

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»

Обеспечение населения высококачественными, экологически безопасными и функциональными продуктами питания является важнейшим приоритетом продовольственной безопасности и стратегического развития АПК. Диссертационная работа Кошоевой Т.Р., направленная на эффективное использование мяса яка новой Айкольской породы Арчалинского типа в производстве мясных продуктов с высокими потребительскими свойствами, несомненно актуальна.

Автор предлагает новую схему промышленной разделки ячьей туши, которая позволит дифференцированно использовать отрубы в производстве мясных продуктов. Кошоевой Т.Р. разработан способ производства многокомпонентного рассола и растительной композиции из облепихового сока и экстракта ягод годжи для улучшения функционально-технологических свойств, пищевой и биологической ценности варено-копченых мясных продуктов из ячатины и технологии их применения. Установлена закономерность влияния растительной композиции на повышение показателей качества и пищевой ценности продуктов из ячатины и экспериментально обоснованы технологические режимы и технологии новых видов мясных продуктов из ячатины. Полученные результаты исследований подтверждены многократными экспериментами и обработаны методами математической статистики.

Практическая ценность диссертационного исследования Кошоевой Т.Р. имеет выраженный масштабируемый характер:

1. 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».

2. Разработаны технологии новых продуктов из мяса и нормативно-техническая документация. На основании разработанных инновационных технологий разработана и утверждена нормативно-техническая документация на продукцию: ТИ 29889856-05-2023 на производство реструктурированного мясного продукта «Хан тенгри», ТИ 29889856-05-2023 на производство варено-копченого колбасного изделия «Аска эт», ТИ 29889856-05-2023 на производство из мяса яка цельнокускового варено-копченого продукта «Кайлас».

3. Результаты работы прошли успешную апробацию и внедрены на мясных предприятиях Кыргызской Республики и Республики Казахстан, что позволило расширить сырьевую базу перерабатывающей отрасли и повысить рентабельность яководческих хозяйств.

4. Проведена комплексная оценка экономической эффективности производства разработанных мясных продуктов из мяса яка, подтвердившие их высокую конкурентоспособность.

Выводы и заключение, представленные в автореферате, позволяют судить о том, что задачи, поставленные в работе, последовательно и логически выполнены.

Основные положения диссертации широко обсуждены и опубликованы в отраслевых периодических изданиях. По материалам диссертации опубликовано 57 работ, в том числе 11 статей в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ, 1 монография на английском языке, 1 учебное пособие, 1 статья в журнале из базы Scopus (Q₂, 68 перцентиль), получено 4 патента Кыргызской Республики и 1 патент Республики Казахстан на изобретения. Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений.

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, 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».

Д.т.н., профессор,
НАО «Шәкәрім
университет», кафедра
биоинженерных систем,
РК, г. Семей,
+7 7076621053,
bibi.53@mail.ru



Какимов Айтбек Калиевич

