

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 220.059.04,
созданного на базе федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»
Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ
КАНДИДАТА НАУК
аттестационное дело N _____
решение диссертационного совета от 12.05.2022 г. № 16

О присуждении Дрозду Александру Валентиновичу, гражданину России,
ученой степени кандидата ветеринарных наук.

Диссертация «Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы», по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза, принята к защите 02 марта 2022 г. (протокол заседания № 12) диссертационным советом Д 220.059.04, созданным на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, 196084, Санкт-Петербург, ул. Черниговская, д. 5, приказом ВАК Минобрнауки России № 1126/нк от 22.08.2016 г., приказом ВАК Минобрнауки России № 695/нк от 19.11.2020 г.

Соискатель Дрозд Александр Валентинович, 25 сентября 1995 года рождения, в 2018 году окончил федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины» (г. Санкт-Петербург, Россия) по специальности «Ветеринария», выдавшее диплом о высшем образовании 107805 0560493, регистрационный номер 22989, дата выдачи 29 июня 2018 года.

В 2021 году освоил программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации исследователь, преподаватель-исследователь по направлению подготовки 36.06.01 «Ветеринария и зоотехния» (диплом 107805 0014670, регистрационный номер 24810, дата выдачи 28 июня 2021 года).

С 2019 г. по настоящее время Дрозд Александр Валентинович работает ассистентом кафедры физического воспитания федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины» (г. Санкт-Петербург, Российская Федерация).

Диссертация выполнена на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

Научный руководитель – кандидат ветеринарных наук, доцент, Орлова Диана Александровна, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины», доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы.

Официальные оппоненты:

Абдуллаева Асият Мухтаровна, доктор биологических наук, доцент, профессор кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биологической безопасности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств», г. Москва;

Юсупова Галия Расыховна, доктор биологических наук, доцент, профессор кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы федерального

государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань, дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – федеральное государственное бюджетное научное учреждение Федеральный научный центр «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук, филиал «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП), Московская область, в положительном заключении, подписанным доктором биологических наук, главным научным сотрудником, руководителем испытательного лабораторного центра ВНИИПП Козаком Сергеем Степановичем указано, что «кандидатская диссертация Дрозда Александра Валентиновича на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы» является самостоятельной законченной научно-квалификационной работой, в которой содержится решение научной задачи в области ветеринарии, научная новизна, практические предложения и перспективы дальнейшей разработки темы.

По актуальности, степени обоснованности выводов, их достоверности и новизне, диссертационное исследование Дрозда Александра Валентиновича на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы идентификации термического состояния мяса птицы» соответствует критериям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 №842, предъявляемым ВАК при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации к кандидатским диссертациям, а ее автор Дрозд Александр Валентинович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза».

Соискатель имеет 9 опубликованных работ теме диссертации, из них в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Министерстве

науки и высшего образования Российской Федерации для публикации основных результатов диссертационной работы на соискание ученой степени кандидата и доктора наук – 3; в региональной печати – 2; в зарубежной печати – 4. Авторский вклад составляет 90 %, объем научных изданий – 4,0 печатных листа. В диссертации отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных работах.

Опубликованные работы посвящены комплексной ветеринарно-санитарной экспертизе и методам идентификации термического состояния мяса индейки, связанные с определением органолептических, физико-химических, микробиологических показателей и количественного содержания влаги, белков, жиров, которые позволили дать полную ветеринарно-санитарную оценку качества и безопасности исследуемого мяса птицы.

Наиболее значительные научные работы по теме диссертации:

1. Дрозд, А. В. Влияние термического состояния на морфологические характеристики мяса индейки / А. В. Дрозд // Международный вестник ветеринарии. – 2021. – № 2. – С. 195-198. – DOI 10.17238/issn2072-2419.2021.2.195. – EDN INDYWY.
2. Дрозд, А. В. Идентификация термического состояния мяса индейки методом микроскопии / А. В. Дрозд, А. З. Журавлева // Международный вестник ветеринарии. – 2021. – № 2. – С. 205-209. – DOI 10.17238/issn2072-2419.2021.2.205. – EDN DBWNIB.
3. Орлова, Д. А. Оценка микрокартины нативных препаратов мышечной ткани при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса / Д. А. Орлова, Т. В. Калюжная, А. В. Дрозд // Международный вестник ветеринарии. – 2019. – № 2. – С. 62-67. – DOI 10.17238/issn2072-2419.2019.2.62. – EDN WFAIZF.
4. Orlova, D. Using the histological method to identify the turkey meat thermal state / D. Orlova, A. Drozd // Advances in Animal and Veterinary Sciences. – 2020. – Vol. 8. – No S2. – P. 12-17. – DOI 10.17582/JOURNAL.AAVS/2020/8.S2.12.17. – EDN JTALLO.
5. An express assessment method for meat quality and safety / T. Kalyuzhnaya, L. Karpenko, D. Orlova [et al.] // International Transaction Journal of

Engineering, Management and Applied Sciences and Technologies. – 2020. – Vol. 11. – No 1. – P. 1101. – DOI 10.14456/ITJEMAST.2020.8. – EDN IKXHKI.

6. Патент № 2714044 С1 Российская Федерация, МПК G01N 33/12, G01N 1/28, G01N 1/30. Метод изготовления микропрепаратов : № 2019104489 : заявл. 18.02.2019 : опубл. 11.02.2020 / Т. В. Калюжная, Д. А. Орлова, А. В. Дрозд ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины ФГБОУ ВО СПбГАВМ. – EDN BXLCRR.

На диссертацию и автореферат поступило 4 отзыва от:

1. заведующего кафедрой инфекционных болезней, зоогигиены и ветсанэкспертизы, доктора биологических наук, профессора Андреевой Альфии Васильевны, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»;

2. заведующего кафедрой паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, доктора ветеринарных наук, профессора Атаева Агая Мухтаровича и доцента кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидата ветеринарных наук Катаевой Джамилы Газиевны, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет»;

3. заведующего кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, доктора биологических наук, профессора Заболотных Михаила Васильевича и доцента кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных Жидик Ирины Юрьевны, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет»;

4. декана факультета ветеринарной медицины, заведующего кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии, кандидата ветеринарных наук, доцента Леденевой Ольги Юрьевны и старшего преподавателя кафедры

ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии Коновалова Евгения Сергеевича, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет».

Все отзывы положительные без критических замечаний.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их компетентностью в соответствующей отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследования и способностью определить научную и практическую ценность диссертации (сведения размещены на официальном сайте федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины», www.spbguvvm.ru).

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана и реализована научная идея, позволившая расширить и дополнить сведения о методах оценки термического состояния мяса птицы и влиянии дефростации на показатели доброкачественности, пищевой ценности и биологической безопасности мяса индеек;

предложены новые и актуализированные данные по оценке термического состояния мяса птицы с помощью метода микроскопии нативных препаратов мяса, где наиболее значимым является воспроизводимость метода в реальных условиях обращения мяса, с учетом сроков его хранения;

доказана эффективность метода микроскопии нативных препаратов мяса птицы при идентификации его термического состояния посредством микроскопии структурных изменений однократно, двукратно и многократно замороженного мяса индеек;

введены новые данные по динамике показателей пищевой ценности, качества и биологической безопасности охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса индеек.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказаны и научно обоснованы положения по целесообразности использования полученных результатов исследования при проведении комплексной ветеринарно-санитарной экспертизы и оценке качества и безопасности мяса индеек в различных термических состояниях по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и морфологическим показателям;

применительно к проблематике диссертации результативно (эффективно, то есть с получением обладающих новизной результатов)

использован эффективный комплекс традиционных и современных органолептических, физико-химических, гистологических и микробиологических методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы, регламентированных действующими нормативно-техническими документами, в том числе с применением спектрометрии в ближней инфракрасной области;

изложены доказательства, подтверждающие отрицательную динамику качественных и количественных показателей охлажденного, размороженного и повторно размороженного мяса индеек;

раскрыты закономерности, отрицательной динамики показателей пищевой ценности, доброкачественности и безопасности мяса птицы в результате многократной дефростации сырья;

изучены закономерности влияния однократного и многократного замораживания на микроструктуру мышечных волокон мяса индеек;

проведена модернизация методологических подходов к комплексной ветеринарно-санитарной экспертизе мяса индейки, в частности применения микроскопии нативных препаратов мышечной ткани для установления факта однократного или двукратного замораживания сырья.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработаны и внедрены практические рекомендации по использованию результатов исследований, подтвержденные патентом на изобретение в

научно-исследовательскую, практическую работу и учебный процесс ряда организаций Российской Федерации: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины», г. Санкт-Петербург; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вятский государственный агротехнологический университет», г. Киров; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», г. Ставрополь;

определены перспективы применения результатов исследования в научных разработках вузов, в НИИ, в ветеринарных лабораториях, учитывая доступность метода идентификации термического состояния мяса посредством микроскопии нативных препаратов, в отношении мяса других видов птицы, убойных животных, в том числе при использовании различных видов упаковки, способов разделки, использования пищевых добавок и модифицированных газовых сред, направленных на увеличение сроков хранения мяса;

создана научно обоснованная и апробированная система комплексной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса индеек в различном термическом состоянии по показателям пищевой ценности, доброкачественности и биологической безопасности;

представлены идентификационные морфологические характеристики мяса индеек в гистологических и нативных препаратах в сравнительном аспекте, позволяющие осуществлять своевременный входной и производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья в местах его реализации, хранения или переработки.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:
для экспериментальных работ достоверность исследований подтверждается использованием сертифицированного лабораторного оборудования, комплекса органолептических, физико-химических, микроскопических, микробиологических, спектрометрических и гистологических методов,

регламентированных действующей нормативно-технической базой и раскрывающих поставленные цель и задачи исследований, значительным объемом экспериментального материала, обработанного методами вариационной статистики и подвергнутого анализу, публикацией результатов исследований в рецензируемых журналах;

теория построена на известных и проверенных фактах, которые согласуются с опубликованными ранее отечественными и зарубежными авторами экспериментальными данными по теме диссертации и дополнены новыми данными о динамике показателей пищевой ценности, качественных и количественных физико-химических, микробиологических и морфологических характеристик мяса индеек в охлажденном, дефростированном и повторно дефростированном состоянии;

идея базируется на сравнительном анализе, проведенном автором, экспериментальных данных органолептических, физико-химических, спектрометрических, микробиологических, микроскопических и гистологических исследований проб мяса индеек и обосновании эффективности метода микроскопии нативных препаратов мяса, окрашенных гематоксилин-эозином, при идентификации термического состояния мяса;

использованы анализ и сравнение авторских данных и научно-технической документации из открытых источников отечественных и зарубежных изданий, полученных ранее другими исследователями по рассматриваемой тематике;

установлено незначительное количество совпадений результатов, полученных автором, с результатами, имеющимися в научной литературе, которые касаются выявленных органолептических, физико-химических, микробиологических и гистологических показателей охлажденного, дефростированного и повторно дефростированного мяса индеек, однако представленные в диссертации данные в отношении микроскопии нативных препаратов мяса ранее не проводились;

использованы современные, актуальные, стандартизированные методы исследований, которые соответствуют задачам исследования и в целом

обеспечивают получение новых данных по комплексной ветеринарно-санитарной экспертизе и оценке мяса индеек.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии соискателя на всех этапах планирования и выполнения диссертационного исследования. Автором самостоятельно определены цель и задачи исследования, выполнен поиск, обзор и анализ литературы по теме диссертации, составлен план экспериментальной работы; разработан и оптимизирован микроскопический метод идентификации термического состояния мяса птицы. Впервые получены новые данные о динамике органолептических, физико-химических, микробиологических и гистологических показателей мяса индеек в различных термических состояниях. Установлены новые данные об идентификационных морфологических критериях мышечной ткани охлажденного, однократно и двукратно размороженного мяса индеек в нативных препаратах, окрашенных гематоксилин-эозином. Обоснована эффективность метода микроскопии нативных препаратов мяса при оценке его термического состояния. Дана комплексная ветеринарно-санитарная оценка мяса индеек в охлажденном, дефростированном и повторно дефростированном состоянии.

Результаты исследования представлялись в виде докладов и публикаций на разных этапах работы. Основные научные результаты диссертации опубликованы в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Диссертация написана самостоятельно, содержит новые научные данные и свидетельствует о личном вкладе соискателя в современную ветеринарную науку, в частности в предложении метода микроскопии нативных препаратов мяса для идентификации термического состояния. Полученные результаты были оформлены автором в виде диссертационной работы.

В ходе защиты диссертации критических замечаний высказано не было. Соискатель Дрозд Александр Валентинович ответил на задаваемые ему вопросы и привел собственную аргументацию в виде примеров, фактов, утверждений и объяснений по теме диссертационной работы.

На заседании 12.05.2022 г., протокол № 16, диссертационный совет принял решение за разработку и обоснование эффективности метода идентификации термического состояния мяса и решение научной задачи, имеющей значение для комплексной ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса индеек на достаточном объеме материала с применением актуальных статистических методов, присудить Дрозду Александру Валентиновичу ученую степень кандидата ветеринарных наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 14 человек, из них – 7 докторов наук по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза, участвовавших в заседании, из 21 человека, входящих в состав совета, проголосовали: за – 14 человек, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета



А.А. Стекольников

Ученый секретарь
диссертационного совета

Д.А. Орлова

12 мая 2022 г.