

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»

Яководство — уникальная и социально значимая отрасль высокогорного животноводства, обеспечивающая рациональное освоение труднодоступных пастбищных территорий и получение экологически чистого сырья с высокой биологической и пищевой ценностью. Мясо яка обладает уникальным нутриентным профилем: повышенным содержанием полноценных белков, богатым железом и жизненно важными микроэлементами макро- и микронутриентным составом, а также низким уровнем жира при благоприятном соотношении незаменимых жирных кислот.

Особую актуальность и своевременность диссертационному исследованию Т.Р. Кошоевой придает фокус на комплексную оценку физико-химического состава и функционально-технологических свойств мяса новой Айкольской породы яка. Системное академическое исследование данного специализированного генотипа и вовлечение его в промышленную переработку открывает принципиально новые возможности для мясоперерабатывающей отрасли.

Использование ресурсов отечественного мясного сырья является актуальным для любой страны. Диссертационная работа Кошоевой Т.Р., направленная на эффективное использование мяса яка новой айкольской породы арчалинского типа в производстве национальных мясных продуктов с высокими потребительскими свойствами, несомненно, актуальна. Автором установлены перспективы использования нетрадиционного мясного сырья для производства национальных мясных продуктов.

На сегодняшний день мясная промышленность повсеместно использует очень большое количество функционально-технологических ингредиентов. Самое главное условие их безопасного использования — отсутствие вреда для здоровья и разрешены ли они органами надзора и контроля. Очень важно, чтобы исследования влияния различных функционально-технологических средств на здоровье человека проводились комплексно, на протяжении длительного времени.

Автор предлагает способ производства многокомпонентного рассола и растительной композиции с использованием натуральных растительных ингредиентов, имеющих высокую биологическую ценность. При этом автор устанавливает закономерность влияния растительной композиции на повышение показателей качества и пищевой ценности продуктов из ячатины и экспериментально обосновывает технологические режимы и технологии новых видов национальных мясных продуктов из мяса яка новой породы. Результаты исследований подтверждены многократными экспериментами и обработаны методами математической статистики.

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

Автореферат оформлен на высоком академическом уровне, строго структурирован, иллюстрирован наглядным табличным и графическим материалом. Результаты исследований в полной мере отражены в многочисленных публикациях автора, включая статьи в ведущих рецензируемых научных журналах (из перечня ВАК РФ), монографии и патенты на изобретения.

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 науки и высшего образования РФ, получено 4 патента Кыргызской республики и 1 патент Республики Казахстан на изобретения. Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений. Также 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».

Вместе с тем, по материалам работы имеется следующее замечание.

Чем обусловлен выбор возрастной категории яков айкольской породы исключительно в диапазоне 1,5–2 года, и насколько полученные закономерности и технологические режимы применимы для переработки сырья от животных старших возрастных групп?

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 ВАК РФ, 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».

**Заведующий отделом «Технология переработки
и хранения сельскохозяйственной продукции»
ТОО «Казахский научно-исследовательский институт
перерабатывающей и пищевой промышленности»,
академик НАН РК, доктор технических наук, профессор
Чоманов Уришбай Чоманович
E-mail: Chomanov_u@mail.ru
Тел.: 8 701 788 45 56**

Подпись _____

Подпись заверяю: _____

«Қазақ» қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ҒЗИ»
ЖШС Алматы филиалы
Филиал ТОО «ҚазНИИ перерабатывающей и
пищевой промышленности»
Копы _____
Подпись М. Вектурсунова
КБ куәландырган
Заверено ОК М. Вектурсунова
22. сентября 2026 г.

