ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мухамедова Талгата Амангалиевича на тему: «Разработка технологии и оценка качества стейков конины сухого и влажного созревания», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Стратегия развития переработки сельскохозяйственного сырья в Республике Казахстан ориентирована на комплексную переработку, расширение ассортимента выпускаемой продукции, соответствие международным стандартам и экспорт продукции. Конина входит в число приоритетных видов сырья, требующих увеличения глубины переработки. Применение технологии комплексной переработки обеспечивает рациональное использование сырья: все части туши находят применение, производственные отходы минимизируются, а сроки хранения продукции увеличиваются. В результате сокращаются потери от порчи и упрощаются логистические процессы, что повышает общую эффективность отрасли. При этом продукция глубокой переработки характеризуется более высокой стоимостью по сравнению с обычным мясом, что способствует росту прибыли производителей. Увеличение спроса и рост популярности данной продукции стимулируют производителей распространять технологию созревания не только на говядину, но и на альтернативные виды мяса. Применение конины в технологии созревания в качестве альтернативы говядине представляет научный и практический интерес. В связи с этим, диссертационные работы, направленные на разработку технологий сухого и влажного созревания конины, безусловно являются актуальными.

Научная новизна диссертационной работы заключается в получении новых экспериментальных данных о динамике таких показателей, как pH, концентрация молочной кислоты, потери массы, водосвязывающая способность, структурно-механические свойства и микроструктурные изменения конины при сухом и влажном способах созревания в течение 14 и 21 суток. Установлены особенности химического состава, пищевой и энергетической ценности конины сухого и влажного созревания, что расширяет представления о влиянии способов созревания на биологическую ценность продукта. Выявлены различия в интенсивности снижения прочностных характеристик мышечной ткани конины при сухом и влажном созревании. Проведена комплексная сравнительная оценка качества жареных стейков при сухом и влажном способах созревания конины с учётом физико-химических, структурно-механических, органолептических и биологических показателей. Разработаны технологические подходы и подготовлена техническая документация на стейки конины сухого и влажного созревания.

Практическая значимость диссертационного исследования состоит в разработке технологии сухого и влажного созревания конины продолжительностью 14 и 21 сутки. На основании полученных экспериментальных данных подготовлен комплект технической документации. Разработанные технологии прошли промышленную апробацию и внедрены в производство ИП Утельбаев М.М. (г. Костанай, Костанайская область, Казахстан), что подтверждает их практическую ценность и адаптированность к условиям реального производства.

В работе проведен широкий спектр экспериментальных исследований с применением современных инструментальных методов.

Основные положения, выводы и рекомендации диссертационной работы докладывались и обсуждались на научных и научно-практических конференциях различных уровней, что подтверждает широкую апробацию основных положений и результатов диссертационной работы.

По материалам диссертации опубликована 21 научная работа, в том числе 7 статей – в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. В автореферате целесообразно было бы представить результаты исследования аминокислотного состава белка и жирнокислотного состава липидов конины сухого и влажного созревания, а не только суммарные показатели незаменимых и заменимых аминокислот и сумму полиненасыщенных жирных кислот.

2. При изучении сохраняемости конины сухого и влажного созревания представляется целесообразным дополнительно к микробиологическим исследованиям провести исследование динамики показателей, характеризующих стабильность липидов при хранении, — кислотного и перекисного чисел.

Указанные замечания носят уточняющий характер и не влияют на высокую оценку диссертационной работы.

Считаю, что диссертационная работа Мухамедова Т.А. соответствует предъявляемым к кандидатским диссертациям требованиям пунктов 9–14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 года (ред. от 18.07.2026 г.), а её автор, Мухамедов Талгат Амангалиевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доцент базовой кафедры индустрии качества ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», кандидат технических наук (специальность 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент Станислав Викторович Колобов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».
Почтовый адрес: 109992, Москва, Стремянный переулок, д. 36.
Телефон +7 (495) 800-12-00, доб. 20-37, e-mail: kolobov.sv@rea.ru

Управление персонала

Подпись Колобова С.В.
удостоверяю
Специалист по работе с персоналом
Е.В. Баскова 17.11.2026 г.