

ООО «Генетика ПИК»

ИНН 3123132450 КПП 312301001
ОГРН 1063123074662
30800, Белгород, б-р Народный 79
Расчетный счет 40702810816000003388
Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО)
в г. Москве
ru.pic.com

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 Синичкиной Алёны Игоревны на тему: «Разработка риско-ориентированного технологического подхода к обеспечению качества мяса и субпродуктов, получаемых при убое свиней с использованием газового обездвиживания»; специальность 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодаильных производств; специальность 05.02.23 – стандартизация и управление качеством продукции.

Мясо и мясные продукты - неотъемлемая часть ежедневного рациона человека. Поэтому максимальное обеспечение населения в количестве, а главное в качестве мясной продукции на сегодняшний день для России является одной из первоочередных задач.

Методы оглушения и обездвиживания свиней – один из ключевых факторов производственной цепочки, влияющий на качественные характеристики получаемого продукта. Значительное количество современных производств, где убойная линия превышает 120 голов свиней в час, использует системы газового оглушения. Тем не менее, несмотря что данная технология применяется в отрасли не менее тридцати лет, у производителей возникают проблемы с настройкой, временем оглушения, концентрацией газовой смеси.

Согласно российских положений ветеринарного законодательства, животные после обездвиживания (оглушения), до обескровливания, должны быть живы, соответственно, поиск того баланса, что находится между сохранением животными признаков сознания и чувствительности, и гибелю от оглушения, был и остается насущной и актуальной темой изысканий, для действующих заводов по убою скота, мясокомбинатов.

Таким образом, диссертационная работа соискателя является актуальной и востребованной современными производствами, использующими камеры газового обездвиживания.

При анализе автореферата диссертации возникли следующие вопросы:

1. Предубойное состояние животных (время предубойного содержания, как инструмент снижения температуры тела) – оценивалось ли каким-либо образом? Время голодной и предубойной выдержки?
2. Породный состав исследованного поголовья – как правило, чистопородные животные идут на убой редко, составляя небольшой процент в общем поголовье. Автор в своей работе имела ввиду именно чистопородный состав исследованных животных, либо их крошки?

Высказанные замечания не снижают ценность проведенной работы и полученных в диссертационных исследованиях результатов.

Диссертационная работа Синичкиной А.И. является целостной, логически законченной научно-квалификационной работой, в которой содержится решение задач, имеющих важное значение для развития мясной промышленности. Все вышеизложенное дает основание считать, что работа Синичкиной А.И. выполнена на высоком научном, теоретическом и практическом уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств; Специальности 05.02.23 – стандартизация и управление качеством продукции.

К.с.-х.н., специалист по валидации продуктов ООО «Генетика ПИК»
Тел.: +7-903-885-95-99
E-mail: maxim.zankevich@genusplc.com
308000, Россия, г. Белгород, б-р Народный 79А
ООО «Генетика ПИК»

Занкевич Максим
Адамович

Подпись Занкевича Максима Адамовича заверяю:
К.с.-х.н., директор по продажам и ключевым клиентам ООО «Генетика ПИК»
Тел.: +7-905-670-74-56
E-mail: andrey.pavlov @genusplc.com
308000, Россия, г. Белгород, б-р Народный 79А
ООО «Генетика ПИК»

Павлов Андрей
Васильевич

27.09.2022



Павлов