

Отзыв
на автореферат диссертационной работы Юшиной Юлии Константиновны «Научные основы реинжиниринга процедур обеспечения микробиологической безопасности мясной продукции», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Обеспечение населения качественными и безопасными пищевыми продуктами является приоритетным направлением в соответствии с «Стратегией развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2030 г.» и «Доктрине продовольственной безопасности РФ»

В последнее время в мире увеличилось число заболеваний с пищевым путем передачи в общей картине кишечных инфекций и бактериальных отравлений. В большей степени данный факт можно объяснить микробным загрязнением пищевых продуктов возбудителями вновь возникающих инфекций с пищевым путем передачи. В группу риска попадают в первую очередь пищевые продукты животного происхождения: мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, яйца, свинина. В связи с этим, разработка и внедрение новых подходов микробиологической безопасности является весьма перспективным.

Диссертационная работа Юшиной Ю.К., направленная на научное обоснование и разработку научных основ для проведения реинжиниринга процедур обеспечения микробиологической безопасности мясной продукции является актуальной и своевременной.

Диссидентом рассмотрены различные пути решения поставленной задачи. Автором выполнен значительный объем экспериментальных исследований. К наиболее значимым результатам следует отнести следующие: разработана и апробирована методология проведения расширенного микробиологического профилирования предприятия для детализации циркулирующих микроорганизмов, в том числе в составе БП, разработаны и впервые предложены подходы к оценке антимикробных свойств различных химических веществ и материалов относительно БП патогенных микроорганизмов пищевых систем на разных стадиях их развития (формирующиеся и сформированные), что является принципиально новым подходом при оценке эффективности антимикробных материалов (веществ), впервые получен и обобщен опыт исследования БП на пищевых предприятиях Российской Федерации.

Практическая значимость работы заключается в разработке схемы реинжиниринга процедур обеспечения микробиологической безопасности пищевых предприятий. Кроме того, охарактеризована микробиота объектов производственной среды, в том числе в составе биопленок, исследованы

закономерности выявления патогенных микроорганизмов в сезонной динамике. Получен видовой состав биопленок и изучена устойчивость к наиболее часто используемым дезинфектантам.

Разработана методология идентификации, сбора и оценки наличия биопленочного фенотипа микробных контаминаントов пищевого производства с учетом выполненных исследований и обобщения литературных данных. Разработанная концепция микробиологического профилирования апробирована при проведении работ на ряде предприятий, в том числе, группы компаний «Черкизово», а также использована в работах по госзаданию ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова», и в рамках выполнения крупного научного проекта №075-15-2020-775, поддержанного Министерством науки и высшего образования в 2020 году.

Проведен комплекс исследований по изучению antimикробных свойств различных материалов, в том числе поликатионных полимеров и наночастиц, синтезированных в результате применения физических методов.

Автором определены конкретные задачи, в соответствии с которыми проведены теоретические и практические исследования с разработкой методологии проведения расширенного микробиологического профилирования предприятий для детализации циркулирующих микроорганизмов, позволивших установить состав микробиоты объектов производства.

Результаты, полученные в данной работе, несомненно, будут актуальны для пищевой промышленности. Материалы исследований, научные положения и выводы найдут практическое применение при обучении студентов различных специальностей и профессиональной переподготовки микробиологов, а также специалистов в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

В целом, качество изложения и оформления автореферата диссертационной работы соответствуют требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям данного профиля.

Общее заключение. Научная новизна выполненных исследований, высокая практическая значимость дают основание оценить выполненную работу как актуальную, вносящую определенный вклад в теорию и практику развития пищевой промышленности.

Вышеизложенное позволяет считать, что диссертационная работа Юшиной Юлии Константиновны на тему «Научные основы реинжиниринга процедур обеспечения микробиологической безопасности мясной продукции», отвечает критериям, установленным «Положением о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013 г., а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени доктор технических наук по специальности 05.18.04 –

Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

И.о. заведующего кафедрой
«Технология хранения и переработки
продуктов животноводства», доктор
сельскохозяйственных наук,
профессор

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
127434, г. Москва, ул. Тимирязевская,
49

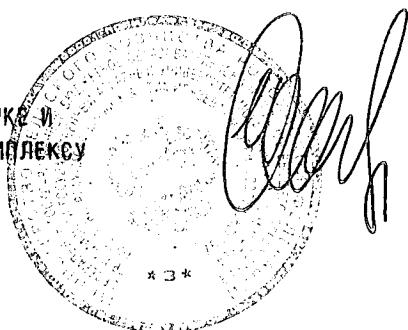
Телефон: 8-916-090-75-15

E-mail: stepangr56@mail.ru


С. А. Грикшас
20.09.2022.

Подпись Грикшаса Степанаса Антановича заверяю:

ПРОРЕКТОР
ПО КАДРОВОЙ ПОЛИТИКЕ И
ИМУЩЕСТВЕННОМУ КОМПЛЕКСУ



И. О. СТЕПАНЕЛЬ