

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации СЕМИКОПЕНКО НАТАЛЬИ ИВАНОВНЫ
на тему: «Оглушение бройлеров в регулируемой газовой среде:
характеристика продуктов убоя и разделки, особенности автолиза,
функционально-технологические свойства», представленную на
соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных
продуктов и холодильных производств**

Одной из главных задач пищевой и перерабатывающей промышленности является стабильное производство продуктов высокого качества. Особую актуальность оно приобретает в наше время, когда конкурентоспособность продукции является главной целью производителей. Качество мясных продуктов непосредственно зависит не только от уровня техники и технологии, а прежде всего от свойств и состояния сырья, которое составляет до 80 % себестоимости готовой продукции.

В настоящее время рыночные отношения заставляют предприятия пищевой промышленности работать в жестких конкурентных условиях. Это означает, что качество выпускаемой продукции должно отвечать определенным требованиям, обусловленным органолептическими характеристиками, физико-химическими, микробиологическими показателями, пищевой и биологической ценностью.

В решении проблемы обеспечения населения полноценными продуктами питания важная роль принадлежит птицеперерабатывающей отрасли и свиноводству, как наиболее эффективным среди всех отраслей животноводства и развивающейся во всем мире быстрыми темпами.

В связи с вышеизложенным влияние технологических параметров на технологический процесс производства и получения высококачественных птицепродуктов, в частности на процесс убоя (оглушения), безусловно, является актуальным.

Автор поставил цель изучить параметры газовой смеси и условия оглушения бройлеров в регулируемой газовой среде. Для достижения этой цели решались задачи по изучению закономерностей изменения физико-химических и функционально-технологических свойств мяса цыплят-бройлеров, а также пищевой ценности.

Практическое значение работы заключается в том, что автором разработана и утверждена техническая документация на реальном производстве в виде «Технологической инструкции по оглушению птицы в газовой атмосфере, ее убою и переработке».

Работа, выполненная соискателем, прошла достаточную апробацию и отвечает требованиям по опубликованию материалов исследований: основные результаты работы доложены на конференциях, включая международные, и отражены в публикациях, в том числе рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

На основании материалов автореферата можно говорить о том, что диссертационная работа Семикопенко Натальи Ивановны представляет собой завершенную исследовательскую работу, результаты которой имеют техническое и практическое значение для мясной промышленности.

Однако в ходе изучения представленного материала возник ряд замечаний:

1. Хотелось бы уточнить, почему именно такое соотношение газов в регулируемой среде было выбрано, хотя производитель оборудования рекомендует другие, причем в схеме эксперимента и в тексте данные разнятся.
2. В представленном научном материале не обозначено после какой часовой выдержки мяса бройлеров были изучены автолитические изменения и представлены данные по массовой доле влаги, белка и фракционного состава белка, показатели которых существенно зависят от указанного параметра.
3. В автореферате диссертационной работы практически все представленные рисунки не читаются, что лишает возможности интерпретации данных и, собственно, их анализа. Кроме того, некоторые результаты исследований не представлены, такие как микроструктурные показатели мяса бройлеров, данные таблицы 8, а изменения ЭС и СЭ не обсуждены.

Однако указанные замечания не снижают научно-практического значения диссертационной работы и ее можно рассматривать как законченное научное исследование, постановка задач которого конкретно обоснована научным анализом публикаций в исследуемой области. Актуальность темы, научная новизна и практическая значимость полученных результатов позволяет считать, что диссертационная работа отвечает требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, Семикопенко Наталья Ивановна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

ФГБОУ ВО Белгородский государственный
аграрный университет им. В.Я. Горина

Заведующая кафедрой технологии
сырья и продуктов животного происхождения,
кандидат технических наук (научная специальность
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств»
доцент

Н.П. Салаткова
(Надежда Павловна Салаткова)

308503, Белгородская область,
Белгородский район, п. Майский, ул. Вавилова,
Тел: (4722) 39-21-79
tatida@mail.ru

25 11

20 15