

ОТЗЫВ

официального оппонента доктора биологических наук, доцента, профессора кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биологической безопасности ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» Абдуллаевой Асият Мухтаровны на диссертационную работу Дрозда Александра Валентиновича «Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы», представленную 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

Актуальность темы. Биологическая безопасность мяса птицы является неотъемлемым звеном при осуществлении производственного контроля и в обеспечении потребителей доброкачественным продовольствием. При несоблюдении ветеринарно-санитарных требований на предприятиях перерабатывающей промышленности, общественного питания и в розничной торговой сети возрастает риск контаминации продукции условно-патогенными и патогенными микроорганизмами, что является нарушением законодательства Российской Федерации в вопросах продовольственной безопасности.

Тенденция интенсивного развития индейководства, повышенный спрос на мясо индеек может вызвать сбои при обращении данного вида продукции, в том числе нарушение сроков и условий хранения, фальсификации термического состояния мяса и поступление в оборот замороженного сырья под видом охлажденного. В производственных условиях идентифицировать такого рода подмену весьма затруднительно, поскольку действующие нормативно-технические документы регламентируют лишь гистологический метод, который из-за специфики выполнения сложно применить при осуществлении входного или производственного контроля. Поэтому рецензируемая работа по комплексному изучению показателей

доброкачественности и безопасности мяса индеек и обоснованию экспресс-метода идентификации его термического состояния является актуальной.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций. Научные положения, выводы и практические рекомендации, сформулированные в диссертационной работе Дрозда А.В., основываются на глубоком изучении и анализе законодательной базы, отечественной и зарубежной научной литературы. Полученные результаты и практические предложения соответствуют поставленным цели и задачам работы и опираются на статистически обработанные данные. Автором были применены методы ветеринарно-санитарной экспертизы, позволяющие всесторонне раскрыть оценку доброкачественности и безопасности объектов исследования, регламентированные действующими ГОСТ.

Достоверность и новизна научных положений, выводов и рекомендаций. Работа выполнена на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины». Достоверность полученных результатов не вызывает сомнений, данные получены на достаточном количестве экспериментального материала с использованием общепринятых методов и современного оборудования: органолептические, физико-химические, микробиологические, микроскопические, спектрометрические и гистологические.

Научная новизна диссертационной работы Дрозда А.В. заключается в том, что автором обоснована эффективность микроскопического метода идентификации термического состояния мяса по морфологическим признакам, на который получен патент на изобретение. Также впервые проведены исследования по комплексной оценке показателей пищевой ценности, качества и безопасности мяса индеек, регламентированных ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О

безопасности пищевой продукции», их динамике в охлажденном, дефростированном и повторно дефростированном состоянии.

Значимость для науки и практики полученных соискателем результатов. В результате исследований, полученных Дроздом А.В., установлена отрицательная динамика показателей доброкачественности и безопасности мяса индеек, что подтверждает необходимость контроля на всех этапах обращения сырья. Предложенный микроскопический метод позволит быстро определить и идентифицировать термическое состояние мяса индеек в производственных условиях, что, несомненно, несет практическую значимость для мясоперерабатывающей отрасли.

Подтверждение опубликования основных результатов диссертации в научной печати. По результатам диссертационной работы опубликовано 9 научных работ, в том числе 3 статьи – в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки России, 4 – в периодических изданиях, входящих в международные базы цитирования (Web of Science, Scopus). Получен патент на изобретение.

Соответствие содержания автореферата основным положениям диссертации. Автореферат диссертационной работы изложен на 20 страницах компьютерного текста и полностью соответствует содержанию работы, включает в себя основные разделы диссертации, раскрывает ее научные положения.

Оценка содержания и оформления диссертации, ее завершенность. Диссертационная работа Дрозда А.В. изложена стандартным научным стилем на 135 страницах компьютерного текста и включает: введение, обзор литературы, собственные исследования, обсуждение полученных результатов, заключение, практические предложения, рекомендации и перспективы дальнейшей разработки темы, список сокращений, список литературы, приложения.

Работа оформлена в соответствии с требованиями к кандидатским диссертациям, включает 17 таблиц и 62 рисунка. Список литературы

включает 153 источника, в том числе 100 отечественных и 53 зарубежных автора.

В разделе *«Введение»* диссертант обосновывает актуальность исследований и степень разработанности темы, определяет цель и задачи исследований, раскрывает научную новизну, теоретическую и практическую значимость работы, формулирует основные положения, выносимые на защиту.

Глава *«Обзор литературы»* состоит из 3 подразделов. В обзоре литературы автор освещает данные отечественной и зарубежной литературы об анатомических особенностях птицы, о пищевом и биологическом значении мяса индеек, требованиям к качеству, безопасности продукции и условиям ее хранения.

Глава *«Собственные исследования»* включает два раздела *«Материалы и методы исследований»* и *«Результаты собственных исследований»*.

В разделе *«Материалы и методы исследований»* описаны объекты исследований: охлажденное мясо индеек (тушки и части тушек индеек), условия и методология экспериментальной части работы.

Раздел *«Результаты собственных исследований»* представлен пятью подразделами, где раскрыты результаты органолептических, физико-химических, спектрометрических, микробиологических и гистологических исследований охлажденных, дефростированных и повторно дефростированных образцов в сравнительном аспекте. Результаты собственных исследований подробно изложены, дополнены таблицами и рисунками, проанализированы, аргументированы фактическими данными, которые позволяют объективно оценить работу. Экспериментальные данные таблиц статистически обработаны, позволяют сделать всесторонний анализ полученного материала.

В разделе *«Обсуждение полученных результатов»* сопоставлены данные отечественных и зарубежных ученых с полученными автором результатами.

В «*Заключении*» автором обобщены результаты научной работы, представлены выводы, логично вытекающие из поставленных задач и полученных результатов, а также сформулированы практические предложения, обозначены перспективы для дальнейшей разработки темы.

Замечания, вопросы и пожелания по диссертации. В процессе рецензирования диссертационной работы критических и принципиальных замечаний не возникло, однако хотелось бы получить от автора разъяснения в ходе публичной защиты на ряд вопросов:

1. Применим ли предлагаемый метод к другим видам мясного сырья?
2. Учитывали ли при оценке пищевой ценности мяса индеек породу, условия кормления и содержания птицы?
3. Согласно раздела 2.2.4 «В то же время, в повторно дефростированном мясе крыла индейки микробное число составляло $5,8 \cdot 10^3 \pm 0,1$, что превышает данный показатель в охлаждённом мясе в 16,1 раз, в дефростированном – в 9,2 раз» данные не согласуются с таблицей 5.
4. В тексте рукописи имеются грамматические опечатки, стилистические неточные выражения.

В целом вышеуказанные замечания и пожелания не снижают научную и практическую ценность диссертационной работы, носят уточняющий и дискуссионный характер и не влияют на ее положительную оценку.

Заключение. Диссертационная работа Дрозда Александра Валентиновича на тему «**Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы**» является самостоятельной завершённой научно-квалификационной работой, которая содержит решение научной задачи в области ветеринарии, научную новизну, практические предложения и перспективы дальнейшей разработки темы.


По актуальности, степени обоснованности выводов, их достоверности, новизне и научно-практической значимости диссертационная работа Дрозда Александра Валентиновича «**Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы**» отвечает требованиям

пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в редакции Постановления Правительства РФ от 21.04.2016 г. № 335 от 01.10.2018 г. № 1168), предъявляемым ВАК при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации к кандидатским диссертациям. Положительно оценивая диссертационную работу Дрозда Александра Валентиновича, считаю, что автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 – Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дата: 08 апреля 2022 г.

Официальный оппонент:

доктор биологических наук, доцент,
профессор кафедры ветеринарно-санитарной
экспертизы и биологической безопасности
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет пищевых производств»

 Абдуллаева Асият Мухтаровна

Подпись Абдуллаевой Асият Мухтаровны удостоверяю:



Контактная информация: 125080 г. Москва, Волоколамское шоссе, д.11;
телефон +7(499)750-01-11, доб. 4395; электронная почта: abdullaevaam@mgpp.ru.