

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».

Диссертационная работа Зайко Е.В. «Оценка и управление микробиологическими рисками при производстве сырокопченых колбасных изделий, возникающих при наличии в мясе остаточных количеств антимикробных препаратов» выполнена в актуальном на сегодняшний день направлении – повышение качества и безопасности пищевых продуктов.

Зайко Е.В. провела научно обоснованную идентификацию рисков, возникающих при производстве сырокопченых колбасных изделий из сырья с остаточными количествами антибиотиков. В процессе работы была разработана схема управления выявленными рисками, которая успешно апробирована в условиях мясоперерабатывающего предприятия.

Материал диссертационной работы изложен последовательно и логично, представлены результаты практического использования полученных автором диссертации научных результатов, присутствуют ссылки, как на заимствованный материал, так и на проведенные лично диссертантом исследования и опубликованные им и с соавторами материалы проведенного исследования. Автореферат в полном объеме отражает содержание диссертационной работы. Оформление автореферата соответствует требованиям, установленным Положением о совете по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук.

Несмотря на законченность работы, научную и практическую значимость диссертации, в ходе изучения автореферата возникли некоторые

вопросы, требующие пояснения. Во-первых, при изучении чувствительности микробиологического метода выявления антимикробных веществ были выбраны 35 антибиотиков. На основе чего был сделан данный выбор? Во-вторых, рис. 13 (стр. 24) стоило бы представить в увеличенном размере для лучшего восприятия информации. Однако все замечания не снижают ценности проведенной работы.

Сомнения в том, что представленная работа «Оценка и управление микробиологическими рисками при производстве сырокопченых колбасных изделий, возникающих при наличии в мясе остаточных количеств антимикробных препаратов» по объему материала, методическому уровню исследований, новизне результатов, научной и практической значимости отвечает требованиям ВАК Минобрнауки, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, отсутствуют. Зайко Е.В. 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.

Доктор химических наук,  
профессор РАН, доцент,  
заместитель директора  
Федерального государственного  
бюджетного учреждения  
Институт молекулярной  
генетики Национального  
исследовательского центра  
«Курчатовский институт»

Демидюк  
Илья Валерьевич

123182, Москва  
пл. ак. Курчатова, д.2  
Тел.: +7-499-196-18-53  
e-mail: duk@img.ras.ru

Подпись И.В. Демидюк

Заместитель директор  
НИЦ «Курчатовский институт»  
ИМГ



12.09.2022

Филиппов  
Максим  
Владимирович