

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Кошоевой Толгонай Рысбековны «Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка» по специальности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Мясо яка отличается высокой пищевой ценностью (большое количество белка, незаменимых аминокислот и полиненасыщенных жирных кислот), но требует размягчения так как мясо яка менее нежное по сравнению с мясом других пород крупного рогатого скота (например, абердин-ангусской, герефордской, шаролеизской, симментальской и др.). Известно, что нежность мяса зависит от исходной мышечной и соединительной ткани, которая в процессе созревания под действием ферментов кальпаина, катепсина и других становится более нежной за счет в том числе разрушения миофибрилл.

Имеющиеся данные свидетельствуют о том, что мясо яка обладает более высокими показателями сопротивления сдвигу по сравнению с говядиной, что влияет на ключевые производственные процессы, такие как созревание, разделка туш и функционально-технологические свойства. Следует отметить, что рекомендаций по разделке туш яка недостаточно. Поэтому восполнение этого пробела крайне важно, так как это позволит переработчикам разрабатывать индивидуальные протоколы, оптимизировать использование ресурсов и в конечном итоге создавать продукты, отвечающие конкретным требованиям рынка.

Таким образом, диссертационная работа Кошоевой Т.Р., посвященная научному и практическому обоснованию комплексной и рациональной разделки мяса яка новой Айкольской породы на основе изучения пищевой и биологической ценности, улучшение качественных показателей исходного сырья инновационными методами обработки с использованием растительного сырья является актуальной и своевременной.

Научная новизна положений диссертационной работы очевидна и не вызывает сомнений. Автором оптимизирована разделка туши яка для промышленной переработки и ресторанного бизнеса, определена пищевая и биологическая ценность отдельных отрубов; даны рекомендации по назначению отрубов для производства мясных изделий; аргументирован выбор состава растительной посолочной композиции; установлено соотношение растительных компонентов. Установлено, что протеолиз белков мяса яка происходит через 48 часов, в период от 72 ч до 120 ч наступает спад протеолитической активности, показана динамика активности катепсинов мяса при тендеризации; доказана эффективность использования инновационных методов обработки сырья и растительной композиции при посоле мяса яка.

Техническая новизна диссертационных исследований подтверждена тремя патентами на изобретения Кыргызской Республики и патентом Республики Казахстан.

Практическая и теоретическая значимость работы подтверждается разработкой схемы разделки туши; композиции из растительного сырья для посола и тендеризации мяса; технологических режимов тендеризации мяса, нормативной документацией на новые мясопродукты.

По теме диссертационной работы опубликовано 57 научных работ: 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,

Несмотря на высокую положительную оценку автореферата диссертационной работы имеется рекомендация: желательно было установить срок годности и регламентируемые показатели качества нового разработанного варёно-копчёного продукта из мяса яка.

По актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости диссертация «Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка» соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор, Кошоева Толгонай Рысбековна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой пищевой инженерии
аграрного производства Тихонова Наталья Валерьевна
Федеральное государственное бюджетное 24.08.26
образовательное учреждение высшего
образования «Уральский государственный
аграрный университет»
620000, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, д.

42

Электронная почта: tihonov75@bk.ru
Тел.: 89193923709

Подпись

Заверяю:

Заместитель начальника
по общим вопросам

