

## ОТЗЫВ

### на автореферат диссертации

Поповой Яны Андреевны на тему «Пищевая и биологическая ценность крольчатины: особенности анатомических участков, совершенствование разделки тушек, ассортиментные линейки продуктов функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

В диссертационной работе Поповой Я.А. решена важная и актуальная проблема, связанная с государственной политикой, направленной на поиск путей решения по возобновлению биологически активных ресурсов.

Основной целью исследований являлось научное обоснование рациональных способов использования анатомических участков тушек при разделке крольчатины в создании продуктов здорового питания, в том числе функционального назначения и специализированных.

Автором обоснован выбор научного направления, объектов и методов экспериментальных исследований, рационально поставлены задачи для достижения поставленной цели.

Диссертационная работа Поповой Я.А. представляет научный и практический интерес, поскольку базируется на применении современных методов исследования и оборудования. Достоверность полученных результатов не вызывает сомнений, научные положения, выводы и рекомендации грамотно обоснованы.

Научная новизна работы заключается в установлении закономерностей и продолжительности этапов автолиза в мышечной ткани крольчатины при хранении. Соискателем доказано, что изменения гистоморфологических характеристик коррелируют с изменением рН среды, что оказывает влияние на функционально-технологические свойства мяса кроликов. Автором расширены научные данные о составе и свойствах мяса кроликов в зависимости от анатомического участка, характера и глубины автолиза и сформулированы новые рекомендации по расширению ассортимента продуктов, в том числе функционального и специализированного назначения.

Работа имеет практическое значение, так как автором разработаны и апробированы проекты технической документации на пищевые продукты и производство на предприятии ООО «Воронежский кролик» и предложены новые технические решения по производству мясных продуктов из мяса кроликов (заявки на патент РФ № 2018132836, № 2018132871), имеющих функциональное и специализированное назначение.

Основные положения и результаты диссертационной работы опубликованы в 34 работах, в том числе 2 статьях в научных журналах, рекомендо-

ванных ВАК Минобрнауки РФ, 1 статье в базе данных Sci Verse Scopus, 2 монографиях. Получено 2 положительных решения на заявки на патенты РФ.

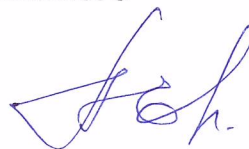
Диссертационное исследование соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утв. Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 №842), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Попова Яна Андреевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Профессор кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела  
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»,  
доктор технических наук, профессор  
(научная специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания)

302026, г. Орел, ул.Комсомольская, д. 95

Тел. (4862) 419861

e-mail: [helena-1959@yandex.ru](mailto:helena-1959@yandex.ru)



Е.Н.Артемова

Подпись Е.Н. Артемовой заверяю

Врио ректора



А.А.Федотов