

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Семикопенко Натальи Ивановны  
«Оглушение бройлеров в регулируемой газовой среде: характеристика  
продуктов убоя и разделки, особенности автолиза, функционально-  
технологические свойства», представленной на соискание ученой степени  
кандидата технических наук по специальности

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и  
холодильных производств

Диссертационная работа направлена на решение ряда актуальных задач использования мяса птицы в глубокой переработке и увеличения производства из него высококачественных продуктов. Выполнив большой объем экспериментальных исследований с использованием методов физическо-химического, биохимического, микробиологического и органолептического анализа, автор обосновал способ, режимы и условия оглушения бройлеров для стабилизации качества и повышения выходов продуктов убоя и частей тушек при разделке, разработал «Технологическую инструкцию по оглушению, убою и переработке птицы» применительно к производственным условиям предприятия ППЗ и ГПП (Ракитное – 2) МПК «Ясные Зори» ООО «Белгранкорм». Проведенные диссертантом серийные испытания режимов оглушения в реальном производстве позволили показать не только возможность увеличения выхода продуктов убоя (крови, филе грудки), но и увеличения сроков годности и улучшения качественных показателей мяса птицы. Произведен расчет экономической эффективности, которая составляет 1822 рубля на тонну продукции.

Работа выполнена на современном научном уровне, данные статистически обработаны. Научные положения и выводы подтверждены результатами экспериментальных исследований.

Основные материалы исследований опубликованы в 10 печатных работах, доложены на 6 конференциях, в т. ч. на 3 международных.

В качестве замечания отмечено, что автор не привел ни описание оборудования для осуществления электрооглушения, ни используемые режимы. Нет описания технологии газовой анестезии, и обоснования выбора компонентов газовой смеси и их концентрации, хотя из текста следует, что такая работа проводилась. В таблицах и по тексту правильнее использовать общепринятый термин «способ оглушения», вместо «вид оглушения».

В тексте нет ссылок на таблицы 1, 3, 4; рисунки 2, 3, 10, 12, 13. Дана ссылка на таблицу 8 с микробиологическими показателями, однако таблица не представлена.

На стр.10 опечатка в первой строке — "Проведены характеристики" и во втором предложении второго абзаца.

В выводе 10 не указано, в каком цехе и при каких температурных режимах возможно хранение крови, собранной в неасептических условиях.

Сделанные замечания не снижают общую научную ценность работы.

В целом, диссертационная работа по своей актуальности, научной новизне и несомненной практической ценности, объему выполненных экспериментальных исследований отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Семикопенко Наталья Ивановна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 — Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заместитель директора по научной  
работе, д.т.н., профессор  
ФГБНУ «ВНИИМП им. Горбатова»  
*научная специальность 05.18.04*

А.А. Семенова

*04.12.2015г*

Федеральное государственное бюджетное  
научное учреждение  
«Всероссийский научно-исследовательский институт  
мясной промышленности им. В.М. Горбатова»

Россия, 109316, Москва, ул. Талалихина, 26  
Тел.: (495) 676-95-11, e-mail: [info@vniimp.ru](mailto:info@vniimp.ru)