

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гомбоевой Виктории Вячеславовны на тему «Товароведно-технологическая характеристика мяса жеребят якутской породы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Одной из первостепенных задач развития пищевой перерабатывающей отрасли страны является развитие сырьевой базы мясной отрасли и расширение отечественного производства основных видов продовольственного сырья, в том числе мясного. Для жителей Крайнего Севера мясо жеребят является основным продуктом питания, обладает достаточно высокой пищевой и биологической ценностью. В связи с этим моделирование продуктов на основе жеребятины является актуальным вопросом.

Диссертационная работа Гомбоевой В.В. имеет научную новизну, теоретическую значимость и практическую ценность. Впервые проведена комплексная оценка качества мяса жеребят, обоснована и практически подтверждена малоотходная схема разделки мяса жеребят якутской породы на отрубы, разработана технология производства крупнокусковых и порционных полуфабрикатов, используемая при формировании ассортимента готовых блюд из мяса жеребят якутской породы.

На основе проведенных исследований разработан ассортимент и техническая документация по производству полуфабрикатов с использованием мяса жеребят.

Результаты работы обработаны математически, отображены в таблицах, подтверждены рисунками. По результатам исследований автором опубликовано 22 работы. Результаты исследований докладывались на российских и международных конференциях. Диссертационная работа выполнена методически грамотно. Полученные материалы позволили автору сделать достаточно обоснованные выводы и практические предложения.

Вместе с тем, по автореферату имеются некоторые замечания:

1. В тексте автореферата следовало бы дать расшифровку термина «национальная разделка» и пояснить, в чем заключаются ее отличия от существующих стандартизированных схем разделки конины и жеребятины.

2. Стр. 5 – в положениях, выносимых на защиту не совсем корректен термин «кулинарные блюда», вместо него уместнее было бы использовать термины «кулинарная продукция» или «продукция общественного питания».

3. В выводе 3 (стр. 17) следовало конкретизировать полученные результаты, касающиеся товароведной оценки, показателей качества.

4. Производился ли расчет экономической эффективности производства полуфабрикатов из мяса жеребят?

Высказанные замечания не снижают научную и практическую значимость выполненной работы.

На основании вышеизложенного считаю, что работа Гомбоевой Виктории Вячеславовны соответствует пункту 9 «Положения о присуждении ученых степеней», а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доцент кафедры технологии и организации  
пищевых производств  
ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный  
технический университет»,  
кандидат технических наук  
по специальности 05.18.15

Александр Николаевич Сапожников

« 13 » декабря 2019 г.

Подпись Сапожникова А.Н. заверяю:

Начальник отдела кадров НГТУ



/ О.К. Пустовалова/

Россия, 630073, г. Новосибирск, пр. Карла Маркса, 20, НГТУ,  
кафедра ТОПП;  
тел. +7-(383)-346-07-68;  
E-mail: a.sapozhnikov@corp.nstu.ru;  
Web-сайт: <http://ciu.nstu.ru/kaf/topp>