

## **ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ**

**кандидата технических наук, доцента Батаевой Дагмары Султановны  
о соискателе Зайко Елены Викторовны,  
выполнившей научную работу «Оценка и управление  
микробиологическими рисками при производстве сырокопченых  
колбасных изделий, возникающих при наличии в мясе остаточных  
количеств антимикробных препаратов» на соискание ученой степени  
кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 «Технология  
мясных, молочных и рыбных продуктов холодильных производств» и  
05.02.23 «Стандартизация и управление качеством продукции»**

Зайко Е.В., 1993 года рождения в 2015 году окончила с отличием ФГБОУ ВПО «МГУПП» по направлению – ветеринарно-санитарная экспертиза с присуждением степени бакалавр (диплом 107724 0862204); в 2017 окончила с отличием ФГАОУ ВО «РУДН» по направлению – ветеринарно-санитарная экспертиза с присуждением степени магистр (диплом 107704 0107044)

Зайко Елена Викторовна работает в ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова» РАН с 06.10.2014 г. в должности старшего лаборанта, с 01.03.2018 г. в должности младший научный сотрудник. В 2017 году поступила в аспирантуру.

В период подготовки диссертации Зайко Е.В. освоила приемы литературного анализа, методы классического и быстрого микробиологического анализа, а также современные молекулярно-генетические методы исследования. Зайко проявила себя как инициативный исследователь, способный планировать и проводить эксперименты, анализировать полученные результаты, что позволило ей успешно подготовить диссертационную работу к защите.

Диссертация Зайко Е.В. написана на актуальную тему, поскольку изучение проблемы как внезапно возникающие (эмерджентные) факторы могут влиять (идентификация рисков) на качество и безопасность пищевых продуктов и какие могут быть последствия (оценка рисков) имеет большое научное и практическое значение. Автором не только проведен полный анализ рисков, возникающих при производстве сырокопченых колбас из мясного сырья с остаточными количествами антибиотиков, но предложена схема предотвращения возникновения (управления рисками) рисков.

Диссертационная работа, выполненная работа Зайко Е.В., является полноценным окончанным научным трудом, с обоснованной теоретической и практической значимостью. На основании разработанной схемы управления идентифицированными рисками было разработано СТО 00419779-012-2022

по организации и порядку проведения входного контроля мясного сырья, используемого для производства сырокопченых колбас на наличие остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ.

Отдельные этапы настоящей диссертационной работы выполнены в рамках тем:

– 006.03 «Провести идентификацию рисков формирования устойчивости микроорганизмов, выделенных из мяса и продуктов убоя, к антимикробным препаратам» (2015-2018 гг.) (государственное задание ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН «Актуальные проблемы интегрального контроля производства и оборота продовольственного сырья и продуктов питания в трофологической цепи «от поля до потребителя» в целях управления безопасностью и качеством пищевых продуктов»);

– № 006.04 «Разработать систему оценки, управления, предупреждающих действий микробиологическими рисками, возникающими при производстве сырокопченых колбас при наличии антимикробных веществ в мясном сырье и в ингредиентах» (2019-2022 гг.) (государственное задание ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН FNEN-2019-0007 «Разработать методологию комплексного мониторинга показателей качества и безопасности, анализа состава и свойств мясного сырья, вспомогательных материалов и готовых мясных продуктов с построением системы нормирования, производственного и государственного контроля»)

– 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).

Оригинальность и научная обоснованность подходов отражена в 9 печатных работах, из которых 6 статей опубликованы в периодических изданиях, рецензируемых ВАК Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, 3 статьи (1 из которых в Q1-2) в международных изданиях наукометрических баз Scopus and Web of Science.

На основании вышеизложенного и по совокупности характеристик актуальности, новизны и практической значимости, считаю, что диссертационная работа отвечает критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Зайко Елена Викторовна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 «Технология

мясных, молочных и рыбных продуктов холодильных производств» и 05.02.23 «Стандартизация и управление качеством продукции».

Отзыв дан с целью представления документов в диссертационный совет для защиты диссертации.

Научный руководитель,  
кандидат технических наук, доцент,  
ведущий научный сотрудник лаборатории  
«Гигиена производства и микробиология»  
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН

Дагмара Султановна Батаева

23.05.2022 г.



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Юр. и почтовый адрес:

109316 г. Москва

ул. Талалихина, 26

тел. 8 495 676-95-11 (409)

E-mail: [d.bataeva@fncps.ru](mailto:d.bataeva@fncps.ru)



 Т.В. Демина