

## 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**

Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 29 июня 2016 г. № 1364-р) ориентирована на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества.

Несанкционированное использование в процессе сельскохозяйственного производства лекарственных препаратов для ветеринарного применения, преднамеренно вводимых в организм продуктивных животных, приводит к загрязнению пищи и к негативным последствиям для здоровья человека (появление возбудителей инфекционных заболеваний с новыми свойствами, повышение тяжести течения и последствий перенесенных инфекций, антибиотикорезистентность, аллергические реакции). Разнообразие применяемого сырья в пищевых производствах добавляет риск незапланированного внесения аллергенов в готовый продукт.

Реализация Стратегии предполагает совершенствование и развитие нормативной базы в сфере контроля качества пищевой продукции, обеспечение мониторинга качества, проведение превентивных мероприятий по минимизации рисков попадания в пищевые продукты незадекларированных аллергенов. Актуальным является управление источниками аллергенов «от поля до прилавка», в том числе контроль наличия аллергенов на всех этапах производства каждого перерабатывающего предприятия наиболее эффективными методами.

Особый интерес вызвал авторский подход к интеграции разработанной системы с системой менеджмента безопасности пищевой продукции.

Автореферат дает представление о целостной и завершенной научно-исследовательской работе, в которой достоверно обоснована проблема наличия незаявленных аллергенов в мясной продукции в недопустимых количествах, определены наиболее значимые факторы и степень их влияния при управлении аллергенами, содержатся рекомендации по разработке и внедрению системы управления аллергенами.

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.

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

1. Возможно ли внедрение предложенной системы управления аллергенами на предприятиях других отраслей пищевой промышленности?
2. Уточнение. В первой главе проведен анализ отзывов продукции по причине присутствия незаявленных аллергенов.

"Отзыв" ("recall") означает любую меру, направленную на возврат продукции, которая уже поступила к конечному пользователю;

"изъятие" ("withdrawal") означает любую меру, направленную на недопущение выпуска на рынок продукции, находящейся в цепочке поставок.

Могу предположить, речь идет об изъятии.

В заключение считаю необходимым отметить, что поставленные вопросы не опровергают основных положений нужной, как в теоретическом, так и в практическом отношении работы.

Считаю, что диссертационная работа Крюченко Елизаветы Вячеславовны на тему «Научное обоснование подходов и разработка системы управления аллергенами в мясной промышленности» по своей актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости соответствует критериям 9-14 положения ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор заслуживает присвоения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Кандидат технических наук  
(05.18.04 –Технология мясных, молочных  
и рыбных продуктов и холодильных  
производств; 05.02.23 – Стандартизация и  
управление качеством продукции),  
доцент агроинженерного департамента  
Аграрно-технологического института  
Федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Российский университет дружбы народов  
имени Патриса Лумумбы» (ФГАОУ ВО РУДН  
им. Патриса Лумумбы)

И.Г. Иванилова

20.05.2024

Подпись Иваниловой И.Г. удостоверяю

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы» (ФГАОУ ВО РУДН им. Патриса Лумумбы)

117198, г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, 6; email: ivanilova-ig@rudn.ru, телефон: +7 (499) 936-87-87.



Handwritten signature and the word 'секретарь' (secretary) next to the stamp. To the right, the letters 'АТЧ' are handwritten in blue ink.