

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации И.С. Косиловой на тему «Питательная среда для определения чувствительности микроорганизмов к антимикробным препаратам», представленной на соискание ученой степени кандидата биологических наук по специальности 1.5.6. Биотехнология

Диссертационная работа Косиловой И.С. посвящена актуальной проблеме – разработке технологии производства солянокислотного гидролизата казеина с заданными характеристиками и конструировании на его основе питательной среды для определения чувствительности микроорганизмов к антимикробным препаратам (агар Мюллера-Хинтон), удовлетворяющей требованиям международных стандартов. Известно, что в настоящее время распространение микроорганизмов, устойчивых к антимикробным препаратам, вызывает серьезную проблему общественного здравоохранения во всем мире. Наиболее распространенным методом определения чувствительности микроорганизмов к антимикробным препаратам является диско-диффузионный метод, для постановки которого используют питательную среду – агар Мюллера-Хинтон. Анализ опубликованных данных, посвященных качеству данной питательной среды показал, что в настоящее время на отечественном и зарубежном рынке присутствуют питательные среды, не стандартизованные по содержанию ионов кальция, магния, марганца, цинка и тимицина. При определении антибиотикочувствительности микроорганизмов на таких питательных средах приводит к получению не достоверных результатов при тестировании к аминогликозидам, фторхинолонам, тетрациклинам, тигециклину, карбапенемам и сульфаниламидным препаратам.

Качество агара Мюллера-Хинтон определяется качеством ее основного компонента – солянокислотного гидролизата казеина. В доступных публикациях отсутствует описание условий обработки гидролизатов, необходимых для снижения концентраций ионов марганца, магния и тимицина. В них отсутствуют также требования к показателям его

пригодности в качестве компонента агара Мюллера-Хинтон и не приводится технология производства данной питательной среды.

В ходе диссертационной работы была разработана технология производства солянокислотного гидролизата казеина, включающая гидролиз белка соляной кислотой. Двухстадийную деионизацию на анионообменной смоле для освобождения от тимицина и осветления, освобождения от ионов кальция, магния, марганца, цинка и тимицина. Определены критерии его пригодности в составе агара Мюллера-Хинтон: содержание ионов кальция в нем составляет  $(1,3\pm0,15)$  мг/г, магния –  $(0,65\pm0,05)$  мг/г, марганца – не более 0,5 мг/г, цинка – не более 0,06 мг/г, а тимицина менее 0,001 мг/г. на разработанный солянокислотный гидролизат казеина утверждена нормативно-техническая документация, включающая Технические условия 9385-182-78095326-2012 и Промышленный регламент 78095326-12-2012. На способ получения солянокислотного гидролизата казеина получен патент RU № 2746624. Разработанный способ получения солянокислотного гидролизата казеина может быть положен в основу производства других белковых гидролизатов со сбалансированным содержанием ионов кальция, магния, марганца и цинка, а также пониженней концентрацией тимицина.

На основе солянокислотного гидролизата казеина разработана питательная среда для определения чувствительности микроорганизмов к антимикробным препаратам (агар Мюллера-Хинтон), на которую утверждены Технические условия 9385-227-78095326-2015, Промышленный регламент 78095326-150-2015, Инструкция по применению. Питательная среда зарегистрирована в качестве медицинского изделия (регистрационное удостоверение № РЗН 2017/5962 от 10.07.2017 г.). В РФ ежегодно с ее использованием проводятся более 1 млн. бактериологических исследований.

Диссертационная работа представляет собой завершенное исследование, выводы аргументированы и соответствуют поставленным задачам. Основные результаты диссертации представлены на 9 международных и Всероссийских конференциях и опубликованы в 26

научных работах, из которых 3 статьи в изданиях, рекомендованных ВАК, 1 статья в прочих изданиях, 21 тезисов докладов в сборниках трудов конференций и 1 патент на изобретение.

В целом, по актуальности темы, объему и методическому уровню выполненных исследований, новизне и практической значимости полученных результатов диссертационная работа Косиловой И.С. соответствует требованиям пунктов 9, 10, 11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г., в редакции постановлений Правительства РФ № 335 от 21.04.2016 г., № 748 от 02.08.2016 г., № 650 от 29.05.2017 г., № 1024 от 28.08.2017 г. и № 1168 от 01.10.2018 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата биологических наук, а ее автор Косилова Ирина Сергеевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата биологических наук по специальности 1.5.6. Биотехнология.

Заместитель директора ФБУН МНИИЭМ  
им. Г.Н. Габричевского Роспотребнадзора  
по медицинской биотехнологии  
125212, Москва, ул. Адмирала Макарова, д.10  
Тел.: 8(964) 646-43-79  
[andreialeshkin@googlemail.com](mailto:andreialeshkin@googlemail.com)  
профессор РАН, доктор биологических наук

Алешкин А.В.



Подпись д.б.н. Алешкина А.В. заверяю  
Начальник отдела кадров ФБУН МНИИЭМ  
им. Г.Н. Габричевского Роспотребнадзора

Лазунина Т.М.