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»

Современное развитие мясоперерабатывающей отрасли связано с поиском технологических решений, направленных на рациональное использование мясного сырья, повышение качества продукции и расширение ассортимента изделий с высокой добавленной стоимостью. В этой связи диссертационное исследование Мухамедова Талгата Амангалиевича представляет научный и практический интерес, поскольку посвящено разработке технологий сухого и влажного созревания конины с оценкой их влияния на качественные характеристики сырья и потребительские свойства готовых стейков.

В автореферате обоснована актуальность применения технологий сухого и влажного созревания конины, сформулированы цель и задачи исследования, отражающие последовательность решения поставленной научной проблемы. Сильной стороной работы является комплексный подход к оценке влияния способа и продолжительности созревания. Установлено, что сухое и влажное созревание сопровождаются различной динамикой pH, концентрации молочной кислоты, водосвязывающей способности и структурно-механических характеристик конины, что отражает формирование её нежности. Интерес представляют результаты микроструктурных исследований, позволившие проследить изменения мышечной ткани в процессе созревания и дополнить данные о биохимических и структурно-механических преобразованиях. Высокой оценки заслуживают результаты сравнительного анализа пищевой и биологической ценности конины, выявившие различия в содержании белка, минеральных веществ, аминокислот и жирных кислот. Значимыми являются сведения о более высоком уровне незаменимых аминокислот при сухом созревании и оценка аминокислотной сбалансированности белка.

Практическая значимость исследования подтверждается созданием технологий сухого и влажного созревания конины, подготовкой технической документации и проведением промышленной апробации. Дополнительным подтверждением прикладного характера работы являются три патента Республики Казахстан на полезные модели, связанные с технологиями созревания конины.

Достоверность результатов обеспечивается использованием комплекса современных физико-химических, биохимических, микроструктурных, микробиологических и органолептических методов исследования, проведением статистической обработки и апробацией разработанных технологических решений. Положительно следует оценить также наличие публикационной апробации результатов исследования: по теме диссертации опубликована 21 научная работа, включая статьи в изданиях, рекомендованных ВАК Российской Федерации, публикацию, индексируемую в международных базах данных Web of Science и Scopus.

Вместе с тем при общей положительной оценке автореферата следует отметить отдельные вопросы, которые могли бы быть дополнительно раскрыты.

1) В эксперименте исследовалась длиннейшая мышца спины (m. longissimus dorsi). Насколько разработанные технологические решения применимы к другим анатомическим отрубам конины, отличающимся содержанием соединительной ткани и структурно-механическими характеристиками?

2) При обоих способах созревания усилие резания конины снижается примерно на четверть относительно контрольного образца. Какие особенности протеолитических процессов и микроструктурных изменений, по мнению автора, определяют сопоставимое повышение нежности мяса при различных условиях созревания?

Автореферат диссертации Мухамедова Талгата Амангалиевича отражает основное содержание выполненного исследования, включает сведения об актуальности, цели и задачах, научной новизне, теоретической и практической значимости, достоверности результатов и их апробации.

Совокупность полученных данных формирует научно-технологическую основу для совершенствования процессов созревания конины и производства стейков с улучшенными характеристиками качества, пищевой ценности и потребительских свойств. Работа отличается целостностью, логической последовательностью и практической направленностью, а сформулированные научные положения, результаты и выводы в достаточной степени обоснованы и соответствуют поставленным целям и задачам.

На основании изложенного диссертация «Разработка технологии и оценка качества стейков конины сухого и влажного созревания» является завершённой научно-квалификационной работой, решающей актуальную научно-практическую задачу, и её автор Мухамедов Талгат Амангалиевич заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Заведующий кафедрой «Технология продуктов питания. Товароведение», доктор технических наук (спец. 05.18.04), профессор, ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Баженова Баяна Анатольевна

670013, г.Улан-Удэ, ул.Ключевская 40в.
Телефон: + 7(3012) 43-14-15,
эл.почта: bayanab@mail.ru

Личную подпись Баженовой БА
Заверяю:
Начальник Управления делами
И.Н. Хантаева
09 НОЯ 2026