

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».

Использование стартовых культур интенсифицирует производственный процесс производства сырокопченых колбас за счет сокращения продолжительность ферментации. Целенаправленное использование стартовых культур уменьшает брак на выходе готовой продукции, а также дает возможность получить продукт высокого качества. Поэтому очень важно обеспечить жизнеспособность стартовых культур в процессе производства. Антимикробные вещества влияют на рост многих микроорганизмов, в том числе входящих в состав стартовых культур. Изучение влияния антибиотиков, присутствующих в мясе в остаточных количествах, на качество и безопасность сырокопченых колбас является актуальной темой.

Автором диссертации проведен и представлен комплексный подход к анализу влияния антибиотиков на физико-химические изменения и микробиологические показатели сырокопченых колбас. Это позволило идентифицировать и оценить возможные риски и разработать эффективную схему управления ими.

Основная практическая значимость работы заключается в представлении характера возможных органолептических и физико-химических изменений сыропеченой продукции в случае ее изготовления из мяса с антибиотиками. Для расширения линейки выявляемых антибиотиков внесены изменения в проект ГОСТ 55481 «Мясо и мясные продукты.

Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ». Процедура входного контроля описана в разработанном автором СТО 00419779-012-2022.

В автореферате автору удалось грамотно отразить содержание диссертации. Работу отличает системность подхода к решению поставленных задач. Все разделы диссертации расположены в логической последовательности. Обоснованность объектов исследования, отражает логичность и соответствие поставленной цели и основных задач.

Апробация работы подтверждается докладами на международных конференциях и публикациями 15 печатных работ, в том числе трех работам индексируемых в международной базе данных Web of Science.

К замечанию, не снижающему общую положительную оценку работы, следует отнести оценку чувствительности микробиологического метода к вспомогательным веществам используемых при производстве сырокопченых колбас. Но это замечание никак не отражается на основных положениях, представленных диссертантом к защите, а имеют больше характер пожеланий для дальнейших научно-исследовательских работ.

В целом, диссертационная работа выполнена на требуемом научно-методическом уровне, представляет законченный научный труд, тема диссертации актуальна, исследования имеют практическую значимость для предприятий по производству сырокопченой продукции.

Диссертационная работа отвечает требованиям п.п. 9, 10 «Положения о присуждении ученых степеней» № 842 от 24 сентября 2013 г., а ее автор заслуживает присвоения 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».

Главный ветеринарный врач  
АО «Останкинский  
мясоперерабатывающий  
комбинат» Д.б.н.

127254, г. Москва,  
Огородный пр., 18  
Тел.: 8-910-421-32-58  
e-mail: nikitchenko@sosiska.ru



Никитченко Дмитрий  
Владимирович

Подпись Никитченко Д.В.  
заверяю.

ЗАМ. НАЧАЛЬНИКА  
ОТДЕЛА КАДРОВ  
М. А. САВИЦКИЙ

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "M. A. Savitskii".

21.09.2022