ОТЗЫВ

официального оппонента Шипулина Валентина Ивановича
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

Диссертационная работа Гомбоевой В.В., посвящена решению социально-значимой прикладной задачи – созданию научно-обоснованной схемы разруба туш для розничной торговли и промышленной переработки, с учетом комплекса товароведно-технологических свойств и национальных традиций. Диссертационная работа состоит из введения, обзора литературы, методического раздела, главы, отражающей результаты исследования, выводов, библиографического списка из 135 наименований, приложений, в которых содержатся материалы, подтверждающие научные и практические результаты работы. Диссертация изложена на 117 страницах, содержит 35 таблиц и 36 рисунков.

Актуальность темы диссертационного исследования

Одним из направлений обеспечения продовольственной безопасности России является более эффективное использование пищевых ресурсов, в том числе местных ресурсов, к которым относится мясо конины, северных оленей и др.

В Республике Саха (Якутия) национальным видом мяса является конина, а также мясо молодых животных – жеребятина. По оценкам специалистов мясо отличается высокой биологической ценностью за счет благоприятного аминокислотного состава белков и жирнокислотного состава жиров.

В настоящее время известны труды ученых касающиеся исследования товароведных и технологических свойств конины. Мясное сырье, полученное от жеребят разного возраста, изучено крайне мало, как в отношении его пищевой ценности, так и научного обоснования технологий переработки.

Автор диссертационного исследования доказала необходимость и возможность решения проблемы. На основе результатов эмпирических исследований показана высокая пищевая ценность мяса жеребят разного возраста и упитанности; выявлены и изучены факторы, определяющие качество мяса жеребятины. Анализ аналитической информации и результаты собственных исследований позволили автору сформулировать комплекс задач для обеспечения рационального использования ресурсов.

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

Поставленные автором задачи диссертационной работы были полностью решены, научные положения и результаты, отраженные в выводах, теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены.

Автором установлено влияние возраста и упитанности на выход и формирование качества мяса жеребятины, проведена комплексная товароведная оценка потребительских свойств мяса жеребятины. На основе анализа литературных данных, анатомических особенностей жеребятины, существующих схем разделки конины и особенностей использования этого вида мяса определены целесообразные виды отрубов. Проведена опытная разделка жеребятины на отрубы бескостные и на кости, определен их выход к массе туши и дана их сравнительная оценка с учетом морфологического состава, пищевой ценности, физико-химических, органолептических и технологических характеристик.

Гомбоевой В.В. разработана научно-обоснованная схема национальной розничной разделки жеребятины на отрубы с учетом результатов проведенных исследований и комплексной оценки качества, данная схема апробирована в производственных условиях. Разработана технологическая инструкция по производству крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса жеребятины.

Автором убедительно доказано, что применение разработанной схемы разделки жеребятины целесообразно для изготовления мясных полуфабрикатов, предназначенных для реализации и приготовления готовых блюд.

Оценка новизны и достоверности проведенных исследований

В качестве новых научных результатов диссертантом выдвинуты нижеследующие основные положения, которые нашли обоснование в диссертационной работе: 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 жеребятины, уточнены нормы выхода анатомических частей туши жеребят; научно обоснована малоотходная схема национальной разделки мяса жеребятины якутской породы на отрубы с учетом традиций и предпочтений потребителей.

Все перечисленные положения являются новыми и носят выраженный прикладной характер.

Достоверность подтверждается многократной повторностью экспериментальных исследований, проведенных с использованием соответствующих методик и обработки экспериментальных данных, а также публикацией авторского материала. По материалам диссертационных

исследований опубликовано 22 статьи, из них 5 в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Практическая значимость работы

Разработанная схема розничной разделки туши жеребят внедрена в фермерском хозяйстве «Тумарык» с. Табага Мегино-Кангаласского улуса Республики Саха (Якутия), крестьянском (фермерском) хозяйстве с. Телей-Диринг Чурапчинского улуса РС(Я) и СПО «Холбос» РС(Я).

Разработан СТО 01710620-001-2012 «Национальная разделка жеребятины якутской породы на отрубы» и внедрен на предприятии СПО «Холбос» Республики Саха (Якутия).

Разработанная технологическая инструкция ТИ СТО 01710620-001-2014 на изготовление полуфабрикатов из мяса жеребятины внедрена в ГУП «Служба общественного питания Президента и Правительства Республики Саха (Якутия)», разработан комплект ТТК на готовые блюда из мяса жеребят якутской породы.

Оценка содержания диссертации

Анализ содержания работы показывает, что диссертация включает все необходимые компоненты научного исследования: аналитический обзор литературы; формулировку цели и задач исследований; методику и технику проведения эксперимента; современные методы исследований; обсуждение основных полученных результатов; основные выводы и положения, составляющие основу проведенных исследований. В целом, обсуждаемая диссертационная работа по структуре рукописи, объему исследований отвечает требованиям пп. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней.

Замечания, вопросы и рекомендации по диссертационной работе

Проведенная официальная экспертиза рукописи диссертации и автореферата позволила обнаружить в работе наряду с положительными моментами некоторые недостатки и неточности:

- анализируя объемы производства мяса в Республике Саха (Якутия), автору необходимо сделать вывод о степени обеспечения населения республики собственными пищевыми ресурсами;
- по характеристике приведенных в работе респондентов непонятна их национальная принадлежность, что не позволяет в полной мере увязать

национальные особенности питания с национальной принадлежностью респондентов;

- в автореферате недостаточно полно представлена информация о жирнокислотном составе мяса жеребят;

- схему проведения исследований (с. 31 диссертации) следует дополнить, указав по каким показателям проводилась комплексная оценка потребительских свойств мяса жеребят.

Приведенные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности диссертационной работы Гомбоевой В.В.

Заключение

Диссертация является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научно-методическом уровне. Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы.

Автореферат соответствует основному содержанию диссертации.

Диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ 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.

Официальный оппонент:
Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры пищевых
технологий и инжиниринга,
директор Института математики и
естественных наук
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет» Шипулин Валентин Иванович

Почтовый адрес:
Россия, 355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
Тел. (8652) 33-02-92
Эл. почта: ship.59@mail.ru

Дата: 14.11.2019 г.

ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ
начальник отдела
по работе с сотрудниками УКП

УПРАВЛЕНИЕ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ