

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кошоевой Толгонай Рысбековны «Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка» на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы»

Мясо яка представляет собой уникальное перспективное сырье для расширения ассортимента пищевой продукции благодаря своим уникальным диетическим свойствам. Обладая низкой калорийностью и высокой усвояемостью, оно отличается сбалансированным аминокислотным профилем, а также повышенным содержанием белков и гемового железа. Мясо Яка превосходит говядину по полезным свойствам: в ней гораздо больше ценных жизненно необходимых макро- и микроэлементов. При этом она считается диетической, так как содержит всего 2–3 % жира и минимум насыщенных жиров.

Отсутствие единой научно-обоснованной системы безотходной комплексной переработки сырья яководства до настоящего времени ограничивало широкое промышленное внедрение продуктов его переработки. В связи с этим диссертационная работа Т.Р. Кошоевой, направленная на разработку теоретических основ, технологических параметров и ассортиментных решений для комплексной переработки мяса яка, является чрезвычайно актуальной, своевременной и имеющей важное народнохозяйственное значение.

Автор предлагает оптимизировать производство мясных продуктов из мяса яка за счет внедрения новой схемы разделки туш, которая позволяет дифференцированно использовать отрубы. Также разработан состав и способ производства многокомпонентного рассола, включающей растительные компоненты для улучшения функционально-технологических свойств, пищевой и биологической ценности варёно-копчёных мясных продуктов из мяса яка. Установлены закономерности влияния состава растительной композиции на показатели качества и пищевой ценности продуктов из мяса яка, экспериментально обоснованы технологические режимы и технологии новых видов мясных продуктов из мяса яка. Полученные результаты подтверждены многократными экспериментами и обработаны методами математической статистики.

Выводы, сделанные в диссертационной работе, и положения выносимые на защиту соответствуют поставленным цели и задачам исследования, отражают большой объем выполненной работы, научную новизну, теоретическую и практическую значимость экспериментальных исследований, проведенных Т.Р. Кошоевой.

Основные положения диссертации апробированы и опубликованы в отраслевых периодических изданиях. По материалам диссертации опубликовано 57 работ, в том числе 1 монография на английском языке, 1 учебное пособие, 1 статья в журнале, индексируемом в базе данных Scopus, 11 статей в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, получено 4 патента Кыргызской Республики и 1 патент Республики Казахстан на изобретения, разработан, утвержден и впервые введен в действие Национальный стандарт Кыргызской Республики «КМС 1377:2025. Мясо. Разделка мяса яка на отрубы». Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений.

Тем не менее, при ознакомлении с авторефератом диссертации возникли следующие замечания:

1. Положения, выносимые на защиту, стилистически сформулированы не как «положения», а как краткое изложение полученных результатов.
2. При обсуждении морфологического состава туш яка (рисунок 2 и текст к нему) указано, что было проведено 6 исследований, но в автореферате, к сожалению, не приведены доверительные диапазоны для полученных средних величин. Не указан также гендерный состав выборки. В автореферате не обсуждается вопрос различий или схожести показателей качества мяса яка самцов и самок.
3. В автореферате не указаны «статистические подробности» для полученных доверительных интервалов средних величин (таблицы 1–3, 5 и 7). Вероятно, автор исходил из гипотезы о нормальности распределения определяемых величин.

Обозначенные замечания не снижают общего положительного впечатления от работы. Исследование выполнено на высоком экспериментальном уровне. Диссертационная работа имеет научную новизну, практическую ценность для отрасли, является завершенным научным исследованием, что позволяет считать ее научно-квалификационной работой, соответствующей требованиям п.9 Положения ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук, а Кошоева Толгонай Рысбековна заслуживает присуждения искомой ученой степени по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Я, Романенко Сергей Владимирович, даю свое согласие на включение своих персональных данных в документы, связанные с работой диссертационного совета, и их дальнейшую обработку.

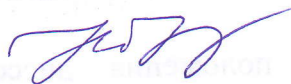
Профессор исследовательской школы
химических и биомедицинских технологий
ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский
Томский политехнический университет»
доктор химических наук



Романенко Сергей Владимирович

Подпись С.В. Романенко заверяю:

Ученый секретарь Томского
политехнического университета



В.Д. Новикова

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Национальный исследовательский Томский
политехнический университет»

634050, г. Томск, пр. Ленина, д. 30,
раб. тел. +7 (3822) 701777, доб.1937.
e-mail: svr@tpu.ru

02.09.2026 г.

