

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»

Рост мирового народонаселения и трансформация потребительского спроса определяют необходимость поиска новых сырьевых источников для мясной промышленности в условиях ограниченности пастбищных угодий. В Кыргызской Республике яководство — традиционная и динамично развивающаяся отрасль. Высокогорные пастбища (свыше 3000 м над уровнем моря) обеспечивают идеальные условия для разведения яков с минимальной себестоимостью сырья. При этом мясо яка, являясь ценным, экологически чистым и экзотическим продуктом, до настоящего времени практически не подвергалось глубокой промышленной переработке. В этой связи вовлечение данного ресурса в технологический оборот и разработка системных решений по его комплексной переработке в диссертационной работе Т.Р. Кошоевой представляют собой несомненную научно-практическую актуальность.

Сформулированная автором цель и задачи исследования комплексно решают проблему рационального использования ячатины с применением современных пищевых технологий:

- предложена научно обоснованная схема разделки туш яков и целевое распределение отрубей, что обеспечивает максимальное ресурсосбережение.

- обосновано применение различного видов добавок в многокомпонентных рассолах и интенсивных режимов механической обработки, что позволило целенаправленно корректировать функционально-технологические свойства мяса, интенсифицировать технологический процесс и повысить пищевую и биологическую ценность готовых изделий.

- результаты работы опираются на широкий спектр современных методов физико-химического, биохимического и микроструктурного анализа при высокой повторяемости экспериментов. В работе дана комплексная оценка показателей качества, биологической и пищевой ценности варёно-копчёных мясных продуктов из мяса яка новой айкольской породы, полученных с помощью биотехнологических методов обработки сырья.

Практическая ценность результатов исследования подтверждается разработкой комплекта нормативно-технической документации и защитой инновационных решений охраняемыми документами на объекты интеллектуальной собственности. Дана всесторонняя оценка качества, безопасности и пищевой ценности созданной линейки варёно-копчёных продуктов из мяса яка новой айкольской породы.

Основные положения диссертации получили широкую апробацию и отражены в 57 научных публикациях: 1 монография на английском языке, 1 учебное пособие, 1 статья в журнале из базы Scopus (Q₂, 68 перцентиль), 11 — в изданиях, включенных в список ВАК, 34 доклада на международных и республиканских конференциях, статей в республиканских научных журналах и изданиях стран ЕврАзЭС, 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».

Диссертационная работа Кошоевой Толгонай Рысбековны «Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка» является завершенным научно-квалификационным исследованием, обладающим существенным научным и практическим значением для пищевой индустрии.

По своему объему, уровню проведенных изысканий и практической ценности работа полностью соответствует требованиям, предъявляемым ВАК к докторским диссертациям, а ее автор — Кошоева Толгонай Рысбековны — заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Д.т.н., профессор, заведующий отделом хранения и переработки продукции животноводства, ГНУ Поволжский НИИ производства и переработки мясомолочной продукции, 400131, Волгоград, ул. им. Маршала Рокоссовского, 6
E-mail: girotm.57@yandex.ru тел.79603423016

Т.М. Гиро

Подпись _____ заверяю



Подпись

Гиро Татьяна Михайловна

ЗАВЕРЯЮ

Начальник отдела кадров

Сведерская Е.Т.
21 августа 2026