

«УТВЕРЖДАЮ»



Ректор
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский
государственный университет
технологий и управления»
доктор экономических наук, профессор
Сактоев Владимир Евгеньевич
Сактоев 2019 г.

ОТЗЫВ ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» на диссертационную работу Гомбоевой Виктории Вячеславовны «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.

Представленная диссертационная работа включает следующие разделы - введение, аналитический обзор литературы (глава 1), организации эксперимента, объектов и методов исследования (глава 2), результатов собственных исследований (главы 3), заключение, список сокращений и условных обозначений, список литературы и приложений. Работа изложена на 117 страницах машинописного текста и содержит 35 таблицы, 36 рисунка и 12 приложений. Список литературы включает 135 литературный источников отечественных и зарубежных авторов.

Актуальность. В Республике Саха (Якутия) национальным видом мяса является жеребятина. Испокон веков оно сопровождало все стороны жизни якутов.

Однако, при организации розничной торговли отсутствует единая система рационального разруба мяса жеребятини. Ранее разработанные схемы разделки конины были, главным образом, ориентированы на производство определенных групп мясной продукции только из конины с выделением трех сортов, и не являлись пригодными для торговли мясом в современных условиях. В России и за рубежом отсутствовали научно обоснованные рекомендации по осуществлению разделки конины на отрубы, позволяющие осуществлять их рациональное использование, как в промышленности, так и в торговле. В связи с этим ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова разработали схему разделки конины, которая легла в основу проекта Стандарта ЕЭК ООН «Конина - туши и отрубы». Но, следует отметить, что данная схема разделки не предусматривает национальных особенностей и традиций населения Республики Саха (Якутия). Также недостаточно изучены морфологический и химический состав, потребительские и технологические свойства жеребятини.

Данный факт, в свою очередь определяет необходимость разработки национальной схемы розничного разруба мяса жеребят якутской породы.

Приведенные выше данные определяют актуальность диссертационной работы Гомбоевой В.В., особенно в части исследований формирования качества мяса жеребят.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в следующем:

- получены новые данные, характеризующие товароведно-технологические свойства мяса жеребят с учетом их возраста и живой массы, установлено влияние возраста и живой массы на химический состав, потребительские свойства. Исследовано влияние живой массы и возраста на аминокислотный, жирнокислотный состав мяса жеребятини, уточнены нормы выхода анатомических частей туши жеребят;

- научно обоснована малоотходная схема национальной разделки мяса жеребятини якутской породы на отрубы с учетом традиций и предпочтений потребителей.

Достоверность полученных автором результатов обоснована методиками проведения эксперимента, статистической обработкой полученных данных с применением современных компьютерных программ. По результатам диссертации опубликовано 22 печатных работы, из них 5 статей из перечня изданий, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Практическая значимость диссертационной работы состоит в том, результаты научных исследований внедрены в производство по следующим направлениям:

- на основании анализа и обобщения комплексных исследований, установлен оптимальный возраст убоя для увеличения сортового и морфологического состава туш и получения жеребятины с максимально высоким уровнем товароведно-технологических свойств;

- разработана и внедрена в фермерском хозяйстве «Тумарык» Мегино-Кангаласского улуса Республики Саха (Якутия) схема розничной разделки туши жеребят; с учетом соотношения основных пищевых веществ в отрубах;

- разработан и внедрен СТО 01710620-001-2012 «Национальная разделка жеребятины якутской породы на отрубы» в Союзе потребительских обществ «Холбос» Республики Саха (Якутия);

- разработана технологическая инструкция ТИ СТО 01710620-001-2014 на изготовление полуфабрикатов из мяса жеребят в ГУП «Служба общественного питания Президента и Правительства Республики Саха (Якутия)».

Материалы исследований используются в учебном процессе при чтении лекций, написании курсовых и выпускных квалификационных работ обучающихся направления «Товароведение» в Якутском филиале АНОО ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации».

В целом рассмотренная диссертационная работа Гомбоевой В.В. представляет собой законченное многоплановое исследование, выполненное в рамках специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» и предлагает конкретные пути решения проблемы характерной для районов

Крайнего Севера, в том числе и Республики Саха (Якутия), где дефицит в белке, возможно, восполнить потреблением мяса жеребят.

Представленная работа выполнена на современном теоретическом и методическом уровне с использованием статистических программ для обработки полученных данных. Обоснованность и правомерность сделанных выводов и основных положений, выносимых на защиту, не вызывает сомнений.

Автореферат соответствует основному содержанию диссертации и отражает все необходимые положения в соответствии с требованиями ВАК РФ.

К автору имеется несколько **вопросов и замечаний**:

1. В литературном обзоре приводится значение насыщенных и ненасыщенных жирных кислот, холестерина для организма человека. Автору следовало привести справочные данные об их содержании в сравнении с другими видами мяса.

2. Анализируя объемы производства мяса в Республике Саха (Якутия), необходимо уточнить степень обеспечения населения республики собственными пищевыми ресурсами.

3. В главе 4 присутствует фраза: «мясо было отварено в течение 10 минут якутским способом». Требуется разъяснение, что якутский способ – это и есть 10 минут варки мяса.

4. В диссертации указано, что «в белках мяса жеребят содержится оптимальное количество аминокислот». Что значит оптимальное? Относительно чего?

5. В главе 3 требуется более четкое сравнение существующей схемы разделки жеребятини с разработанной автором новой схемой. Следует показать преимущества предложенной разделки.

Вышеуказанные замечания и отмеченные недостатки не носят принципиального характера и не снижают общей положительной оценки диссертационной работы.

Заключение по диссертации. Актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о

том, что представленная работа отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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».

Диссертация рассмотрена на заседании кафедры «Технологии мясных и консервированных продуктов» (протокол № 4 от « 25 » ноября 2019 г.).

Зав. кафедрой «Технологии мясных и консервированных продуктов»
ФГБОУ ВО «ВСГУТУ»,
доктор технических наук, профессор

Михаил Борисович Данилов

ФГБОУ ВО Восточно-Сибирский
государственный университет
технологий и управления
670013, Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ, ул. Ключевская,
д. 40В, стр. 1
Телефон: 8 (3012) 43-14-15
E-mail: office@esstu.ru
сайт: <https://www.esstu.ru/>



Подпись заверяю: