ОТЗЫВ

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

Коневодство для Республики Казахстан имеет стратегическое значение, формирует важный сегмент аграрной отрасли, обеспечивающий население ценным мясным сырьём и создающий предпосылки для развития технологий глубокой переработки. В этом контексте диссертационная работа Мухамедова Талгата Амангалиевича «Разработка технологии и оценка качества стейков конины сухого и влажного созревания» приобретает особую актуальность, так как направлена на решение прикладной задачи пищевой промышленности.

Актуальность исследования определяется необходимостью расширения технологических возможностей переработки конины, повышением эффективности её использования и разработкой технологий с высокой добавленной стоимостью. Созревание конины в контролируемых условиях позволяет не только повысить её потребительскую привлекательность, но и создать предпосылки для формирования новых направлений мясной индустрии, ориентированных на производство продукции премиального качества. В работе в качестве объекта исследования использованы помеси кушумской породы, отличающиеся адаптацией к условиям региона и обладающие ценными качественными характеристиками мяса.

В работе имеются как элементы научной новизны, так и элементы практической значимости.

Научная новизна заключается в выявлении различий в интенсивности снижения прочностных характеристик мышечной ткани конины при сухом и влажном созревании, а также в результатах комплексной оценки качества жареных стейков при сухом и влажном способах созревания конины, с учётом физико-химических, структурно-механических, органолептических и биологических показателей.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждается тем, что разработанные технологии прошли промышленную апробацию, а также наличием охранных документов. Диссертантом подготовлены и утверждены нормативно-технические документы СТ ТОО 871223350498–001–2024 «Конина сухого и влажного созревания. Технические условия», ТИ 871223350498 ТОО 001–2024 «Конина сухого и влажного созревания. Технологическая инструкция», что обеспечивает возможность практического внедрения результатов исследования в производство и расширение ассортимента мясной продукции премиального качества.

Методологическая основа диссертационной работы включает комплекс экспериментальных и аналитических подходов, обеспечивающих достоверность полученных результатов; методология сочетает экспериментальные, физико-химические, структурно-механические и органолептические методы, что обеспечило объективность и полноту данных. Личный вклад соискателя заключается в разработке общей концепции исследования, постановке задач, организации и проведении экспериментальных исследований, обработке и интерпретации полученных результатов.

Основные результаты исследования отражены в публикациях автора. По теме диссертационной работы опубликованы статьи в рецензируемых научных журналах, рекомендуемых ВАК Российской Федерации, а также в международных изданиях, индексируемых в базах Scopus и Web of Science. Кроме того, материалы исследования представлены на международных научных конференциях, что подтверждает актуальность и признание полученных результатов в научном сообществе.

Автореферат построен логично и последовательно, представленные материалы отражают основные положения диссертационной работы, её научную новизну и практическую значимость. Структура автореферата соответствует установленным требованиям: изложение актуальности темы, целей и задач исследования, характеристика методологии, описание основных результатов и выводов. Материалы представлены в строгой академической форме, что обеспечивает ясность восприятия и подтверждает высокий уровень подготовки соискателя.

Несмотря на положительную оценку работы, к автореферату остаются отдельные уточняющие вопросы, которые подлежат обсуждению соискателем в процессе защиты.

1. В автореферате указано, что параметры среды сухого и влажного созревания поддерживались на постоянном уровне и не подвергались экспериментальному варьированию. Каким образом обоснован выбор конкретных температурно-влажностных режимов и скорости движения воздуха применительно к конине с учётом её видовых особенностей?

2. При влажном созревании конины на 21-е сутки отмечено снижение pH до 5,28, тогда как при сухом созревании этот показатель составил 5,68. Чем автор объясняет различия в изменении активной кислотности и какое значение они имеют для формирования качества и стабильности мясного сырья?

В заключение следует отметить, что диссертационная работа Мухамедова Талгата Амангалиевича «Разработка технологии и оценка качества стейков конины сухого и влажного созревания» является завершённым научно-квалификационным исследованием, обладающим существенным научным и практическим значением в пищевой промышленности.

По своему объёму, уровню проведенных изысканий и практической ценности работа полностью соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Заведующий кафедрой «Технология хранения и переработки зерна»
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»,
доктор технических наук Елена Юрьевна Егорова

«27» октября 2026 г.

Подпись доктора технических наук, заведующего кафедрой
«Технология хранения и переработки зерна»
Егоровой Е.Ю. заверяю:
Начальник Управления кадров и документационного обеспечения
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический
университет им. И.И. Ползунова» С.В. Ананьин

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова» (Адрес: 656038, Алтайский край, г. Барнаул,
проспект Ленина, д. 46)
Телефон: +7 (3852) 29-07-06
E-mail: politeh@altgtu.ru