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.

Повышение качества продуктов из конины за счет использования природных ферментных систем в технологии созревания открывает путь к производству продукции повышенной пищевой ценности и росту рентабельности производства.

Научная новизна работы заключается в получении новых количественных данных в динамике созревания мяса конины сухим и влажным способом, сравнительной оценке двух технологий по показателям pH, молочной кислоты, физическим, реологическим и другим характеристикам при принятых условиях процесса в течение 14 и 17 суток.

Практическая значимость работы заключается в обосновании технологии созревания конины, разработке технической документации на процесс и готовую продукцию, проведении промышленных испытаний, внедрении результатов в учебный процесс.

Результаты исследований широко апробированы на конференциях, опубликована 21 печатная работа, в том числе 7 статей в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, получено 3 патента на полезные модели..

Достоверность результатов исследования обусловлена применением современных аналитических методов и статистической обработкой данных.

Замечания: в автореферате отсутствует описание основных тканевых ферментов и биохимических процессов созревания мяса конины, в результате которых должны накапливаться, прежде всего, продукты гидролиза белков. Для сравнения глубины созревания к исследованным показателям желательно было бы добавить содержание аминного азота (небелкового азота) и свободных жирных кислот.

Считаю, что представленная диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (в действующей редакции), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор, Мухамедов Талгат Амангалиевич, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заведующая кафедрой пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО «Калининградский
государственный технический университет»,
доктор технических наук, профессор Мезенова Ольга Яковлевна

236022, г. Калининград, Советский проспект, д.1
Тел.: (4012) 564806
E-mail: mezenova@klgtu.ru

10.11.2026г.

Подпись руки Мезеновой О.Я. заверяю:

Устич Владимир Иванович
Проректор по отраслевой научно-методической деятельности