,  
ул. Красноармейская, 52, ауд. 11207  
e-mail: ggv55@yandex.ru,  
телефон: +7 (3842) 39-68-57

« 11 » 04 2019 г.

