

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Крюченко Елизаветы Вячеславовны** на тему: «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

Обеспечение здоровья нации составляет одну из важнейших задач государственной политики развитых стран. Среди факторов, определяющих состояние здоровья, одним из основных является структура, и качество потребляемой человеком пищи.

Пищевые аллергии относятся к достаточно распространенным заболеваниям, что определяет необходимость принятия мер по нивелированию рисков возникновения и последствий аллергических реакций, возникающих при употреблении пищевых продуктов, являющихся источником веществ, обладающих аллергенными свойствами. Такие меры, прежде всего, должны включать достоверное информирование потребителей о содержании в продуктах питания компонентов, вызывающих аллергические реакции, что регламентируется требованиями ТР ТС 022/2011. Однако, на практике риски присутствия в продуктах, не содержащих предупредительную маркировку, аллергенов достаточно высоки, что связано с отсутствием эффективной системы управления аллергенами на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров. Учитывая это, диссертационная работа Крюченко Е.В., направленная на выбор и обоснование подходов к решению проблемы контаминации продукции мясной промышленности наиболее распространенными и характерными аллергенами, а также на разработку эффективной системы управления пищевыми аллергенами на примере мясоперерабатывающего производства, является актуальной.

Основные положения научной новизны исследований, представленных в работе, включают разработку профилей пищевых аллергенов, обоснование применения риск-ориентированного подхода при управлении аллергенами на предприятиях мясной промышленности, новые методические подходы к выявлению и количественному определению пищевых аллергенов в продукции мясоперерабатывающих производств, разработку алгоритма процесса управления аллергенами в мясной промышленности, а также новые знания в области оценки рисков непреднамеренной контаминации мясной продукции аллергенами.

Практическая значимость работы подтверждается использованием теоретических и практических результатов проведенного исследования в качестве основы для разработки ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами», при разработке Методических рекомендаций по разработке и внедрению системы управления аллергенами в мясной промышленности, а также результатами промышленной

апробации разработанной системы управления аллергенами на ООО «МПЗ «Москворецкий».

Замечания и вопросы по работе.

1. Учитывая, что предложенное автором определение термина «пищевой аллерген» является одним из положений научной новизны, теоретической и практической значимости, а также положений, выносимых на защиту, следовало его привести в тексте автореферата.

2. Исходя из предложенных в работе формулировки и определения термина «пищевой аллерген», является ли корректным называть пищевым аллергеном горчицу, кунжут, молоко и прочие продукты, применяемые в мясоперерабатывающем производстве и являющиеся источником веществ, вызывающих аллергические реакции (таблица 1, стр. 13 и др. текста автореферата)?

3. Составленные автором профили, выявленных и ранжированных аллергенов, характерных для продукции мясной промышленности целесообразно было бы оформить в виде базы данных.

4. На основе разработанной автором квалитетической шкалы оценки эффективности методов определения аллергенов в мясной продукции, как наиболее эффективные и достоверные выбраны методы ПЦР, ИФА, двумерный электрофорез и гистологический. Следует пояснить расхождения в результатах определения глютена в колбасных изделиях, полученных указанными методами и представленных на рисунках 3 и 4 автореферата.

Указанные замечания носят рекомендательный характер и не снижают общей высокой оценки диссертационной работы Крюченко Е.В.

В целом представленная диссертационная работа по научной и практической ценности соответствует требованиям, предъявляемым ВАК Министерства науки и высшего образования РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор - **Крюченко Елизавета Вячеславовна** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Главный научный сотрудник
ЦКП «Исследовательский центр пищевых
и химических технологий»
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
технологический университет»
доктор технических наук,
профессор

Бутина Елена Александровна

10.06.2024г.

Адрес организации:
350072, Южный федеральный округ,
Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Телефон: (861) 253-67-60, эл. почта: ktgr11@mail.ru

Подпись:
Заведующий Центром
Административного управления и контроля

М.В. Понамарева

«10» 06 2024 г.

