

## ОТЗЫВ

доктора технических наук, профессора Криштафович В.И. на автореферат диссертационной работы Гомбоевой В. В. «Товароведно-технологическая характеристика мяса жеребят якутской породы», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» в диссертационный совет Д 212.287.02 при ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

**Актуальность темы.** Приоритетным направлением реализации государственной политики в области здорового питания, заложенным в распоряжении Правительства РФ от 25 октября 2010 г. №1873-р «Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г.», является удовлетворение потребности населения в высококачественных, биологически полноценных и безопасных продуктах питания. В некоторых субъектах РФ наблюдается значительное снижение потребления продуктов, богатых полноценными белками. Дефицит в белке населения Республики Саха возможно восполнить потреблением мяса жеребят, так как, по мнению физиологов, в пищевом и биологическом отношении жеребятина является очень ценным продуктом, обладающим диетическими свойствами.

**Научная новизна** диссертационного исследования заключается в том, что диссертантом получены новые данные по показателям, характеризующим потребительские свойства мяса жеребят якутской породы в зависимости от возраста и живой массы; обоснована и практически подтверждена малоотходная схема разделки туши жеребят с учетом традиций и предпочтений потребителей, позволяющая повысить выход туши и получить полуфабрикаты из жеребятины.

**Практическая значимость** результатов диссертационного исследования заключается в том, что диссертантом разработана нормативная и технологическая документация: СТО 01710620-001-2012 «Мясо. Национальная разделка жеребятины якутской породы на отрубы. Технические условия», ТИ СТО 01710620-001-2014, ТИ СТО 01710620-001-2018 «Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов из мяса жеребятины». Результаты исследования внедрены в фермерском хозяйстве «Тумарык» Мегино-Кангаласского улуса, крестьянском (фермерском) хозяйстве с. Телей-Диринг Чурапчинского улуса и СПО «Холбос» РС (Якутии).

В работе исследованы отношение потребителей к мясу жеребят и способам его разделки; оценены убойные качества, морфологический состав и пищевую ценность туш жеребят якутской породы различных возрастных групп; проведена комплексная оценка качества мяса жеребят; разработана технологическая схема разделки жеребятины якутской породы; разработан ассортимент полуфабрикатов из отрубов, полученных национальной разделкой жеребятины якутской породы, проведена оценка качества и установле-

ны сроки годности; определены регламентируемые показатели качества и сроки реализации готовой продукции; разработана нормативная и технологическая документация на национальную разделку жеребятины якутской породы, полуфабрикаты и национальные блюда.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. В автореферате не совсем понятно, в чем разница предложенной национальной разделки жеребятины якутской породы от традиционной разделки конины и жеребятины на отрубы по ГОСТ 32226-2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

2. В автореферате используются не совсем стандартные и общепринятые термины: коэффициент мясистости (мясности), мяса жеребятины (жеребятина или мясо жеребят).

3. На защиту диссертант выносит «технологии производства и результаты оценки качества кулинарных блюд с использованием мелкокусковых полуфабрикатов из мяса жеребят якутской породы для предприятий общественного питания, однако в автореферате нет никаких подтверждающих результатов исследования.

Следует отметить, что сделанные замечания не снижают достоинства диссертационной работы, научную и практическую значимость проведенных исследований.

Результаты диссертационного исследования широко апробированы. По результатам выполненных исследований и материалам диссертации опубликовано 22 статьи, из них 5 статей в журналах, входящих в перечень ВАК Минобрнауки РФ.

Диссертационная работа удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении ученых степеней» (утв. Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. №842), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор **Гомбоева Виктория Вячеславовна** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доктор технических наук, профессор,  
профессор кафедры технологии общественного  
питания, товароведения и сервиса  
АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет  
кооперации»  
141014, Московская обл., г. Мытищи  
ул.Веры Волошиной, д.12/30  
Тел. (495) 640-57-11 E.mail:ruc@ruc.su



В.И. Криштафович  
04.12.19

