

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы

Кошоевой Толгонай Рысбековны на тему «Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка», представленной к защите на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы»

Диссертационная работа Кошоевой Т.Р. посвящена научно-практическому обоснованию комплексной и рациональной разделки мяса яка на основе изучения пищевой и биологической ценности, улучшение качественных показателей исходного сырья инновационными методами обработки с использованием растительного сырья.

Для реализации научной концепции и поставленной цели автором были поставлены и успешно решены задачи: проанализировано состояние сырьевой базы Кыргызской Республики по производству мяса яка, изучены перспективы его использования в производстве мясопродуктов; изучены мясная продуктивность, морфологический и химический составы, пищевая и биологическая ценность, микроструктура, физико-химические свойства, реологические показатели и безопасность мяса яка новой улучшенной Айкольской породы Арчалинского типа; изучены послеубойные изменения свойств мышечной ткани яков новой породы; на основании изучения и анализа качественных показателей рекомендована научно-обоснованная разделка туши на отрубы и разработан стандарт на разделку мяса; изучено и дано обоснование выбора растительных компонентов композиции для посола мяса яка; исследовано воздействие растительной композиции в условиях интенсифицирующих факторов на качественные показатели мышечной ткани мяса яка в процессе протекания автолитических изменений после убоя скота; созданы рецептуры новых мясных продуктов из мяса яка и разработаны технологии их производства с учетом особенностей исходного сырья; разработана технологическая инструкция на новые мясные продукты, проведена апробация в промышленных условиях и внедрена в производство; проведены исследования питательной и биологической ценности, пищевой безопасности варено-копченых мясных продуктов из мяса яка; произведен расчет экономической эффективности от внедрения новых технологий производства продуктов из мяса яка.

Новизна технических решений подтверждена тремя патентами Кыргызской Республики и патентом Республики Казахстан. Разработан, утвержден и впервые введен в действие с 01.04.2024 г. государственный стандарт Кыргызской Республики: «КМС 1377:2023. Мясо. Разделка мяса яка на отрубы» и переутвержден с 02.01.2026 г. «КМС 1377:2025. Мясо. Разделка мяса яка на отрубы».

Прикладная часть работы представляется особенно убедительной, а её научная значимость подкреплена 57 научными работами: 1 монографией на английском языке, 1 учебным пособием, 1 статьей в журнале из базы Scopus, 11 – в изданиях, включенных в список ВАК; 34 докладами на международных

и республиканских конференциях, статьями в республиканских научных журналах и изданиях стран ЕврАзЭС.

По автореферату имеются следующие вопросы и замечания:

1. Вызывает интерес, почему автором в качестве объекта исследования выбрана порода яков только Айкольской породы и именно только в возрасте 1,5-2 лет?

2. Стр. 11 автореферата, абзац 3. При изучении морфологического состава туш яков, автор утверждает, что чем больше упитанность туш, тем меньше выход костей и этот факт объясняется значительным количеством в костях яка кальция и фосфора и недостаточным формированием в костной ткани гаверсовых каналов. Не совсем понятно как этот факт оказывает влияние на выход костей?

3. Глава 6 и раздел «Результаты и выводы», присутствуют разногласия в подсчете экономической эффективности производства реструктурированного продукта из мяса яка.

Указанные замечания не снижают общей высокой оценки работы, являющейся законченным научным трудом, имеющим научную новизну и практическую ценность.

Работа является целостным и самостоятельным исследованием, которое полностью отвечает требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук.

Отзыв рассмотрен и утверждён на заседании технического совета протокол № 325 от 04 августа 2026 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный
институт качества сырья и пищевых продуктов,
д.т.н., заслуженный работник
пищевой индустрии РФ
150030, г. Ярославль,
Московский пр-т., 76а
т. (4852) 44-59-34, 44-74-84
e-mail: milkyar@mail.ru

Гаврилов Гавриил Борисович



04.08.2026

подпись руки директора ГБУ ЯГИКСПП
заверяю
секретарь НТС, к.т.н.

Филиппов Александр Анатольевич