

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

Для Кыргызской Республики, подавляющая часть территории, которой представлена горными ландшафтами, ключевым сырьевым ресурсом высокогорного животноводства является мясо яка. Диссертационная работа Кошоевой Т.Р. посвящена решению актуальной научно-технической и социально-экономической проблемы – увеличению выпуска мясных продуктов из мяса яка за счет использования ресурсов мясного сырья и создания научно-обоснованных технологий переработки.

Мясо яка характеризуется высоким содержанием полноценного белка и микроэлементов при низком уровне жира. Вместе с тем его широкое промышленное использование ограничено рядом специфических структурно-механических и функционально-технологических свойств, в частности, высокой жёсткостью и низкой влагосвязывающей способностью. В этой связи проведение комплексных исследований, направленных на глубокую переработку мяса яка и разработку научно обоснованных технологий продуктов питания с его использованием, является весьма актуальным.

Теоретическая и практическая значимость работы не вызывает сомнений. Она состоит в систематизации и расширении теоретической базы по теме исследования, разработке стандарта на разделку туши яка, а также в создании новых рецептур и технологий производства мясных продуктов из этого сырья. Полученные результаты создают научно-методическую основу для дальнейшего развития переработки мяса яка в промышленных условиях.

В результате исследований разработана и утверждена нормативная документация на производство мясных продуктов из мяса яка (ТИ 29889856-05-2023 на производство реструктурированного мясного продукта «Хан тенгри», ТИ 29889856-05-2023 на производство варено-копченые колбасные изделия «Аска эт», ТИ 29889856-05-2023 на производство цельнокусковые варено-копченые продукты из мяса яка «Кайлас»). Оригинальность и научная новизна полученных результатов подтверждаются наличием трех охранных документов на объекты интеллектуальной собственности. (патентами Кыргызской Республики № 2257, № 2258 и патентом Республики Казахстан № 6612).

Материалы исследований широко опубликованы, в том числе, в виде монографии, 11 публикаций в рецензируемых журналах ВАК, 1 публикации в журнале, индексируемом в Scopus (Q2). Кроме того, результаты исследований используются в учебном процессе и научно-

исследовательское работе студентов и магистрантов Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова.

Вместе с тем, по материалам работы имеется следующее замечание.

В автореферате (с. 22–23) подробно охарактеризованы химический состав и пищевая ценность дикой иссык кульской облепихи и ягоды годжи. При этом из текста автореферата не совсем ясно, какое влияние оказала композиция на основе данного растительного сырья на пищевую ценность готовых изделий из мяса яка?

Высказанное замечание не носит принципиальный характер и не снижает общую положительную оценку представленной работы. Диссертационная работа Кошоевой Т.Р. является самостоятельной законченной научно-квалификационной работой, которая отвечает требованиям ВАК РФ к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры пищевых
технологий и инжиниринга,
ведущий научный сотрудник
центра биотехнологического инжиниринга
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет»,
доктор технических наук, доцент



Борисенко Александр Алексеевич

26.08.2026 г.

355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
Тел.: 8(8652)95-68-00, доб. 51.06
www.ncfu.ru
e-mail: alaborisenko@ncfu.ru

ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:
начальник отдела по
работе с сотрудниками УКА



А.С. ГОРБАЧЕВ