

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«НИЖЕГОРОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА)

ОТЗЫВ

по автореферату о диссертации Дериной Дарьи Сергеевны «Совершенствование профилактики пищевых токсикоинфекций кампилобактериозной этиологии при производстве мяса птицы», представленной к публичной защите в диссертационный совет Д.220.034.01 на базе ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э Баумана» на соискание ученой степени кандидата биологических наук по специальности 06.02.05 - ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.

1. Из рассмотрения материалов автореферата и опубликованных работ следует, что к достоинствам диссертации относятся:

1.1. *Актуальность избранной проблемы*, обусловленная тем, что бактерионосительство кампилобактериями у домашней птицы достигает 90%, в связи с чем мясо птицы рассматривается в качестве основного источника возникновения бактерий рода *Campylobacter*. *C. jejuni* является частью нормальной микрофлоры желудочно-кишечного тракта большого числа домашних и диких животных и птицы. Механизм выживания и последующей перекрестной контаминации кампилобактериями тушек домашней птицы малоизучен и требует проведения дополнительных исследований с целью снижения рисков возникновения пищевых заболеваний, связанных с употреблением мяса птицы, так как оно имеет большой удельный вес в структуре питания населения.

1.2. *Научная новизна и приоритетность результатов исследований*, заключающиеся в том, что на основании проведенных исследований определен современный характер контаминации бактериями рода *Campylobacter* пищевых продуктов убоя птицы при их реализации в торговой сети. Установлены критические точки перекрестной контаминации тушек птицы бактериями рода *Campylobacter*, исследован характер контаминации бактериями рода *Campylobacter* оборудования и поверхности тушек при производстве мяса птицы. Впервые разработан способ профилактики перекрестной контаминации поверхности тушек кампилобактериями при водяном охлаждении. Проведена комплексная оценка качества и безопасности мяса цыплят-бройлеров после их охлаждения в растворах ТВС. Разработаны оптимальные режимы применения современного дезинфицирующего средства для инактивации кампилобактерий при санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, при производстве продукции из мяса птицы.

1.3. *Значимость для науки и практики*, заключающаяся в том, что результаты подтверждены большим объемом исследований, проведенных на сертифицированном оборудовании с использованием современных методик сбора и обработки информации, а также статистической обработкой полученных цифровых данных. Материалы диссертации доложены и обсуждены на: XIII Международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов организаций в сфере сельскохозяйственных наук «Перспективные исследования и новые подходы к производству и переработке сельскохозяйственного сырья и продуктов питания (г. Углич, 2019); LIX Международной научно-практической конференции «Достижения науки — агропромышленному комплексу» (г. Троицк, 2020); Всероссийской с международным участием научной конференции молодых ученых и специалистов, посвященной 155-летию со дня рождения Н.Н. Худякова (г. Москва, 2021); XX Международной конференции Российского отделения Всемирной научной ассоциации по птицеводству «Мировое и российское птицеводство: Состояние, динамика развития, инновационные перспективы», посвященная 90-летию ФГБНУ ФНЦ «ВНИТИП» РАН (г. Сергиев-Посад, 2021).

1.4. *Достаточный научно-методический уровень*, проведенных исследований, позволяющий получить достоверные результаты и аргументированно изложить их.

1.5. *Логичность завершения работы* научно-обоснованными и достоверными выводами и практическими предложениями, вытекающими из результатов исследований автора.

Автореферат, научные статьи полностью отражают суть и содержание диссертации.

1.6. *Язык и стиль автореферата*. Судя по автореферату, диссертация написана грамотно, изложена лаконичным научным языком, с применением современной терминологии.

1.7. *Достаточная информированность* научной общественности и практикующих специалистов о результатах исследований автора.

По теме диссертационной работы опубликовано 10 научных работ, в том числе 2 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК Министерства образования и науки РФ; 2 статьи в журналах, цитируемых в международной базе Scopus, в материалах международных конференций – 6 статей.

2. ЗАКЛЮЧЕНИЕ. Все вышеизложенное позволяет оценить в целом диссертационную работу Дериной Дарьи Сергеевны ««Совершенствование профилактики пищевых токсикоинфекций кампилобактериозной этиологии при производстве мяса птицы»», как завершённую, самостоятельно выполненную на высоком методическом уровне, квалификационную научно-исследовательскую работу, имеющую важное теоретическое и практическое значение для науки и практики.

Она полностью соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п.9-11. Положение), а ее автор Дерина Д.С. заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата биологических наук по специальности 06.02.05 - ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.

Доцент кафедры «Эпизоотология, паразитология и ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА, кандидат ветеринарных наук (03.02.11)

Май

Светлана Шагитовна Хайбрахманова

«16» мая 2022 г.

ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА (603107, г. Н. Новгород, пр-т. Гагарина, 97), тел. сот 8 (930) 676-13-17 (Хайбрахманова С.Ш.), e-mail: epizoo_ngsha@mail.ru

03.02.11- паразитология.

