

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

Диссертационное исследование Поповой Я. А. посвящено рационализации использования наиболее ценных отрубов тушек кроликов в целях получения высококачественных сырья и полуфабрикатов, используемых в технологии блюд функционального, специализированного и общественного питания, а так же реализуемых в розничной торговле. Представленная в автореферате диссертационная работа актуальна и направлена на решение конкретных практических задач, имеющих важное народнохозяйственное значение.

Материалы, представленные в автореферате диссертации, обладают научной новизной. Автором исследован комплекс свойств мяса кроликов как источников для производства продуктов функционального назначения, а также в ходе экспериментального изучения различных анатомических участков тушек кроликов, установлены закономерности автолиза мышечной ткани крольчатины в различных отрубках в процессе хранения.

На этой основе разработаны теоретически обоснованные и подтвержденные практическими результатами усовершенствованные схемы разделки тушек для расширения ассортимента полуфабрикатов, а так же технологические решения по созданию продуктов функционального назначения, в том числе на основе принципов комбинаторики.

Результаты диссертационной работы подтверждены в производственных условиях, и получили свое отражение в проектах технической документации на пищевые продукты и производство на предприятии ООО «Воронежский кролик», а так же в заявках на изобретения (№ 2018132836, № 2018132871), доказывающих перспективность производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе мяса кроликов.

Автором подтверждена экономическая эффективность предложенного способа решения технологической проблемы.

Список используемых литературных источников, приведенный в работе Поповой Я.А., насчитывает 191 наименование, что показывает глубокую проработку вопросов, связанных с темой диссертационного исследования, и свидетельствует о том, что автор изучил и учел имеющийся опыт отечественных и зарубежных ученых в решении рассматриваемых проблем.

Автором представлен достаточный экспериментальный материал, отражающий полноту, достоверность решения поставленных цели и задач, согласованность экспериментальных данных с выводами. Убедительна научная и практическая значимость работы для улучшения качества и рационализации питания населения. Материалы диссертации апробированы на научных конференциях. Основные результаты диссертации опубликованы в 34 печатных работах, из них 1 статья - в научном журнале, индексируемом в базе данных Sci Verse Scopus, 2 монографии, 2 статьи из перечня изданий, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации.

По объему, стилю и форме изложения в целом автореферат диссертации соответствует установленным требованиям, но в тоже время, имеются некоторые замечания:

1. Автор отмечает, что белки мяса кроликов полноценны по незаменимым аминокислотам, превышая по некоторым из них норму потребления согласно ФАО/ВОЗ (рис.5), однако на рисунке не приводит нормируемые показатели для сравнения.

2. В тексте допущены стилистические и технические недочеты.

Указанные замечания не влияют на актуальность работы, не снижают ценность, достоверность и обоснованность полученных результатов.

Считаем, что диссертационное исследование **Поповой Я. А.** актуально, обладает научной новизной и практической значимостью, является самостоятельной научной работой и посвящено решению важной народнохозяйственной задачи. По объёму, методическому уровню, смысловой насыщенности результатов, а также форме и содержанию, диссертационная работа соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК Минобрнауки РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её 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.

Доктор технических наук,
05.18.01 - Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных
продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства,
05.18.07 - Биотехнология пищевых
продуктов и биологически активных
веществ, доцент, заведующая
кафедрой «Технология пищевых
продуктов и общественного
питания», Факультет аграрных
технологий,
ФГБОУ ВО «Майкопский
государственный технологический
университет»

З. Капте

Хатко Зурет Нурбиевна

Кандидат технических наук,
05.18.15 - Технология и
товароведение пищевых продуктов
функционального и
специализированного назначения и
общественного питания, старший
научный сотрудник кафедры
«Технология пищевых продуктов и
общественного питания», Факультет
аграрных технологий,
ФГБОУ ВО «Майкопский
государственный технологический
университет»

Любимов

Любимова Любовь
Викторовна

385000, Республика Адыгея,
г. Майкоп, ул. Первомайская, д. 191.
Телефон: 8 (8772) 52 31 31
e-mail: info@mkgtu.ru
www.mkgtu.ru

Подписи заверяю:
Ученый секретарь ученого совета



С.Т. Чамокова

С.Т. Чамокова

03.09.2019