

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Калюжной Тамары Васильевны
«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрии при
различных температурно-влажностных режимах хранения»,
представленной на соискание учёной степени кандидата ветеринарных
наук по специальности 06.02.05 - ветеринарная санитария, экология, зо-
огигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза

В получении доброкачественных продуктов животного происхождения большое значение имеет правильно организованный, основанный на современном уровне достижений науки и передового опыта ветеринарно-санитарный контроль. Одновременно большое внимание уделяется вопросам повышения качества получаемых продуктов, их рациональному использованию и сохранению первоначальных полезных свойств. Систематический контроль за качеством мяса и других продуктов убоя животных на всех этапах их получения, хранения, транспортировки и реализации позволяет обеспечить население высококачественными продуктами питания, гарантирует охрану населения от инфекционных и инвазионных болезней, общих для человека и животных.

В действующих «Правилах ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» недостаточно подробно описаны особенности осмотра продуктов убоя и анатомо-морфологические особенности строения внутренних органов нутрии. Основываясь на этом, автор диссертационной работы закономерно поставил перед собой цель – провести ветеринарно-санитарную экспертизу и оценку мяса, жира и субпродуктов нутрии в процессе хранения при различных температурно-влажностных режимах. Т.В. Калюжной разработан запатентованный «Фиксатор» для послеубойного осмотра внутренних органов мелких убойных животных, изучена его производственная эффективность, экономическая целесообразность и научное обоснование.

Кроме того, автором изучены и дополнены идентификационные признаки для установления видовой принадлежности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, а также органолептические и физико-химические характеристики мяса и жира нутрий в зависимости от температурно-влажностных режимов и сроков хранения. Для решения поставленных задач Т.В. Калюжной использовались подходы, принятые в ветеринарно-санитарной экспертизе. Особую ценность работе придаёт разработка документов подтверждающих интеллектуальную собственность полученных результатов научных исследований.

Основываясь на вышеизложенном, необходимо отметить, что диссертационная работа Т.В. Калюжной является законченным, самостоятельным, научно-исследовательским трудом, обладающим теоретической и прикладной ценностью. По объёму изложенного материала, новизне, актуальности и форме диссертационная работа «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя нутрии при различных температурно-влажностных режи-

мах хранения» соответствует требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям (Положение «О порядке присуждения учёных степеней»), а её автор, Калюжная Тамара Васильевна заслуживает присуждения учёной степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы,
эпизоотологии и паразитологии ФГБОУ ВО
«Воронежский ГАУ им. императора Петра I»
кандидат ветеринарных наук,
доцент**

Семёнов Сергей Николаевич

**Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы,
эпизоотологии и паразитологии ФГБОУ ВО
«Воронежский ГАУ им. императора Петра I»
кандидат биологических наук**

Савина Ирина Павловна

Почтовый адрес: 394087, РФ, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Телефоны: +7(473)253-91-82; +7(960)138-66-73

Факс: +7(473)253-86-51

Сайт ВГАУ: <http://www.vsau.ru>

Электронная почта: ramon_ss@mail.ru



4.12.2019 г.