

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации ПОПОВОЙ Яны Андреевны по теме: «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 специальностям: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств в диссертационном совете Д212.035.04. при Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

Стратегическая задача хозяйственно-экономической деятельности страны в последние годы связана с обеспечением мероприятий, сформулированных в «Доктрине продовольственной безопасности» (от 25 октября 2010 года) и нацелена на гарантированное производство безопасных пищевых продуктов в необходимом объеме. Залогом ее выполнения является экономическая устойчивость внутреннего производства в объемах, качестве и ассортименте, которые отвечают современным физиологическим нормам потребления продуктов питания в стране.

Государственная политика направлена на поиск путей решения по возобновлению биологически активных ресурсов. Перспективы обеспечения населения здоровым питанием закреплены в Концепции долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года, Государственной программе развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013 - 2020 годы, Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года. Для России представляют существенный интерес скороспелые животные и птицы, производство мяса которых можно увеличить за счет внутренних резервов.

Одной из перспективных отраслей в этом отношении является кролиководство в рамках осуществления программы «Развитие и увеличение производства продукции кролиководства на территории РФ на 2014-2020 годы». Развитие кролиководства объективно определяется высокой экономической эффективностью, что обуславливается, в свою очередь, высокой плодовитостью и скороспелостью кроликов, а также сбалансированностью химического состава и высокой биологической ценностью. По интенсивности роста крольчата превос-

ходят молодняк сельскохозяйственных животных других видов (увеличение массы за 4 месяца составляет 50 раз), а преимущества химического состава и высокие функционально-технологические свойства побуждают интерес к производству продуктов здорового питания, специализированных и функционального назначения, в том числе при комбинации с растительными компонентами – известными источниками биологически активных веществ.

Проблеме исследования свойств и применения мяса кроликов посвящены научные труды Антиповой Л.В., Василенко О.А., Соколова А.В., Волковой О.В., Черненкова Е.Н., Сауткина А.В., Чернуха И.М., Погодаева В.А., Бостанова А.Х., Салыхова А.Ш., Слободяник В.С., Гиро Т.М., Деркина А.Н. и др. Однако, проблема остается актуальной, отвечает задачам развития АПК России, вызывает интерес у предпринимателей, что также соответствует интересам страны.

Диссертационная работа Поповой Я.А. посвящена актуальной проблеме – научному обоснованию рациональных способов использования анатомических участков тушек при разделке крольчатины в создании продуктов здорового питания, в том числе функционального назначения и специализированных.

Соискателем получены новые экспериментальные данные о гистоморфологических, масс-метрических и физико-химических свойствах мяса кроликов в зависимости от анатомического участка. Установлены закономерности и продолжительность этапов автолиза в мышечной ткани крольчатины при хранении. Показано, что максимальное сокращение мышц достигается через 3-6 ч хранения после убоя при температуре +4 °С. Мышцы восстанавливают свойства в течение 12 часов, что обосновывает условия рациональной переработки крольчатины. Изменения гистоморфологических характеристик коррелируют с изменением рН среды, что оказывает влияние на функционально-технологические свойства мяса кроликов. За 12 часов хранения наблюдается максимальное мышечное разрешение, сопровождающееся высоким уровнем технологических характеристик. Соотношение тканей, уровни биологической ценности, содержания жира указывают на целесообразность более глубокой разделки отрубов для создания продуктов с заданными свойствами, качеством и потребительским спросом.

Содержание автореферата Поповой Я.А. дает основание считать, что работа, проведенная соискателем, выполнена на высоком профессиональном уровне, указывающем на то, что соискатель вполне сформировался как зрелый, грамотный исследователь. Вместе с этим выражая свое положительное отношение к работе, считаю необходимым отметить её некоторые недостатки:

1. В работе отсутствует биометрическая обработка результатов исследований, учитывалась ли вероятность достоверности и где она отражена?

2. В описании таблиц нет уровня вероятности.

Отмеченные упущения в работе не снижают достоинств диссертации и не носят принципиального характера. Автор доступно и квалифицированно изложил весь экспериментальный материал, проанализировал и сделал верные выводы, вытекающие из исследований.

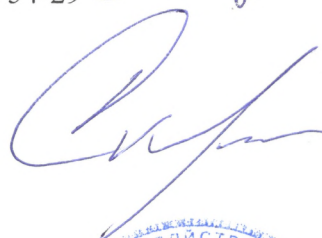
На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Поповой Яны Андреевны по актуальности, научной новизне и практической значимости, уровню сделанных выводов, апробации материалов в периодической печати, качеству и стилю изложения отвечает требованиям, предъявленным к кандидатским диссертациям ВАК РФ, а сам автор достоин присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Отзыв подготовлен кандидатом сельскохозяйственных наук, заведующим кафедрой пищевых технологий ФГБОУ ВО Донской ГАУ, доцентом Кобыляцким Павлом Сергеевичем и деканом биотехнологического факультета ФГБОУ ВО Донской ГАУ Скрипиным Петром Викторовичем.

Зав. кафедрой пищевых технологий,
к.с.-х.н., доцент
Адрес: РО, г. Новочеркасск, ул. Макаренко 54-29
Тел. +79054265772
Эл. почта: kspersia@mail.ru

 Кобыляцкий П.С.

Декан биотехнологического ф-та
к.т.н., доцент
Тел. +79064282606
Эл. почта: skripin.peter@yandex.ru

 Скрипин П.В.

Подписи Кобыляцкого П.С. и Скрипина П.В.
заверяю, ученый секретарь ДонГАУ, к.с.-х.н.



Мажуга Г.Е.

ФГОУ ВО «Донской государственный аграрный университет», кафедра «Пищевые технологии», ул. Кривошлыкова, 24, пос. Персиановский, Октябрьский район, РО, Россия