

В диссертационный совет Д 006.021.02
при ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Юшиной Юлии Константиновны на тему:
«Научные основы реинжиниринга и обеспечения микробиологической
безопасности мясной продукции», представленной на соискание ученой
степени по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств»

Доступность и безопасных и полноценных продуктов питания является важнейшим фактором для поддержания жизни и укрепления здоровья. Опасные пищевые продукты, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразиты и другие контаминаты являются причиной более 200 заболеваний. Особую озабоченность вызывает контаминация микроорганизмами, с которой связано все возрастающее количество пищевых инфекций и интоксикаций во всех регионах мира. Поэтому теоретические и прикладные исследования по профилактике инфекций, токсикоинфекций и интоксикаций являются неотъемлемой частью обеспечения безопасности пищи.

Частота обнаружения и циркуляция патогенов на мясоперерабатывающих предприятиях, обусловленные различными причинами, включая неконтролируемое использование антибиотиков, терапевтических препаратов, интенсивное выращивание, недостаточное санитарное состояние производства и др., свидетельствуют о высоком риске загрязнения ими мяса и мясной продукции. Следует учитывать, что предпочтительной формой существования бактерий являются биопленки, в которых реакция микроорганизмов на изменение условий окружающей среды существенно отличается от реакции каждого отдельного вида в монокультуре, в частности, устойчивость к антимикробным препаратам.

Поэтому исследования, направленные на разработку научных основ процедур по обеспечению микробиологической безопасности мясной продукции, являются, безусловно, актуальными.

По результатам анализа работ отечественных и зарубежных ученых автором обоснована необходимость изучения циркуляции патогенов в пищевых системах и разработки в отношении них мер безопасности применительно к современным условиям получения и переработки мяса.

Автором сформулирована цель работы, определены задачи для ее достижения и методы их решения.

В результате исследований автором работы получены новые результаты, теоретическая и практическая значимость которых заключается в разработке методологии установления видового состава микроорганизмов на пищевых предприятиях, в том числе в составе биопленок; в установлении

микробного профиля бактерий, циркулирующих на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности; в изучении состава и свойств биопленок, включая морфологию бактерий, их таксономический состав, зависимости формирования биопленок от различных факторов производственной среды и видов производственных объектов.

Впервые предложены подходы к оценке антимикробных свойств различных химических веществ и материалов относительно микроорганизмов в составе биопленок на разных стадиях их формирования.

Достоверность и обоснованность научных, методологических положений и выводов, разработанных рекомендаций и методик подтверждены внедрением их в производство. Автором разработаны и аprobированы молекулярные методы определения патогенов, семь методических рекомендаций для определения патогенов, Инструкция по применению дезинфицирующих средств для санитарной обработки оборудования и помещений на предприятиях мясной промышленности.

Основные материалы опубликованы в 59 научных работах, в том числе 12 публикаций в изданиях, индексируемых Web of Science и Scopus, и 47 публикаций в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Автореферат содержит информацию, достаточную для оценки материалов, представленных в диссертации, раскрывает содержание диссертационной работы, которая является завершенным научным исследованием, отличается актуальностью, важностью поставленных цели и задач.

Работа соответствует требованиям, установленным «Положением о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (в действующей редакции), предъявляемых к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор – Юшина Юлия Константиновна – заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по научной специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»,
профессор кафедры «Технология продуктов питания животного происхождения», д.т.н., профессор,
ggy55@yandex.ru. 8-906-935-26-20
г. Кемерово, Бульвар Строителей 47
ауд. 7412

Гуринович Галина
Васильевна

подпись Гуринович Г.В. удостоверю
«14» ЧЕЛЯДЬ 2022 г.

