

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научной работе

ФГБОУ ВО

«Уральский государственный
экономический университет»

Е.Б. Дворядкина

«3 » апреля 2019 г.



ОТЗЫВ ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Уральский государственный экономический
университет» 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

Диссертационная работа состоит из введения, пяти глав, выводов, списка использованных источников и приложения. Текст работы изложен на 145 страницах и иллюстрирован 31 таблицей и 19 рисунками. Список использованной литературы включает 196 источников, в том числе 59 зарубежных авторов.

Оформление диссертационной работы и автореферата соответствует требованиям ГОСТ Р 7.0.11-2011.

Актуальность темы диссертационного исследования

Потребительские предпочтения в области пищевых продуктов на основе переработки продукции птицеводства указывают на расширение ассортимента за счет использования нетрадиционных видов птицы. В этом отношении, перспективным видом сельскохозяйственной птицы являются цесарки. В последние годы цесарок в основном использовали для производства яиц, а мясо получали только от выбракованной птицы из

маточного стада. Сегодня научные исследования в России направлены на создание высокопродуктивных линий и популяций цесарок при сохранении высоких потребительских свойств, пищевой ценности мяса, в частности, высокого содержания белка, незаменимых аминокислот в мышечной ткани, при низкой массовой доли жира (4-6%) и воды.

Важность развития цесарководства и получения продуктов переработки мяса подтверждается реализацией Государственной программы Российской академии наук «Фундаментальные и прикладные научные исследования в рамках реализации Программы фундаментальных научных исследований государственных академий наук на 2013-2020 годы», раздел 6, подраздел 18 № 0743-2014-0011 выполнения научно-исследовательской работы 18 «Изучение, мобилизация и сохранение генетических ресурсов животных и птицы, с целью использования их в селекционном процессе» со следующей темой «Методы сохранения и размножения волжских белых цесарок генофондного стада в малочисленной группе».

Следует отметить, что целесообразным является исследование качества мяса цесарок с целью совершенствования его технологических свойств и разработки рекомендаций по использованию в производстве пищевых продуктов. Известно, что на органолептические показатели и функционально-технологические свойства мяса влияет характер автолитических изменений, происходящих при его созревании. Следует отметить, что на сегодняшний день отсутствуют установленные показатели зрелости мяса цесарок и точные сроки его созревания.

В связи с этим диссертационная работа Забиякиной Т.В., посвященная изучению мясной продуктивности цесарок, качеству мяса цесарок разного генотипа и разработки технологии запеченных продуктов является актуальной и своевременной.

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации

Выносимые на защиту научные положения, обобщающие заключения по главам и выводы по диссертационной работе, имеют достаточное теоретическое обоснование, подтверждены экспериментальными данными и апробацией полученных результатов в условиях крупного племенного птицеводческого завода «Благоварский» и предприятия по производству пищевой продукции ООО «Перепел». Достоверность результатов исследования, научных положений и выводов поддержана (большим) достаточным объемом выполненных исследований, применением современных физико-химических, биохимических, структурно-механических и микроструктурных методов.

Достоверность результатов экспериментальных исследований подтверждена статистической обработкой полученных данных. Результаты диссертационного исследования представлены и доложены на Международных и Всероссийских конференциях и опубликованы в 25 научных работах, в том числе 1 в журнале, индексируемом в международной

базе Web of Science и 5 в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Научная новизна полученных результатов, положений, выводов и рекомендаций диссертационного исследования заключается в том, что автором впервые:

- проведена сравнительная оценка содержания белка и жира в мясе цесарок разных генотипов (п.1 Паспорта специальности ВАК 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств);
- исследовано качество готовой продукции из цесарок изучаемых генотипов, установлено, что волжские белые цесарки отличались большим содержанием 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 (п.1 Паспорта специальности ВАК 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств);
- выявлено, что гликолитические процессы в мясе цесарок всех генотипов, приводящие к максимальному накоплению молочной кислоты и снижению pH мяса завершаются в грудных мышцах цесарок через 3 ч, а в бедренных через 4 ч с момента убоя при температуре 2–4 °C (п. 5 Паспорта специальности ВАК 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств);
- научно обосновано и экспериментально доказано, что микроструктурные изменения грудных и бедренных мышц цесарок коррелируют с результатами биохимических и физико-химических показателей (п.1 Паспорта специальности ВАК 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств).

Таким образом, диссертационная работа имеет элементы новизны по Паспорту специальности ВАК 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Значимость диссертационного исследования для науки и практики

Теоретическая значимость диссертационной работы заключается в возможности использования полученных данных в научных и экспериментальных исследованиях, связанных с разработкой новых наименований (видов) пищевой продукции с учетом мясной продуктивности и химического состава, автолитических изменений мяса цесарок разных пород и популяций.

Практическая значимость результатов диссертационной работы заключается в:

- разработке технологии и проекта технической документации на запеченные продукты из тушек цесарок;
- расчете экономической эффективности предлагаемых продуктов и рекомендациях по использованию мяса цесарок волжской белой породы, как более продуктивной и скороспелой при сравнении ее с продуктами, полученными из мяса голубых цесарок.

Замечания, вопросы и предложения по диссертационной работе:

- в таблицах 8, 9 «Динамика живой массы цесарок» не следовало бы указывать в значениях погрешности знаки после запятой;
- в таблице 12 «Содержание питательных веществ в мясе 12-недельных цесарок» количество воды, белка, жира и золы составляет более 100 %;
- непонятно, какой срок годности для готовых продуктов из мяса цесарки установлен автором, учитывал ли он требования МУК 4.2.1847-04., таблицы 2 «Готовые мясо- и птицепродукты (колбасы, сосиски, сардельки вареные; колбасы полукопченые, варено-копченые, сырокопченые; продукты из говядины, баранины, свинины, птицы вареные, варено-копченые, запеченные в различных видах упаковки; быстрозамороженные готовые мясные блюда, мясные изделия с использованием субпродуктов), в которых указана периодичность контроля - контрольные точки проведения исследований; учитывал ли автор коэффициент резерва при установлении срока годности;
- в главе 5 или в приложении желательно было бы представить технико-технологические карты на разработанные продукты из мяса цесарок.

Заключение о соответствии диссертации требованиям Положения о присуждении ученых степеней.

Вышеуказанные замечания и отмеченные недостатки не имеют принципиальной характера и не снижают общей положительной оценки диссертационной работы.

Диссертационная работа Забиякиной Татьяны Васильевны на тему «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов» представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук выполнена на актуальную тему, является законченной научной квалификационной работой, направленной на решение актуальных задач в области технологии производства, обеспечении качества мяса цесарок и продуктов его переработки. Работа содержит достаточное количество исходных данных, имеет соответствующие пояснения, рисунки, графики, таблицы. Материал диссертации структурирован, логичен, представленные разделы обоснованы и взаимосвязаны. Выводы логично вытекают из результатов проведенных исследований и соответствуют поставленным задачам.

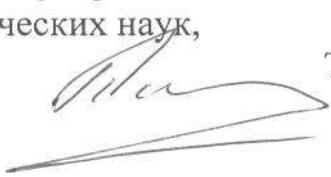
Автореферат диссертации Забиякиной Татьяны Васильевны по содержанию и структуре полностью соответствует установленным требованиям и отражает основное содержание диссертационной работы.

Область диссертационного исследования соответствует Паспорту специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» в Номенклатуре специальностей ВАК (технические науки) в части п.1, п.5.

Диссертационная работа на тему «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов» по объему, научной новизне, теоретической и практической значимости отвечает требованиям пунктов 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013г. № 842 (в редакции от 01.10.2018 г.), предъявляемые к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, Забиякина Татьяна Васильевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании кафедры «Пищевой инженерии» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет», протокол №4 от 18 марта 2019 года.

Заведующий кафедрой «Пищевая инженерия» ФГБОУ ВО
«Уральский государственный экономический университет»,
доктор технических наук,
профессор



Тихонов Сергей Леонидович

Адрес организации: 620144, Уральский ФО, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, д. 62/45,
тел.: +7 (343) 257-91-40
e-mail: usue@usue.ru

