

В диссертационный совет Д 006. 021.02 на базе  
ФБГНУ «Федеральный научный центр  
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

## 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 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».

Диссертация Зайко Е.В. «Оценка и управление микробиологическими рисками при производстве сырокопченых колбасных изделий, возникающих при наличии в мясе остаточных количеств антимикробных препаратов» посвящена изучению влияния антибиотиков на качество сырокопченых мясных изделий. Было изучено влияние антибиотиков на рост стартовых культур, на динамику снижения pH в процессе созревания, на формирование качественных показателей готового продукта. Кроме этого представлены результаты чувствительности качественного микробиологического метода выявления антибиотиков в мясном сырье, которые вошли как приложение в проект ГОСТ Р 55481. На основании полученных данных по мониторингу мяса данным методом был установлен процент поступающего на переработку мясного сырья с остаточными количествами антимикробных веществ. Полученные данные имеют высокую научную значимость и практическую ценность и являлись основанием для идентификации рисков, возникающих при попадании мяса с антибиотиками в производство сырокопченых колбас.

Немаловажно, что в диссертационной работе проведены исследования по изучению мероприятий управления рисками, что позволило разработать схему управления рисками, на основе которой были предложены и апробированы мероприятия по предотвращению рисков.

Обоснованность научных положений, выводов и рекомендаций подтверждается корректной постановкой цели и задач исследования, результатами теоретических и экспериментальных исследований.

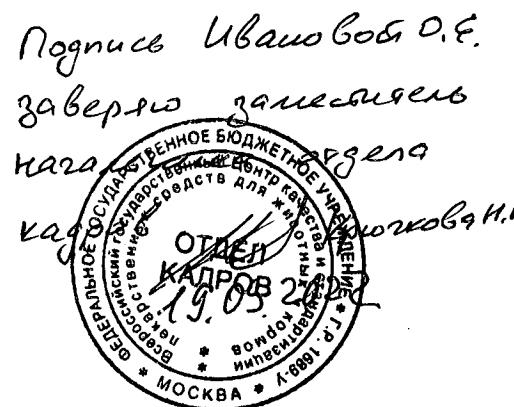
Использование современных методов свидетельствует о высокой степени достоверности полученных результатов. Выводы и рекомендации Зайко Е.В. логично вытекают из полученных данных опытов и результатов лабораторных исследований. В целом, в результате проведенных исследований автором собран обширный экспериментальный материал, который отражен в 15 статьях (4 из которых индексируются в базах данных Web of Science и Scopus).

Учитывая актуальность, научную новизну и практическую ценность представленных результатов исследований, считаю, что диссертационная работа отвечает всем требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор, Зайко Е.В., заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 - стандартизация и управление качеством продукции.

Кандидат ветеринарных наук,  
заведующая отделением  
биотехнологии Федерального  
государственного бюджетного  
учреждения "Всероссийский  
государственный  
Центр качества и  
стандартизации лекарственных  
средств для животных и  
кормов"

123022, Москва,  
Звенигородское шоссе д.5  
Тел.: 8 (499) 941-01-51 вн.333  
e-mail: [o.ivanova@vgnki.ru](mailto:o.ivanova@vgnki.ru)

Иванова Ольга  
Евгеньевна



Подпись Ивановой О.Е.  
заверена заместитель  
руководителя