

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Юлии Константиновны Юшиной «Научные основы реинжиниринга процедур обеспечения микробиологической безопасности мясной продукции», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

В рецензируемой работе предложено решение вопросов, относящихся к стратегическим задачам государства-обеспечение населения безопасным и качественным продовольствием. Увеличение объемов производства животноводческой продукции напрямую связано с решением таких проблем, как предотвращение заражения патогенными микроорганизмами и уменьшение циркуляции микроорганизмов порчи, влияющих на сохранность продукции. Постоянные усилия по борьбе с микроорганизмами привели к циркуляции микроорганизмов с дополнительными факторами патогенности, с устойчивостью к антибиотикам, дезинфектантам.

Обоснованность научных положений, выводов и рекомендаций диссертации подтверждена серьезными научными публикациями, проведением фундаментальных исследований с разработкой новых методов, положительной апробацией результатов в лабораторных условиях, реализацией на предприятиях и широким обсуждением на научно-практических международных конференциях. Результаты исследований опубликованы в 59 печатных работах, в том числе, в 32 статьях в периодических рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования, 12 статьях в международных изданиях, входящих в наукометрические базы Scopus и Web of Science.

Автореферат отражает основные положения и результаты исследования. Работа изложена логически, системно, в соответствии с поставленной целью и определенными задачами.

В целом, можно заключить, что диссертационная работа Юшиной Юлии Константиновны выполнена на достаточно высоком уровне и отражает решение всех поставленных задач. Диссертация содержит совокупность новых научных данных результатов и положений, выдвигаемых для публичной защиты, имеет внутреннее единство и свидетельствует о вкладе соискателя в науку и практику. К несомненным достоинствам работы следует отнести использование при проведении исследований высокотехнологичной приборной базы, с применением новейших теоретически обоснованных методов и подходов. Основные научные положения, выводы являются достоверными и обоснованными, они детально аргументированы в тексте диссертации и являются логическим завершением работы.

К наиболее важным результатам следует отнести изучение состава микробиоты мясоперерабатывающих и птицеперерабатывающих предприятий, в том числе, в составе биопленок, полученные данные перемещения патогенных микроорганизмов в зависимости от сезонности, предложенные новые химические и физические методы борьбы с патогенными микроорганизмами.

Разработаны и утверждены методические рекомендации № 784-00419779-

2021 «Методика создания моделей моно- и мультивиговых биопленок грамотрицательных и грамположительных бактерий»; и № 4.2.0161-19 «Методы индикации биологических пленок микроорганизмов на абиотических объектах», Разработанные принципы легли в основу новой редакции ГОСТ 32031-2011 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria spp.)*».

Разработано и апробировано 7 методических рекомендаций определения патогенов. Обоснованность и достоверность выполненных исследований подтверждены результатами исследований при выполнении фундаментальных научных исследований в рамках Гранта от 28.09.2020 г. № 075-15-2020-775 (2020–2022 гг.) «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».

Представленные результаты исследований выполнены на достаточно высоком научно-методическом уровне, реализованы на практике. Считаю, что диссертация по уровню научной новизны, практической и теоретической значимости полностью соответствуют требованиям п.п. 9, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842, а ее автор Юшина Юлия Константиновна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальностям 05.18.04 — Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

<p>Рецензент: Доктор технических наук по специальности 05.18.01 Ученое звание – профессор Должность – директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов Высшей инженерной школы</p>	 <p>Савенкова Татьяна Валентиновна</p>
---	--

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Россия, 117997, Москва, Стремянной переулок 36, корп.6, каб. 235  
Тел.: 8 (495) 800-12-00 доб.: 15-52  
e-mail: [savenkova.tv@rea.ru](mailto:savenkova.tv@rea.ru)

подпись Т. В. Савенковой  
удостоверяю  
Специалист по работе с персоналом А. А. Умченко 27.09 2022 г.

