

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

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Зайко Елены Викторовны на тему: «Оценка и управление микробиологическими рисками при производстве сырокопченых колбасных изделий, возникающих при наличии в мясе остаточных количеств антимикробных препаратов», представленной на соискание ученой степени по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.02.23 – «Стандартизация и управление качеством продукции»

В современном производстве значительное место в организации контроля и управлении качеством продукции занимает система идентификации и управления рисками, как проактивная и предупреждающая система, ориентированная на повышение безопасности отдельных процессов или линии в целом.

В значительной мере это относится к производству сырокопченых колбасных изделий, формирование качества которых происходит в результате развития позитивной микрофлоры. Подавление роста микроорганизмов, ответственных за ферментацию, может происходить как в результате развития технически вредной микрофлоры, так и наличия в сырье остаточных количеств антибиотиков. Это приводит к значительным прямым потерям, тем более учитывая высокую стоимость сырья и производства сырокопченых колбасных изделий. С учетом вышесказанного, представленная работа имеет несомненную актуальность

По результатам литературного обзора автором сформулирована цель работы, определены задачи собственных исследований. В результате выполненных научных и аналитических исследований автором установлен уровень контаминации мясного сырья антибиотиками, фенотипические свойства антибиотикоустойчивых микроорганизмов сырья, а также видовой состав микрофлоры сырокопченых колбас. К научным результатам относится анализ несоответствий технологического процесса производства сырокопченых колбас в присутствии антибиотиков на основании метода определения приоритетности рисков и управления ими (метод FMEA).

Для реализации поставленных задач применялись общенаучные методы сбора, обработки и анализа научной информации, стандартные методы анализа, а также метагеномные исследования

По результатам исследований установлена чувствительность микробиологического метода для мониторинга различных классов антибиотиков в мясном сырье. Полученные результаты подготовлены для внесения в национальный стандарт по качественному определению остаточных количеств антибиотиков в мясном сырье.

На основании анализа разных видов мясного сырья, выполненного в течение длительного времени, установлена доля сырья, контаминированного антибиотиками и группы антибиотиков. Также установлен видовой состав микрофлоры и антибиотикоустойчивые штаммы патогенных микроорганизмов мяса и фарша сырокопченых колбас. Автором установлены особенности изменения физико-химических показателей, отражающих развитие процесса ферментации сырокопченых колбас из сырья, контаминированного антибиотиками. По совокупности исследований идентифицированы риски процесса изготовления сырокопченых колбас и разработана система управления рисками

Основные материалы работы опубликованы в 15 научных работах, в том числе 4 публикации в изданиях, индексируемых Web of Science и Scopus, и 6 публикаций в журналах, рекомендованных ВАК РФ

Автореферат содержит информацию, достаточную для оценки материалов, представленных в диссертации. По проведенному исследованию принципиальных замечаний нет.

В целом автореферат 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 кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор – Зайко Елена Викторовна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.02.23 – «Стандартизация и управление качеством продукции».

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»,
профессор кафедры «Технология продуктов питания животного происхождения», д.т.н., профессор,
gsv55@yandex.ru, 8-906-935-26-20
г. Кемерово, Бульвар Строителей 47
ауд. 7412



Гуринович Галина
Васильевна

*Гуринович Г. В.
заявляю!*

«14» .09. 2022г.