

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Долганюк Ольги Сергеевны

«ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ И ПРАКТИЧЕСКАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ МЕТОДА КОНТРОЛЯ АМФЕНИКОЛОВ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

по специальности:

4.3.5 — Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ;

Одной из основных задач производства молока и молочных продуктов является получение качественной продукции, не содержащей антибиотиков. В связи с этим изучение дифференцированного влияния антибиотиков амфениколов на микробиоту этих продуктов, вырабатываемых молокоперерабатывающими предприятиями Кемеровской области, является актуальным вопросом.

Диссертантом проведен мониторинг биологической безопасности молочной продукции, определено влияние антибиотиков амфениколов на физико-химические показатели объектов исследования, рассмотрена степень их влияния на метаболизм заквасочных культур, качество и безопасность кисломолочных продуктов и молока.

Соискателем диссертационной работы установлено, что содержание хлорамфеникола на уровне ПДК в молоке оказывает неблагоприятное влияние на качественные характеристики и показатели безопасности кисломолочных продуктов.

Долганюк О.С. разработаны методические указания для определения остаточного содержания амфениколов в молоке и молочной продукции с применением высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором. Оптимизированный метод контроля антибиотиков группы амфениколов прошел верификацию в лаборатории теххимического контроля и арбитражных методов анализа ФГАНУ «ВНИМИ» (г. Москва) и внедрен в практику в научно-исследовательской лаборатории микробиологии и биотехнологии ОНК «Институт медицины и наук о жизни» ФГАОУ ВО «БФУ им. И. Канта». Проведена апробация и получены положительные результаты при использовании этого метода в производственной лаборатории ООО «Южский молочный завод» (г. Южа).

Представленные результаты исследований представляют научную новизну и практическую значимость.

Из результатов, приведенных в таблице 6 следует, что при повышении концентрации хлорамфеникола содержание муравьиной и лимонной кислот повышается

в процессе ферментации заквасочных культур *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* и *Lactobacillus casei* молочнокислых бактерий, в то время как этот показатель для молочной, пировиноградной, уксусной кислот снижается. Содержание лимонной кислоты при концентрации хлорамфеникола 0,0009 мг/кг снижается, а затем вновь возрастает. Пояснения в автореферате не приведены.

Достоверность полученных диссертантом результатов не вызывает сомнений, так как они базируются на большом объеме экспериментального материала с использованием современных методов анализа. Публикации материалов в печати отражают содержание диссертационной работы. Основные положения и полученные результаты опубликованы в 15 публикациях, 2 из них в рецензируемых журналах, рекомендуемых ВАК РФ, 3 работах, индексируемых в международных базах данных Scopus и Web of Science.

Учитывая актуальность, научную новизну, практическое значение в развитие данного научного направления, можно заключить, что представленное исследование соответствует требованиям, предъявляемым к диссертационным работам, а ее автор Долганюк О.С. заслуживает присвоения кандидата биологических наук по специальности 4.3.5— Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Д.т.н., 03.00.23- Биотехнология,
профессор,
заведующая кафедрой технологии
консервирования и пищевой биотехнологии
института пищевых производств

ФГБОУ ВО «Красноярский Государственный

Аграрный Университет»

г. Красноярск, пр. Мира, 90

Тел. 8(391)2473954

vena@kgau.ru

Величко Надежда Александровна



Величко Н.А.

Ю, канцелярия ФГБОУ ВО
Красноярский ГАУ"

20.10.2023