

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кишиловой Светланы Анатольевны,  
«Разработка методических подходов к оптимизации контроля *Pseudomonas aeruginosa* на молочных производствах»,  
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5. – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы.

Исследование Кишиловой С.А. посвященное вопросам метаболизма *P.aeruginosa*, персистенции бактерии на молочных производствах, а также принципов ее идентификации и методов контроля, актуально как с академической, так и с прикладной точки зрения. Это связано с тем, что *P.aeruginosa* – распространенный возбудитель пищевых инфекций, часто выделяемый на предприятиях пищевой промышленности, и персистенция этой бактерии на молочных производствах приводит к экономическим потерям и угрозе здоровья человека.

Объект, предмет, цели и задачи исследования хорошо сформулированы. Структура работы логична и обоснована. Убедительно выглядит обоснование научной новизны работы, которая заключается в изучении зависимости элиминации микроорганизмов от температурно-временных параметров среды, исследование выживаемости *P.aeruginosa* при различных условиях хранения, определение чувствительности штаммов *P.aeruginosa* к действию химических антимикробных агентов и разработку стандартов для оптимизации контроля. Автором проведен мониторинг санитарного состояния ряда молочных предприятий, исследовали смывы с оборудования, воду, используемую на производстве, пробы сырого молока и готовой продукции, корма, растворы дезинфицирующих средств, смывы с рук и одежды персонала. В ходе исследования выделены 4 штамма идентифицированные как *P.aeruginosa*. Кишиловой С.А. детально изучены морфологические, культурные и биохимические свойства исследованных штаммов, а также эффективность элиминации *P.aeruginosa* в зависимости от температурно-временных параметров среды при исследовании режимов пастеризации и хранения молока. Проведены исследования чувствительности штаммов *P.aeruginosa* к действию химических антимикробных агентов, к действию биоцидных препаратов.

Положительными сторонами работы являются: разработанный СТО ВНИМИ (МР) №00419785-084-2025 «Оптимизация контроля *Pseudomonas aeruginosa* при производстве молочной продукции», внедрение результатов исследований на производство и в учебный процесс.

Результаты диссертационных исследований Кишиловой С.А. достаточно полно опубликованы и апробированы на научно-практических конференциях разного уровня.

Работа является самостоятельным и полноценным научным трудом, в котором отражены все этапы проведенных исследований, имеется достаточно данных для доказательства при защите выдвинутых положений.

Анализ автореферата диссертации позволяет сделать вывод о том, что по своей актуальности, новизне, объему исследований и практической значимости диссертационная работа Кишиловой С.А. отвечает критериям заявленным научным специальностям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5. – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы.

К.т.н., 05.18.15 – Технология и товароведение  
пищевых продуктов и функционального  
и специализированного назначения  
и общественного питания,  
05.18.04 – Технология мясных,  
молочных и рыбных продуктов  
и холодильных производств, доцент  
кафедры «Технологии производства  
и переработки продукции животноводства  
имени профессора А.М. Гуськова»,  
Орловского ГАУ



Соловьева Анна Олеговна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»; 302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, д.69;  
e-mail: annasolo57@yandex.ru.

Я, Соловьева Анна Олеговна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Кишиловой Светланы Анатольевны, и их дальнейшую обработку.

