

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 учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Актуальность темы. Диссертационная работа Поповой Я.А. выполнена в соответствии с задачами стратегической задачей хозяйственно-экономической деятельности страны в последние годы связана с обеспечением мероприятий, сформулированных в «Доктрине продовольственной безопасности» 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.

Степень обоснованности научных положений, выводов, рекомендаций, сформулированных в диссертации. Экспериментальные исследования Поповой Я.А. выполнены в соответствии с поставленной целью, которая заключалась в научном обосновании рациональных способов использования анатомических участков тушек при разделке крольчатины в создании продуктов здорового питания, в том числе функционального назначения и специализированных.

Для реализации цели была составлена методика, разработана схема опыта и определены методы исследований: физиологические, биохимические, гистологические.

Полученные результаты исследований выполнены на достаточно высоком методическом уровне, были применены современные методы исследований.

Научная новизна. 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.

Теоретическая и практическая значимость. Расширены научные данные о составе и свойствах мяса кроликов в зависимости от анатомического участка, характера и глубины автолиза, сформулированы новые рекомендации по расширению ассортимента продуктов, в том числе функционального и специализированного назначения. Теоретические результаты позволяют получить новые знания, используемые в образовательном процессе при чтении лекций для студентов УГС 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения по дисциплинам «Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения», «Новые технологии переработки животного сырья».

Разработаны и апробированы проекты технической документации на пищевые продукты и производство на предприятии ООО «Воронежский кролик». Расчетный

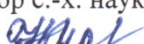
экономический эффект составил 76 246 тыс. руб. при годовом объеме производстве 480 т.

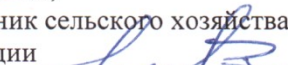
Предложены новые технические решения по производству мясных продуктов из мяса кроликов (заявки на патент РФ № 2018132836, № 2018132871), доказана перспективность производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе мяса кроликов.

Соответствие диссертации паспорту научной специальности.

Диссертационная работа соответствует п. 1, 2 и 4 паспорта специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заключение. По актуальности, научной новизне и практической значимости полученных результатов, представленных в автореферате, диссертация Поповой Яны Андреевны на тему: «Пищевая и биологическая ценность крольчатины: особенности анатомических участков, совершенствование разделки тушек, ассортиментные линейки продуктов функционального назначения», представленная на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств отвечает требованиям ВАК РФ, изложенным в п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Зав. кафедрой технологии производства
и переработки с.-х. продукции ФГБОУ ВО «Рязанский
государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева», Заслуженный работник
высшей школы РФ, доктор с.-х. наук,
профессор  Морозова Нина Ивановна

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии
производства и переработки с.-х. продукции
ФГБОУ ВО «Рязанский государственный
агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»,
Заслуженный работник сельского хозяйства
Российской Федерации  Мусаев Фаррух Атауллахович

Исполнители: Морозова Нина Ивановна
390044 г. Рязань, ул. Костычева, д.1, ФГБОУ ВО «Рязанский государственный
агротехнологический университет имени П.А. Костычева». Телефон 8(4912) 34-12-89;
morozova@rgatu.ru

Подпись Морозовой Н.И. и
Мусаева Ф.А. заверяю.
Нач. управления кадров ФГБОУ ВО РГАТУ  Г.В. Сиротина

