

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

Отсутствие стандартизированных руководящих принципов по управлению рисками аллергенов на предприятиях мясной промышленности и различия в маркировке продуктов в разных странах подчеркивают необходимость разработки и принятия единых стандартов и подходов к контролю аллергенов в пищевой промышленности.

Для обеспечения безопасности и защиты здоровья потребителей с пищевой аллергией важно продолжать развивать и улучшать стандарты, методы контроля и маркировку пищевых продуктов, чтобы минимизировать риск возникновения аллергических реакций у уязвимых групп населения.

Вышеперечисленное подтверждает актуальность разработки системы управления аллергенами в мясной промышленности на основе риск-ориентированного подхода, ее апробации и оценки результативности.

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.

Автореферат отражает целостность и завершенность научно-исследовательской работы, посвященной проблеме наличия незаявленных аллергенов в мясной продукции. В нем сделан акцент на определении факторов, влияющих на непреднамеренное попадание аллергенов в мясную продукцию при производстве и предложены рекомендации по управлению аллергенами.

Исследование сконцентрировано на следующих ключевых аспектах:

1. Обоснование проблемы наличия незаявленных аллергенов в мясной продукции в недопустимых количествах, что позволяет понять масштаб проблемы и ее потенциальные последствия для здоровья потребителей.
2. Определение наиболее значимых факторов и степени их влияния при управлении аллергенами, благодаря чему были выявлены основные причины возникновения проблемы и разработана эффективная стратегия ее решения.
3. Рекомендации по разработке и внедрению системы управления аллергенами. Эти рекомендации являются ценным руководством для предприятий мясной промышленности при создании и соблюдении процедур контроля пищевых аллергенов.

Такой подход к изучению проблемы незаявленных аллергенов в мясной продукции не только способствует повышению безопасности пищевых продуктов, но также может способствовать развитию отрасли и обеспечению

потребителей информацией о составе продуктов для принятия осознанных решений при их покупке и потреблении.

Научная новизна работы заключается в предложенной формулировке и определении термина «пищевой аллерген», впервые разработанном профиле аллергенов, установленном высоком риске присутствия незаявленного глютена в растительных ингредиентах в количествах, превышающих допустимый уровень 20 мг/кг, обоснованном применении риск-ориентированного подхода при управлении аллергенами на предприятиях мясной промышленности, рекомендованных наиболее надежных методов определения аллергенов в мясной продукции, разработанном алгоритме процесса управления аллергенами, включенный в методические рекомендации по разработке и внедрению системы управления аллергенами в мясной промышленности, определенных технологических этапов производства мясной продукции, на которых существует риск непреднамеренной контаминации аллергенами.

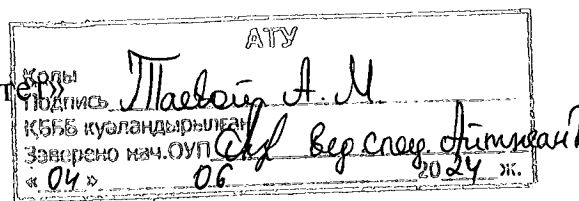
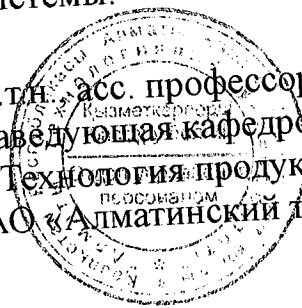
Считаю, что диссертационная работа Крюченко Елизаветы Вячеславовны на тему «Научное обоснование подходов и разработка системы управления аллергенами в мясной промышленности» по своей актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости соответствует критериям 9-14 положения ВАК Министерства 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.

д.т.н. асс. профессор,
заведующая кафедрой

«Технология продуктов питания»
АО «Алматинский технологический университет»

Подпись Таевой А.М. удостоверяю

Таева А.М.



Акционерное общество «Алматинский технологический университет»
050012, Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Фурката, 348/5, Корпус 2А, 2
этаж, 208. Телефон: 8 (727) 396-71-33 (вн. 110, 109); Email: a.taeva@atu.kz,
aigul_taeva@mail.ru.