

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».

Проблема присутствия антибиотиков в мясе по-прежнему остается актуальной. Актуальность проблемы обусловлена их влиянием на здоровье населения через продукты питания, потерями качества и снижения безопасности мясных продуктов. Диссертационная работа Зайко Е.В. посвящена идентификации рисков, возникающих при использовании мяса с антибиотиками для изготовления сырокопченых колбас.

Задачи, поставленные для достижения цели диссертационного исследования, результаты исследований, сделанные выводы отражают научную обоснованность и практическую значимость. Результаты исследования опираются на современные методы, что подтверждает точность сделанных в результате работы выводов.

В автореферате отражены все этапы работы, начиная от изучения возможности качественного метода выявления антибиотиков; проведения мониторинга мясного сырья, поступающего на переработку, на наличие антимикробных веществ; изучения микробного состава используемого мясного сырья; изучения чувствительности патогенных микроорганизмов к антибиотикам; изучения влияния антибиотиков на формирование качества и безопасности сырокопченых колбас; на основе проведенных исследований проведена идентификация и оценка рисков, возникающих при использовании мясного сырья в процессе производства сырокопченых колбас, разработаны управляющие воздействия на снижение идентифицированных рисков.

Основные положения и результаты диссертационной работы опубликованы в 15 научных работах, в том числе 6 статей из которых в журналах, рекомендованных ВАК РФ и 4 статьи в журналах индексируемых в международных базах данных Web of Science и Scopus. Результаты работы докладывались и обсуждались на международных научно-практических конференциях.

Диссертационная работа Зайко Е.В. является законченным исследованием, направленной на разрешение актуальной практической проблемы и получения новых научных данных. Автореферат диссертации соответствует ее содержанию, выполнен на высоком научном и теоретическом уровне, однако, не лишен некоторых недостатков, а именно:

1. В ходе ознакомления с авторефератом диссертации встречаются незначительные ошибки по использованию терминов.

Указанные в отзыве замечания не являются принципиальными и не снижают ценности выполненной работы.

Все вышеизложенное, объем выполненной работы, публикации, подчеркивают научную новизну и практическую значимость диссертационной работы, а его автор Зайко Елена Викторовна 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 биологических наук,
старший научный сотрудник
лаборатории генной инженерии
патогенных микроорганизмов
ФГБУ «НИЦЭМ имени почетного
академика Н.Ф.Гамалеи» МЗ РФ
123098, г.Москва, ул.Гамалеи, дом 18
Тел.: 8-925-039-77-13
e-mail: tolordava.eteri@yandex.ru

Толордава Этери
Ромеовна



ПОЛУЧИСЬ ЗАВЕРЮ
НИЦЭМ им. Н.Ф.Гамалеи