В Диссертационный совет Д 212.287.02 при
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

620144, г. Екатеринбург, ул. 8-Марта/Народной
воли, 62/45

ОТЗЫВ
официального оппонента кандидата технических наук, доцента
Мышаловой Ольги Михайловны на диссертационную работу
Гомбоевой Виктории Вячеславовны на тему
«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

Актуальность темы диссертационного исследования

Табунное коневодство широко распространенное в Республике Саха (Якутия), является традиционной отраслью для данного региона и является основным резервом увеличения производства мяса. Особенности содержания и кормления скота, которые заключаются в свободном выгуле животных на естественных пастбищах, поедании натурального растительного корма, определяют экологическую чистоту и качество мяса.

Непрерывно возрастающий спрос населения на высококачественные и высокопитательные продукты, систематическое увеличение потребления мяса являются хорошими предпосылками использования его для разработки и производства продуктов здорового питания, предназначенных для сохранения и укрепления здоровья населения. Эта проблема, являющаяся одной из глобальных медико- социальных проблем современного общества, в значительной степени характерна и для Якутии, что обусловлено объективными причинами и связано с особенностями ее географического расположения.

В связи с вышесказанным диссертационная работа Гомбоевой В.В., направленная на обоснование национальной разделки жеребятины якутской породы и разработку технологий рационального использования отрубов, представляется актуальной и значимой для последовательной реализации мер государственной политики по улучшению пищевого статуса населения, расширения отечественного производства основных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности и реализации стратегической задачи по обеспечению продовольственной безопасности России.

Структура диссертации

Представленная к оппонированию диссертационная работа Гомбоевой В.В. состоит из 5 глав, в том числе: введения, обзора литературы, методологии проведения эксперимента, результатов собственных исследований, выводов, списка литературы и приложений. Основное содержание изложено на 117 страницах печатного текста, включает 35 таблиц, 36 рисунков, 135 литературных источников отечественных и зарубежных авторов, 12 приложений. Приложения диссертации содержат материалы, подтверждающие научную новизну и практическую значимость работы.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации

Обоснованность научных положений диссертационной работы подтверждается привлечением большого массива научных публикаций и их анализом, позволяющих оценить состояние вопроса по выбранной тематике и сформулировать цель собственных исследований. В рамках достижения поставленной цели автором привлекались различные методы, адекватные задачам исследований, в том числе социологические, направленные на обоснование и разработку схемы разделки мяса жеребят якутской породы с учетом требования и ожидания потребителей.

Соискателем выполнен большой объем экспериментальных исследований, что позволило ему реализовать поставленные задачи, научно обосновать выводы и предлагаемые практические решения по производству кусковых полуфабрикатов из мяса жеребят якутской породы.

Достоверность и научная новизна каждого основного вывода или результата диссертации

Представленные в диссертационной работе заключения и предложения, изложенные соискателем, в целом подтверждены и вытекают из результатов проведенной научно-исследовательской работы.

В качестве новых научных результатов диссертантом заявлены: результаты анализа изучения потребительского спроса на жеребятину, данные характеризующие зависимость влияния возраста на показатели мясной продуктивности жеребят якутской породы; химический состав, пищевая ценность мяса жеребят якутской породы разных возрастов; комплексная оценка товароведно-технологических характеристик отдельных отрубов от 6-месячных жеребят якутской породы; научно-обоснованная разработанная с учетом традиций и предпочтений потребителей схема разделки мяса, оценка качества и сроков годности полуфабрикатов из отрубов, полученных национальной разделкой.

Новыми данными являются исследования качества туш жеребят в зависимости от возраста по показателям мясной продуктивности, а именно убойного выхода, содержания внутреннего жира, степени развитости мышечной, жировой, костной ткани.

Научную новизну работы составляют экспериментальные данные, характеризующие химический состав, аминокислотный и жирнокислотный составы и биологическая ценность мяса от разделки мяса жеребят якутской породы и их сравнительная оценка для мяса жеребят якутской породы 6-, 8- и 12- месячного возраста.

Автором на основании данных по оценке туш, органолептических показателей, биологический и энергетической ценности, качеству жира представлена комплексная оценка качества мяса жеребят якутской породы разных возрастов.

Получен массив экспериментальных данных, характеризующих качество продуктов разделки мяса 6-ти месячных жеребят якутской породы, включая отдельные отруба, крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Исследованы функционально-технологические свойства мяса разных отрубов национальной разделки, включая результаты определения показателя pH, влагосвязывающей, влагоудерживающей, жироудерживающей, способности.

К новым данным относятся данные влияния условий и сроков хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса жеребят якутской породы органолептические и микробиологические показатели и химический состав.

Основные положения, выносимые соискателем для публичной защиты, докладывались на научных конференциях национального и международного уровней.

По материалам диссертационной работы опубликовано 22 печатных работы, в том числе 5 в рецензируемых изданиях, что также подтверждает достоверность и практическое использование полученных результатов.

Ценность для науки и практики проведенной соискателем работы

Результаты исследований позволяют расширить представления о составе и свойствах регионального мясного сырья.

Практической реализацией результатов работы диссертационной работы Гомбоевой В.В. является национальная схема разделки жеребятины якутской породы на отрубы (ТИ СТО 01710620-001-2014), апробированная в производственных условиях. По результатам исследований и промышленной апробации разработана нормативная документация на производство кусковых полуфабрикатов из мяса жеребятины технологический инструкции (ТИ СТО 01710620-001-2018) и технико-технологические карты готовых блюд.

Результаты работы внедрены в фермерских хозяйствах республики Саха (Якутия), осуществляющих промышленное производство мясных продуктов из конины, используются в учебных целях при подготовке специалистов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение».

Замечания по работе

При изучении материалов диссертации отмечены следующие недостатки и замечания:

1. В обзоре литературы считаю излишними приведенные сведения о поведенческих особенностях якутских лошадей: их сезонной, суточной активности; исторических национальных особенностей проведения забоя лошадей.

2. Во второй главе «Методика проведения эксперимента» не указаны кратность проводимых исследований для статистической обработки результатов.

3. Во второй главе некорректно указаны ссылки на использованные в работе методы исследования. Их следовало приводить по мере упоминания определяемого показателя, желательно с описанием принципа метода.

4. Результаты исследований физико-химических показателей мяса 6-месячных жеребят по отдельным отрубам (табл.17 стр. 84) представлены без указания результатов оценки статистической погрешности.

5. Учитывая особенности автолитических изменений автору следовало бы отметить на какой период после убоя оценивали показатель pH.

6. Вызывают сомнения данные результатов исследования химического состава и микробиологических показателей в процессе хранения замороженных полуфабрикатов, а именно снижение массовой доли жира на 18,0%, массовой доли белка на 18,9%, и увеличения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ).

Высказанные замечания не снижают общей положительной оценки диссертационного исследования, обладающего актуальностью, новизной и практической значимостью.

Заключение по диссертационной работе

Анализ материалов работы показывает, что она включает в себя все необходимые составляющие научного исследования в соответствии с требованиями, предъявляемыми к кандидатским диссертациям по техническим специальностям.

Диссертация является результатом самостоятельной работы автора, обладает внутренним единством и содержит новые научные результаты. Личное участие автора заключается в выборе направления исследований, постановке цели и задач исследований, разработке методологии и проведении исследований, формулировании выводов по работе.

Полученные автором результаты достоверны, заключения по работе обоснованы и соответствуют задачам исследований. Работа базируется на достаточном объеме экспериментальных данных. В приложениях диссертации представлены документы, подтверждающие ее практическую значимость.

Материалы диссертации достаточно полно отражены в публикациях и докладах на международных и региональных конференциях. Автореферат соответствует содержанию диссертации.

Диссертационная работа Гомбоевой Виктории Вячеславовны является завершенным научно-квалификационным исследованием, содержащим решение задачи, имеющей важное социально-экономическое значение – улучшение статуса питания населения страны. Работа выполнена с соблюдением требований п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24.09.2013 г.(редакция от 28.08.2017 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук. Автор Гомбоева Виктория Вячеславовна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доцент кафедры «Технология продуктов
питания животного происхождения»
ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»,
кандидат технических наук, доцент Мышалова
Ольга Михайловна

Россия, 650056, г. Кемерово,
ул. Красноармейская, 52, ауд. 11207
e-mail: meat@kemsu.ru
телефон. +7 (3842) 39-68-57

«20» ноября 2019 г.

Подпись Мышаловой О.М. подтверждаю:
Ученый секретарь
Ученого совета ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет» Е.А. Баннова