

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Миронова Спартака Михайловича на тему: «Качественная характеристика мяса жеребят разных пород лошадей Якутии и технологии его переработки» представленной на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук по специальности 06.02.10 — Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства

Одним из сложных, проблемных вопросов ведения табунного коневодства являются вопросы переработки и сбыта продукции. Сегодня сбыт продукции коневодства имеет преобладающий сезонный характер – основная поставка мяса, жеребятины, конины, производится до конца года – зимой. Отрасль остро нуждается в инновационных решениях по данной проблеме и другой, не менее важной – развития безотходной технологии производства и переработки продукции коневодства.

В связи с этим, работа Миронова С.М., посвященная изучению качественной характеристики мяса жеребят разных пород лошадей Якутии и технологии его переработки, выполнена на актуальную тему, имеет научное, теоретическое и практическое значение.

Научная новизна исследований очевидна и не вызывает сомнений и заключается в том, что в условиях Якутии впервые на основании различных анализов получены показатели пищевой ценности и биохимического состава мяса жеребят приленской и мегежекской пород. Предложено увеличить поголовье лошадей высокопродуктивных приленской и мегежекской пород в товарных коневодческих хозяйствах Центральной и Вилюйской групп улусов Республики, что обеспечит рост объемов и эффективности производства мяса жеребят.

Подтверждено, что основные биохимические показатели и пищевая ценность мяса 6 – 9 месячных жеребят разных пород в определяющей мере зависят от зон произрастания, ботанического состава и питательной ценности пастбищной растительности. Сравнительное изучение витаминного состава показало, что доминирует мясо крестцовой части жеребят якутской и приленской пород. Что очень важно для дальнейшего обоснования и разработки специализированных мясных продуктов.

На основе полученных данных обоснованы технологические нормативы для производства полуфабрикатов из мяса жеребят разного назначения для изготовления национальных мясных изделий и обеспечения потребностей населения

Полученные результаты будут способствовать дальнейшему совершенствованию технологического процесса эффективного использования сырья и повышению качества получаемой мясной продукции.

Мясоперерабатывающим предприятиям предложено использовать технологические приемы производства национальных мясных полуфабрикатов из мяса жеребят в соответствии с разработанными при участии автора техническими условиями - ТУ 10.13.14-001-03534081-2019.

Основные положения и результаты диссертационной работы отражены в 21 научных статьях, в том числе 12 – в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Результаты исследований вносят теоретический и практический вклад в данной отрасли.

Материалы автореферата позволяют сделать заключение о том, что диссертационная работа является завершенной научно-исследовательской работой. По своей актуальности, научной новизне, объёму выполненных исследований и практической значимости полученных результатов, степени достоверности положений работа полностью соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Миронов Спартак Михайлович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук по специальности 06.02.10 – частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства.

Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
“Арктический государственный
агротехнологический университет”,
профессор кафедры пищевых
технологий и индустрии питания,
доктор сельскохозяйственных наук,
доцент

Степанов Константин Максимович

Дата 07.06.2021

677010, Республика Саха (Якутия),
г. Якутск, Сергеляхское шоссе, 3 км,
дом 3
Телефон: +7(4112) 50-79-71
Сайт: <http://www.agatu.ru/>
e-mail: Stenko07@mail.ru

