

О Т З Ы В

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»

Поиск ресурсов мясного сырья для Кыргызской Республики является актуальной, как и для любой страны. Диссертационная работа Кошоевой Т.Р., направленная на эффективное использование мяса яка айкольской породы в производстве национальных мясных продуктов с высокими потребительскими свойствами является актуальной.

Использование мяса яка для производства национальных мясных продуктов сдерживается отсутствием научно обоснованной промышленной технологии ее переработки. Работа Кошоевой Т.Р. предлагает решение данной проблемы и актуально не только для Кыргызстана, но для государств, занимающихся яководством.

Автор предлагает новую схему разделки туши яка, которая позволит дифференцированно использовать отрубы в производстве мясных продуктов. Результаты исследований легли в основу разработанного, утвержденного и впервые введенного в действие Национального стандарта Кыргызской Республики: «КМС 1377:2025. Мясо. Разделка мяса яка на отрубы». Кошоевой Т.Р. разработан состав многокомпонентного рассола и растительная композиция для улучшения функционально-технологических свойств, пищевой и биологической ценности варёно-копчёных национальных мясных продуктов из мяса яка и технологии их применения. Установлена закономерность влияния растительной композиции на повышение показателей качества и пищевой ценности продуктов из мяса яка и экспериментально обоснованы технологические режимы и технологии новых видов национальных мясных продуктов из мяса яка. Полученные результаты исследований подтверждены многократными экспериментами и обработаны методами математической статистики.

Несомненным достоинством работы является привлечение прецизионных методов классической и современной гистологии для оценки тканевой архитектоники яка. Диссертантом реализован комплексный микроструктурный анализ с применением валидированных дифференцирующих методик (гематоксилин и эозин, метод Ван-Гизона, импрегнация серебром, окрашивание по Вейгерту):

Результаты микроструктурных исследований позволили дополнить картину физико-химических изменений, происходящих в мясе яка при посоле, технологической обработки и подтверждают перспективы использования растительной композиции при производстве мясопродуктов.

Также в целях сравнительного изучения микроструктуры различных частей говядины и мяса яка были проведены гистологические исследования основных шести частей их туш, окрашенных методом Ван-Гизона.

Основные положения диссертации широко обсуждены и опубликовано 57 работ, в том числе 11 статей в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ, получено 4 патента Кыргызской Республики и 1 патент Республики Казахстан на изобретения. Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений.

При общей положительной оценке к автореферату имеется общее пожелание:

- при проведении дальнейших микроструктурных исследований автору рекомендуется использовать методы морфометрии для точного определения диаметра и толщины волокон, что позволит углубить аргументацию научных выводов.

Диссертационная работа имеет научную новизну, практическую ценность для отрасли, является завершенной научно-практической работой, соответствующей требованиям п.9 Положения ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук, а ее автор Кошоева Толгонай Рысбековна заслуживает присуждения искомой ученой степени по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Профессор кафедры ветеринарно-
санитарной экспертизы, гистологии
и патологии

КНАУ имени К.И. Скрябина,
доктор ветеринарных наук,
профессор



Иргашев Алмазбек Шукурбаевич

27.08.2026 г.

720005, г. Бишкек, ул. Медерова,
Тел.: +996 773 571 145
e.mail: irgasheva@mail.ru

Иргашев
калун тастыктайм
Кыргыз Республикасынын
Башчысы
"27" 08 2026 ж.