

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»

Территория Кыргызстана более чем на две трети представлена высокогорными ландшафтами, что определяет стратегическую значимость горного животноводства и развитие традиционной отрасли - яководства. Освоение труднодоступных для других домашних животных высокогорных пастбищ, отличающихся богатейшим разнообразием эндемичных трав и альпийского разнотравья, обеспечивает доступную, естественную и экологически безупречную кормовую базу. Соискатель доказал прямую связь условий высокогорного обитания и рациона яков с кинетикой созревания сырья и его биохимическим составом, обосновав высокую перспективность использования ячатины как экологически чистого сырья для функциональных продуктов.

В биологическом аспекте ключевым достоинством работы является глубокий анализ автолиза белков мышечной ткани под действием нативных протеиназ (катепсинов и кальпаинов).

В технологическом плане автором в работе решена актуальная задача рационального использования и комплексной переработки мясного сырья.

Инновационный биотехнологический подход с применением растительных композиций из плодов облепихи и ягод годжи позволил интенсифицировать процесс посола, ускорить созревание мяса и обогатить продукцию природными биологически активными компонентами. Разработанный ассортимент варено-копченых продуктов («Кайлас», «Хан-Тенгри», «Аска эт») служит убедительным доказательством эффективной практической реализации результатов исследования.

Достоверность результатов подтверждена внушительным объемом экспериментальных исследований с применением современных физико-химических и биохимических методов, статистической обработкой данных и успешной производственной апробацией.

Диссертантом научно обоснована и внедрена новая схема сортовой разделки туш яков, регламентированная национальным стандартом КМС 1377:2023. Разработана нормативно-техническая документация на разделку мяса яка и новые продукты из мяса яка.

Отдельные этапы диссертационной работы Т.Р. Кошоевой выполнены в рамках научно-исследовательского проекта № 0007888 «Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса яка» (2022–2024 гг., руководитель — Т.Р. Кошоева), финансируемого по государственному заказу Министерства образования и науки КР и Министерства сельского хозяйства КР.

Диссертантом создано новое научное, инновационное направление, который вносит существенный вклад в развитие перерабатывающей отрасли высокогорных регионов, объединяя биологические особенности сырья с передовыми технологиями пищевых систем.

Работа Т.Р. Кошоевой является завершенным, теоретически и практически значимым научным трудом и полностью соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Жумабаева Таасилкан Токтомаматовна, д.б.н.,
профессор, член-корр НАН КР,
Председатель регионального отделения (РО)
НАН при Президенте КР,
директор научно-исследовательского
института медико-биологических проблем РО НАН КР
(НИИ МБП НАН КР)
КР, г. Ош, улица Узгенская 130 «а»
996773747229. <https://medbioresearchers.kg>



07.09.2026

«Подпись Жумабаевой Таасилкан Токтомаматовны заверяю»
Мамбетова Сайраш Сатындиевна, 996551871787,
начальник ОК НИИ МБП НАН КР

