

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Дрозд Александра Валентиновича «Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы» на соискание ученой степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза

Для более длительного хранения ценного мясного сырья рационально использовать замораживание мяса при различных температурных режимах. В результате воздействия минусовых температур свободная вода в мышечных клетках кристаллизуется, что при дефростации приводит к механическому повреждению мышечных волокон. В результате разрушения мышечных клеток часть питательных веществ теряется из продукта, и пищевая ценность мяса снижается. Следовательно, состав продукта, обеспечивающий пищевую ценность мяса индейки, зависит от его термического состояния. Проблема по идентификации термического состояния мяса недостаточно изучена, существующие методы исследования являются субъективными или дорогостоящими. Для обеспечения выпуска в реализацию доброкачественного охлажденного мяса индейки и исключения подмены охлажденного мяса дефростированным, а также в рамках контроля импорта, необходим быстрый, эффективный и легко воспроизводимый метод, позволяющий в кратчайшие сроки в производственных условиях осуществлять оценку термического состояния мяса, и, в первую очередь, устанавливать признаки однократной или многократной дефростации

Учитывая вышеизложенное, целью диссертационной работы Александра Валентиновича являлось обосновать метод идентификации термического состояния мяса индейки по показателям морфологического строения, доброкачественности и биологической безопасности.

Научная новизна. Впервые предложен метод изготовления нативных препаратов мяса индеек, окрашенных гематоксилин-эозином, позволяющий в кратчайшие сроки, а именно – исследование занимает не более 20 минут, оценить термическое состояние мяса и выявить признаки дефростации, что позволит установить факт фальсификации охлажденного мяса замороженным. В соответствии с вышеописанным методом получен Патент на изобретение RU 2714044 C1, 11.02.2020 «Метод изготовления микропрепаратов». Впервые установлены морфологические характеристики структурных изменений мышечной ткани в нативных препаратах, позволяющие идентифицировать охлажденную и дефростированную мясную продукцию.

Впервые установлена динамика органолептических, физико-химических, микробиологических и гистологических показателей мяса в различных термических состояниях.

Теоретическая и практическая значимость работы. Рассмотрены фундаментальные научно-теоретические основы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса индеек в различных термических состояниях в сравнительном аспекте. По результатам исследований доказана практическая значимость

идентификации термического состояния мяса, основанная на отрицательной динамике показателей доброкачественности, биологической безопасности и пищевой ценности при однократной и многократной низкотемпературной обработке мяса индеек. Предложенный метод микроскопии нативных препаратов позволяет устанавливать термическое состояние мяса индеек быстро, не требует специального оборудования и доступен в условиях реального обращения мясной продукции.

Автор провел большие по объему исследования, убедительные результаты которых представил в заключении. Заключение представляет анализ полученных данных в сопоставлении с материалами, имеющимися в литературе, а также включает в себя три вывода и практические предложения, которые резюмируют выполненную Дрозд А.В. работу и вытекают из результатов собственных исследований.

Достоверность и обоснованность выводов и рекомендаций достигнуты за счет правильного планирования экспериментов и интерпретации полученных результатов.

Основные результаты диссертационной работы опубликованы в девяти научных работах, в том числе три в журналах, рекомендуемых Перечнем ВАК Минобрнауки России и входящих в Russian Science Citation Index, а также в четыре научных статьях в периодических изданиях, входящих в международные базы цитирования «Web of Science» и «Scopus», получен патент на изобретение.

Проведенные Александром Валентиновичем исследования, их анализ и интерпретация свидетельствуют о том, что сформулированная в работе цель достигнута, а поставленные задачи решены. Диссертация представляет собой завершённую научно-квалификационную работу, результаты которой имеют важное научное и практическое значение.

Диссертационная работа Дрозд Александра Валентиновича соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.08.2013 года № 842, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.

Заведующий кафедрой
инфекционных болезней, зоогигиены и
ветсанэкспертизы ФГБОУ ВО
Башкирский ГАУ,
д-р биол. наук, профессор



Андреева

Альфия Васильевна

ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
450001, Приволжский федеральный округ, Республика Башкортостан,
г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34.
Телефон: +7(347) 228-07-19
E-mail: bgau@ufanet.ru

Подпись *Андреевой А.В.*
ЗАВЕРЯЕТ
Заведующий канцелярией
А. Васильева
« 20 » *Апрель* 20 *20*
ИНН 0278011005

