# 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**

Одним из актуальных научно-практических направлений в технологии мясных продуктов является разработка технологий сухого и влажного созревания конины, обеспечивающих получение стейков высокого качества. Конина традиционно рассматривается как ценное диетическое сырьё с высоким содержанием полноценного белка, незаменимых аминокислот и полиненасыщенных жирных кислот. Вместе с тем технологические особенности автолитических процессов в мышечной ткани лошадей при различных способах созревания изучены недостаточно. В условиях растущего спроса на крафтовые и премиальные мясные продукты глубокая переработка и технологическая подготовка конины приобретают особое значение для расширения ассортимента и повышения конкурентоспособности отечественных пищевых систем.

Практическая значимость исследования состоит в разработке нормативно-технологической документации и рекомендаций для мясоперерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания. Внедрение разработанных условий созревания позволяет получать стейки конины с заданными технологическими и потребительскими свойствами, а также расширить линейку качественной мясной продукции.

Автореферат написан хорошим научным языком, логично структурирован и в полной мере отражает основные результаты диссертационной работы.

Во введении чётко сформулированы цель, задачи, научная новизна, практическая значимость, а также положения, выносимые на защиту.

В основной части представлен исчерпывающий объём методологических и лабораторных исследований. Использован современный арсенал физико-химических, хроматографических, структурно-механических, гистологических и микробиологических методов анализа по действующим стандартам.

Результаты исследований содержат репрезентативный табличный и графический материал, иллюстрирующий динамику изменения показателей качества сырья и готовых стейков.

Выводы и предложения производству обоснованы, вытекают из логики экспериментальных данных и полностью соответствуют поставленным задачам.

По теме диссертации опубликовано необходимое количество научных работ в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Автореферат

полностью соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям.

Замечания в порядке научной дискуссии:

1. В автореферате отмечено, что к 21 суткам происходят распад миофибрилл на саркомеры и формирование зернистой структуры мышечной ткани. Какие микроструктурные признаки использовались для оценки степени зрелости конины и каким образом они соотносятся с результатами инструментального определения прочности?

2. Согласно автореферату, содержание полиненасыщенных жирных кислот при сухом созревании к 21 суткам достигает приблизительно 53 % от общего количества жирных кислот. Чем объясняется столь существенное изменение относительной доли полиненасыщенных жирных кислот и оценивались ли возможные процессы окисления липидов в ходе созревания?

Высказанные замечания носят уточняющий характер, не снижают общей высокой оценки работы и направлены на развитие научной дискуссии.

Выполненная диссертация по научной новизне, методическому уровню и практической значимости свидетельствует о квалификационном уровне Т. А. Мухамедова, соответствует паспорту специальности 4.3.3. Пищевые системы и требованиям, установленным пп. 9–14 Положения о присуждении учёных степеней, утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 № 842 (с последующими изменениями). Считаю, что Мухамедов Талгат Амангалиевич достоин присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Декан Факультета агропищевых биотехнологий и пищевой инженерии Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», кандидат технических наук (специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент (научная специальность 4.3.3. Пищевые системы)

Лях Владимир Алексеевич

«02» ноября 2026 г.

Почтовый адрес: 690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»
Тел. +7(423)265-24-24 доб. 1007, e-mail: lyah.va@dvfu.ru