

ОТЗЫВ НАУЧНОГО КОНСУЛЬТАНТА

доктора технических наук, профессора Семеновой Анастасии Артуровны, о соискателе по диссертации Насоновой Виктории Викторовны: «Научные основы формирования современной модели комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Диссертация Насоновой В.В. написана на актуальную тему. За последние годы практически решена поставленная перед животноводством задача по насыщению рынка российской свининой. Достижение таких показателей в короткие сроки было возможно благодаря изменению генетического фонда животных и технологий выращивания, что безусловно должно было привести к изменению качества получаемого сырья. В связи с этим, анализ, оценка и пересмотр существующих подходов по проведению определения показателей качества и безопасности всех получаемых продуктов убоя имеет, безусловно, важное значение.

В тоже время, наиболее перспективным является именно предложенная модель комплексного использования пищевого сырья, получаемого от интенсивно растущих свиней. На основании проведенной работы по оценке существующей организации работы предприятий отрасли, а также выполненных исследований качества и безопасности получаемого пищевого сырья с применением традиционных и новых, предложенных автором методических подходов, Насоновой В.В. определены и обоснованы факторы, оказывающие влияние на качество пищевого сырья.

Насонова Виктория Викторовна, 1981 года рождения, в 2004 году закончила с отличием Московский Государственный Университет прикладной биотехнологии (с 2011 года МГУПП) с присуждением квалификации инженер по специальности «Технология мяса и мясных

продуктов». С 2003 года, еще будучи студенткой, работала в должности старшего техника в секторе «Функциональных пищевых композиций» в ГНУ Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности им. В.М. Горбатова РАСХН (с 2017 года ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН), где и выполнила дипломную работу.

В 2004 году Виктория Викторовна поступила в очную аспирантуру (ВНИИМП) и продолжила трудовую деятельность в секторе «Функциональных пищевых композиций».

В 2008 году успешно защитила кандидатскую диссертационную работу «Сравнительное изучение антиокислительной активности дигидрокверцетина в мясопродуктах» по специальности 05.18.04 — «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

В 2010 году назначена на должность заведующей лабораторией «Технология колбас, полуфабрикатов и упаковки». В должности заведующей лабораторией, организовала и выполнила разработку более 10 новых национальных и межгосударственных стандартов на мясную продукцию: ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия», ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия», ГОСТ Р 54704-2011 «Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия», ГОСТ 20402-2014 «Колбасы вареные фаршированные. Технические условия», в том числе национальных стандартов, предусматривающих использование субпродуктов: ГОСТ Р 54646 «Колбасы ливерные. Технические условия», ГОСТ Р 55334 «Паштеты мясные и мясосодержащие. Технические условия», ГОСТ Р 54670-2011 «Колбасы кровяные. Технические условия» и др.

С 2017 года Насонова В.В. переведена на должность руководителя отдела научно-прикладных и технологических разработок ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, где и работает по настоящее время. Отдел представляет собой объединением всех технологических

направлений центра и является научным генератором всех технологических разработок в интересах предприятий мясной промышленности.

Насонова В. В. в 2020-2021 гг. после прохождения конкурсного отбора была зачислена и прошла программу профессиональной переподготовки «Лидеры научно-технологического прорыва», организованной на базе «Сколково».

Настоящая диссертационная работа явилась результатом многолетних научных исследований. Ценность подхода диссертанта заключается в том, что ей удалось объединить существующие практические подходы по использованию субпродуктов в отрасли, дополнить их новыми научными разработками и знаниями и, тем самым, предложить современному потребителю мясные продукты с высокими показателями качества и безопасности, а производителям - дополнительный экономический эффект, достигаемый за счет производства продукции из субпродуктов с добавленной стоимостью. Насонова В.В. использовала в работе самые современные методологические подходы. Например, использование «электронного носа» позволило получить новые знания о накоплении различных веществ, отвечающих за аромат продукции в процессе ее хранения.

Большую практическую ценность представляют полученные результаты по изучению распространения патогенных и условно патогенных микроорганизмов с субпродуктами. В результате изучения распространения микроорганизмов на этапе убоя и первичной переработки свиней показано, что важное значение оказывают контаминация животных и санитарно-гигиенические условия производства.

За время научной карьеры Насонова В.В. участвовала в различных конкурсах, по результатам которых имеет следующие награды: Диплом 7-й Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения «Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Россельхозакадемии «Научный вклад молодых ученых в развитие пищевой и перерабатывающей промышленности АПК» за работу на тему «Разработки ВНИИМП в области

производства мясных продуктов без пищевых добавок». ГНУ ВНИМИ – 2013 – 9-10 октября; Медаль лауреата конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения «Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Россельхозакадемии «Научный вклад молодых ученых в развитие пищевой и перерабатывающей промышленности АПК». ГНУ ВНИМИ – 2013 – 9-10 октября, Диплом победителя конкурса за серию публикаций в области применения пищевых ингредиентов в мясной промышленности, М.-2011 г. и др.

Отдельные этапы исследований диссертационной работы были выполнены в рамках двух грантов: гранта Российского научного фонда №19-16-00068 «Изучение влияния алиментарных факторов на обмен веществ, убойные характеристики и риски развития миопатии у свиней» (2019-2021 гг.) и гранта Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №075-15-2020-775 «Фундаментальные исследования перемещений патогенных микроорганизмов и вирусов в пищевых системах и создание инновационных средств их предотвращения с использованием антимикробных материалов и физических методов воздействий на биологические объекты» (2020-2022 гг.).

Полученные результаты и разработки автора, в частности методология оценки качества мясного сырья, имеют большой практический и научный интерес и широко используются при обращении предприятий отрасли по вопросам качества получаемого мясного сырья, в том числе при выполнении договорных работ.

Виктория Викторовна успешно совмещает научную работу с преподавательской деятельностью. Она читает лекции на Мега-факультете технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)». Под руководством Насоновой Виктории Викторовны подготовлены и успешно защищены магистерские и бакалаврские дипломные проекты студентами ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и

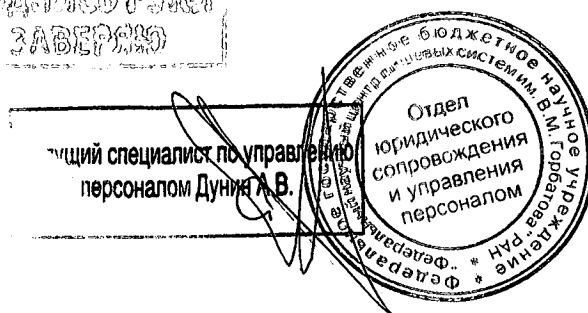
управления имени К.Г. Разумовского», ФГБОУ ВО «МГУПП». В настоящий момент Насонова В.В. осуществляет научное руководство 2 аспирантами (Богданова Ю.И., Козырев И.А.).

Диссертационная работа Насоновой В.В. представляет собой законченный комплексный научный труд, в котором автор сформулировал и на практических примерах подтвердил научную обоснованность, комплексность и эффективность предложенных подходов и решений.

Автор диссертации, Насонова Виктория Викторовна, достойна присуждения ей ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 — «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заместитель директора по научной работе ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН, профессор, д.т.н. по научной специальности 05.18.04 — «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»

ПОДПИСЬ РУКОВОДИТЕЛЯ
ЗАВЕРШЕНО



А.А. Семенова А.А. Семенова

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова»
Российской академии наук
(ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН)
Юр. и почтовый адрес: 109316 г.Москва ул.Талалихина, 26
тел. +7 495 6769511 (доб. 105),
mail:a.semenova@fncps.ru