

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Васильевой Марии Анатольевны на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и современные методы контроля безопасности и качества пищевых продуктов» представленной на соискание ученой степени кандидата ветеринарных наук по специальности 06.02.05 «Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза» в диссертационный совет Д 220.059.04 при Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины»

Диссертационная работа М.А.Васильевой посвящена актуальной проблеме. Ветеринарно-санитарная экспертиза и современные методы контроля безопасности и качества пищевых продуктов с использованием экспресс-методов имеют особое и важное значение при выполнении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации, обеспечивая безопасность продовольствия. Вопросы безопасности и качества пищевых продуктов усугубляются в современных условиях импортозамещения и ассортиментного роста всех видов переработанных продуктов, что диктует необходимость их контроля и выявления недоброкачественных и опасных в ветеринарно-санитарном отношении. Для этой цели перспективно применение тест – систем: Rapid 20E, Api Listeria (Франция) и «РАПИД-ЭНТЕРО–200» (Россия) в микробиологическом контроле пищевой продукции, определения показателя водородных ионов (рН) для выявления мяса и мясных продуктов, обработанных газовыми (модифицированными) смесями и посолочной смесью, способны сократить выявление патогенных микроорганизмов и получить ответ в первый день исследования в течение 4-6 часов. Широкому внедрению экспресс-метода в практику препятствует недостаточная изученность, а простых доступных методик выявления в производственных условиях и ветеринарно-санитарной оценки мяса и мясных продуктов, обработанных газовыми (модифицированными) смесями и посолочной смесью не существует. Решение данной проблемы и послужило целью исследования соискателя.

Диссертантом научно обосновано применение экспресс тест-систем, которые сокращают не только трудовые и материальные затраты, связанные с приобретением дополнительных реактивов, посуды и инвентаря, но и сокращается до одного дня выделение *Salmonella* и *Listeria monocytogenes* на различных этапах исследования. При этом классические гостированные методики имеют продолжительность 4-5 суток.

Методом научного эксперимента доказана и определена методика, основанная на анализе физико-химических показателей по колебанию уровня водородного показателя мяса (рН), которая выявляет обработанные газовыми (модифицированными) и посолочными смесями мясо и мясные продукты.

