

**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

филиал ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОГО НАУЧНОГО ЦЕНТРА «ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПТИЦЕВОДСТВА» РАН



**ВНИИПП**

141552, Московская область, Солнечногорский район, рабочий посёлок Ржавки, строение 1  
ОКПО 23476484 | ОГРН 1025005327522 | ИНН 5042000869 | КПП 504443001



+7(499)110-21-06  
info@vniipp.ru  
www.vniipp.ru

24.02.2022 № 21/19

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

«О согласии на назначение в качестве ведущей организации по диссертации Дрозда А.В.»

Председателю диссертационного совета Д 220.059.04 при ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины» доктору ветеринарных наук, профессору А.А. Стекольникову

**Уважаемый Анатолий Александрович!**

В ответ на Ваше обращение от 15.02.2022 г. № 05-221 на основании п.22 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» - филиал Федерального государственного бюджетного учреждения федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук, дает свое согласие на назначение в качестве ведущей организации по диссертации Дрозда Александра Валентиновича на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы», представленной в диссертационный совет Д 220.059.04 при ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины» на соискание ученой степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.

Представляю необходимые сведения об организации и согласие на размещение этих сведений и отзыва на официальном сайте ФГБОУ ВО СПбГУВМ и в единой информационной системе, а также включение данных в аттестационное дело и их дальнейшую обработку.

Приложение на 3 л. в 1 экз.

Директор



В.Г. Будрик



## СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Дрозда Александра Валентиновича на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы», представленной в диссертационный совет Д 220.059.04 при Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины», на соискание ученой степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.

Наименование организации в соответствии с уставом	"Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности" – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра "Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства" Российской академии наук
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ВНИИПП
Почтовый индекс и адрес организации	141552, Московская область, Солнечногорский район, раб. пос. Ржавки, строение 1, ВНИИПП
Телефон	+7 (499) 110-21-06
Адрес электронной почты	info@vniipp.ru
Адрес официального сайта в сети «интернет»	htt://vniipp.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инновационная технология охлаждения и хранения мяса цыплят-бройлеров / В. В. Гушин, И. И. Маковеев, С. С. Козак [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2021. – № 5. – С. 48-51. – DOI 10.30975/2073-4999-2021-23-5-48-51.</li> <li>2. Влияние температуры хранения на сроки годности мяса цыплят-бройлеров нового кросса "Смена" / С. С. Козак, И. И. Маковеев, Н. Л. Догадова [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2020. – № 5. – С. 28-30. – DOI 10.30975/2073-4999-2020-22-5-28-30.</li> </ol>

3. Влияние факторов технологического процесса переработки птицы и режимов хранения на качественные показатели мяса / И. И. Маковеев, С. С. Козак, В. С. Брагин [и др.] // Научно-техническое обеспечение эффективности и качества производства продукции АПК : Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 90-летию ВНИИПП, Ржавки, 26 ноября 2019 года. – Ржавки: ВНИИПП, 2019. – С. 141-147. – DOI 10.30975/978-5-9909889-2-7-2019-1-1-141-147.
4. Sleza, A. G. Analyzing the influence of air microbial contamination on poultry meat microbiological safety with chicken as an example / A. G. Sleza, S. S. Kozak, O. V. Ulanova // Наука без границ и языковых барьеров : материалы международной научно-практической конференции, Орел, 19 апреля 2019 года. – Орел: Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина, 2019. – Р. 240-245.
5. Абалдова, В. А. Микробиологические показатели мяса механической обвалки индейки, полученного с использованием многозонного фильтра при температуре хранения минус 25°C / В. А. Абалдова, С. С. Козак, Н. Л. Догадова // Птица и птицепродукты. – 2019. – № 1. – С. 50-52. – DOI 10.30975/2073-4999-2019-21-1-50-52.
6. Применение надуксусной кислоты при охлаждении тушек птицы / С. С. Козак, Ю. А. Козак, А. В. Исаенко [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2019. – № 3. – С. 24-27. – DOI 10.30975/2073-4999-2019-21-3-24-27.
7. Влияние близкриоскопической температуры хранения на увеличение сроков годности охлажденного мяса гусей / В. В. Гущин, И. И. Маковеев, С. С. Козак [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2019. – № 4. – С. 56-58. – DOI 10.30975/2073-4999-2019-21-4-56-58.
8. Особенности применения растворов антимикробных средств при охлаждении птицы / С. С. Козак, Н. Л. Догадова, Ю. А. Козак [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2019. – № 6. – С. 49-52. – DOI 10.30975/2073-4999-2019-21-6-49-52.



9. Абалдова, В. А. Микробиологические показатели мяса механической обвалки индейки, полученного с использованием многозонного фильтра, при хранении в охлажденном состоянии / В. А. Абалдова, С. С. Козак, Н. А. Городная // Птица и птицепродукты. – 2018. – № 3. – С. 65-68. – DOI 10.30975/2073-4999-2018-20-3-65-68.
10. Влияние близкриоскопической температуры хранения на увеличение сроков годности охлажденного мяса уток / В. В. Гуцин, И. И. Маковеев, С. С. Козак [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2018. – № 4. – С. 62-64. – DOI 10.30975/2073-4999-2018-20-4-62-64.
11. Исследования процесса переработки индеек для разработки технологической инструкции к межгосударственному стандарту на мясо индеек / В. В. Гуцин, И. И. Маковеев, С. С. Козак [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2018. – № 5. – С. 62-64. – DOI 10.30975/2073-4999-2018-20-5-62-64.
12. Влияние технологического процесса переработки индеек на микробиологические показатели тушек / С. С. Козак, И. И. Маковеев, Ю. А. Козак [и др.] // Птица и птицепродукты. – 2018. – № 6. – С. 18-20. – DOI 10.30975/2073-4999-2018-20-6-18-20.

Директор



В.Г. Будрик