

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Зайко Елены Викторовны «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 специальностям 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 – Стандартизация и управление качеством продукции

Диссертационная работа Зайко Е.В. посвящена актуальным вопросам контроля производства сырокопченых колбас с учетом идентификации и оценки рисков, возникающих при использовании мясного сырья с остаточными количествами антимикробных веществ. Автором сформулирована цель, задачи, научная новизна, обоснована практическая ценность и апробация работы, позволившие внести изменения в проект ГОСТ 55481 и разработать СТО 00419779-12-2022. Работа выполнена с использованием современных средств инструментального анализа. Идентифицированы риски, которые могут возникнуть при наличии в мясе, используемом для производства сырокопченых колбасных изделий антибиотиков. Составлен профиль рисков ингибирования роста микроорганизмов стартовых культур, применяемых в рецептурах сырокопченых колбас, и формирования антибиотикорезистентности патогенных микроорганизмов. Работа выполнена на сравнительно высоком научном уровне, материал структурирован и логически связан.

На практике дана оценка тяжести последствий ингибирования роста микроорганизмов стартовых культур и разработана схема управления рисками.

Из материалов, представленных в схеме диссертационного исследования (с.7 автореферата), неясно какие методы исследования и методики были использованы автором при проведении экспериментальных исследований. По тексту автореферата имеются опечатки.

Считаю, что в целом, диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор Зайко Елена Викторовна, заслуживает присуждения 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

Профессор кафедры «Пищевые технологии и инжиниринг» Северо-Кавказского Федерального университета, заведующий базовой кафедрой «Технология мяса и мясопродуктов»
доктор технических наук, профессор Шипулин Валентин Иванович
Россия, 355017 г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
8(865)233-02-92 vshipulin@ncfu.ru
12.09.2022



ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:
начальник отдела по работе с сотрудниками УКА

Л. С. ГОРБАЧЕВА