

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Крюченко Елизаветы Вячеславовны
«Научное обоснование подходов и разработка системы управления
аллергенами в мясной промышленности», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3 – Пищевые системы

Разработка системы управления аллергенами имеет высокую актуальность в современном мире, так как количество людей, страдающих от пищевой аллергии, постоянно растет. Аллергены могут находиться в различных продуктах питания и для многих людей контакт с ними может привести к серьезным проблемам со здоровьем, включая анафилактический шок. Система управления аллергенами нацелена на предотвращение случаев попадания незаявленных аллергенов в продукцию и сокращению аллергических реакций у уязвимых потребителей за счет размещения достоверной информации о наличии аллергенов на маркировке, которое требуется в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Таким образом, научное обоснование подходов и разработка системы управления аллергенами в мясной промышленности является важным шагом для обеспечения безопасности и здоровья потребителей, а также для соблюдения законодательства ЕАЭС.

На основании полученных результатов изданы 23 печатные работы, в том числе 8 статей в журналах, рекомендуемых ВАК РФ (3 из которых входят в базу данных Scopus), 5 – в журналах, индексируемых международными базами Scopus и Web of Science.

Автор выделяет следующие положения, характеризующие научную новизну исследования:

1. Предложена формулировка и определение термина «пищевой аллерген»;
2. По результатам анализа впервые в мясной промышленности разработаны профили аллергенов;
3. Экспериментально с использованием четырех различных методологий (гистологический, ИФА, ПЦР, электрофоретический) установлен высокий риск присутствия незаявленного глютена в растительных ингредиентах в количествах, превышающих допустимый уровень 20 мг/кг.
4. Обосновано применение риск-ориентированного подхода при управлении аллергенами на предприятиях мясной промышленности,

показано влияние производственной среды на вероятность непреднамеренного попадания аллергенов в продукцию, что подтверждено их присутствием в продукции из торговой сети г. Москвы.

5. На основании квалитетрической балльно-факторной оценки рекомендованы наиболее надежные методы определения аллергенов в мясной продукции.

6. Разработан алгоритм процесса управления аллергенами, включенный в методические рекомендации по разработке и внедрению системы управления аллергенами в мясной промышленности.

7. По результатам исследований с применением квалитетрических и аналитических методов определены технологические этапы производства мясной продукции, на которых существенен риск непреднамеренной контаминации аллергенами.

Отмечая новизну, практическую значимость полученных результатов и в целом, положительно оценивая работу, хотелось бы обсудить следующий вопрос:

1. Какие методы контроля аллергенов Вы рекомендуете использовать для оперативного мониторинга в производственных лабораториях мясоперерабатывающих предприятий?

Диссертационная работа «Научное обоснование подходов и разработка системы управления аллергенами в мясной промышленности» соответствует требованиям, предъявляемым ВАК Минобрнауки к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук. Крюченко Е.В. заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Кандидат сельскохозяйственных наук
А.С.

руководитель отдела качества

ИП Ильяков Д.В.

(Мясоперерабатывающее предприятие «Велес»)

Подпись Барминой А.С. заверяю

ИП Ильяков Д.В. (Мясоперерабатывающее предприятие «Велес»)

641570, Курганская область, с. Частоозерье, ул. Карла Маркса

Телефон: + 7 (352 30) 9-15-53, 9-20-18

Email: lab@veles-kurgan.ru

Бармина

