

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Китаевской Светланы Владимировны, выполненной на тему
«Биотехнология криорезистентных молочнокислых бактерий и их применение в хлебопекарной промышленности»,
на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 1.5.6. Биотехнология

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Место основной работы (полное наименование организации, адрес), должность, телефон, адрес электронной почты	Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация), ученое звание	Основные работы, опубликованные в рецензируемых научных журналах за последние пять лет (не более 15 публикаций)
1	2	3	4	5
1	Панфилов Виктор Иванович	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский химико- технологический университет имени Д.И. Менделеева» (РХТУ им. Д.И. Менделеева), 125047, г. Москва, Миусская площадь, д.9, заведующий кафедрой биотехнологии, +7 (495) 495-23-79, panfilov.v.i@muctr.ru	доктор технических наук, (03.00.23 – Биотехнология), профессор	1. Пхйё М.У. Оценка выживаемости дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> и <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> в условиях освещения дрожжевых клеток видимым светом в присутствии пероксида водорода и нафталина в пост-радиационный период / М. У. Пхйё, В. И. Панфилов , А. Е. Кузнецов [и др.] // Бутлеровские сообщения. – 2023. – Т. 73, № 1. – С. 116-122. – DOI 10.37952/ROI-jbc-01/23-73-1-116. 2. Evdokimova, S. A. Antagonistic activity of synbiotics: response surface modeling of various factors / S. A. Evdokimova, B. A. Karetkin, M. O. Zhurikov, E.V. Guseva , N.V. Khabibulina , I.V. Shakir , V.I. Panfilov // Foods and Raw Materials. – 2022. – Vol. 10, No. 2. – P. 365-376. – DOI 10.21603/2308-4057-2022-2-543. 3. Epishkina, J.M. Evaluation of rye bran enzymatic hydrolysate effect on gene expression and bacteriocinogenic activity of lactic acid bacteria / J.M. Epishkina, M.V.Romanova, M.A. Chalenko, N.Y. Khromova, B.A.Karetkin, A.V. Beloded, M.A. Kornienko, I.V. Averina, I.V. Shakir, V.I. Panfilov // Fermentation. – 2022. – 8(12). – P. 752. – DOI:10.3390/fermentation8120752

1	2	3	4	5
				4. Khromova, N. Y. The combination of in vitro assessment of stress tolerance ability, autoaggregation, and vitamin B-producing ability for new probiotic strain introduction / N. Y. Khromova, J. M. Epishkina, B. A. Karetkin, N.V. Khabibulina , A.V. Beloded , I.V. Shakir, V. I. Panfilov [et al.] // Microorganisms. – 2022. – Vol. 10, No. 2. – DOI 10.3390/microorganisms10020470. 5. Evdokimova, S. A. A study and modeling of bifidobacterium and bacillus coculture continuous fermentation under distal intestine simulated conditions / S. A. Evdokimova, B. A. Karetkin, N. V. Khabibulina, V.I. Panfilov, N. B. Gradova , E.V. Guseva , M. G. Gordienko, N. V. Menshutina // Microorganisms. – 2022. – Vol. 10, No. 5. – DOI 10.3390/microorganisms10050929. 6. Dudarov, S. Fundamentals and applications of artificial neural network modelling of continuous bifidobacteria monoculture at a low flow rate / S. Dudarov, Y. Lemetyuynen, I. Maklyaev, P. Papaev, E. Guseva , N. Menshutina , B. Karetkin , S. Evdokimova , V. Panfilov // Data. – 2022. – Vol. 7, No. 5. – DOI 10.3390/data7050058. 7. Баурина, А.В. Разработка технологии производства биомассы <i>Bacillus megaterium</i> кормового назначения / А.В. Баурина, Д.В. Баурин, И.В. Шакир, В.И. Панфилов // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 1. – С. 134-145. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-1-134-145. 8. Evdokimova, S.A. A study on the synbiotic composition of <i>Bifidobacterium bifidum</i> and fructans from <i>Arctium lappa</i> roots and <i>Helianthus tuberosus</i> tubers against <i>Staphylococcus aureus</i> / S.A. Evdokimova, V.S. Nokhaeva, B.A. Karetkin, N.V. Khabibulina, V.D. Grosheva, I.V. Shakir, V.I. Panfilov, E.V. Guseva , N.V. Menshutina, M.A. Kornienko// Microorganisms. – 2021. – Vol. 9, No. 5. – DOI 10.3390/microorganisms9050930. 9. Epishkina Ju., Novel cereal-based beverages fermented with probiotic strain <i>Lactobacillus plantarum</i> 8-RA-3 / Ju. Epishkina, B. Karetkin, V. Panfilov [et al.] // 20th International Multidisciplinary Scientific GeoConference - SGEM 2020. – 2020 – Vol. Issue 6.2. – P. 97-104. – DOI 10.5593/sgem2020V/6.2/s08.13.

1	2	3	4	5
				10. Panfilov V.I., Prospects for the use of cereal hydrolysates fermented with lactobacilli to produce new probiotic beverages / V. I. Panfilov, B. A. Karetkin, E. A. Kalugina [et al.] // 19th International Multidisciplinary Scientific GeoConference - SGEM 2019. – 2019. – Vol. 19. – P. 867-874. – DOI 10.5593/sgem2019/6.1/S25.112. 11. Патент № 2782196 С9 Российская Федерация, МПК А61К 31/733, А61К 35/745, А61К 36/28. Синбиотическая композиция для подавления микробных возбудителей кишечных инфекций и способ ее получения: № 2021123608: заявл. 09.08.2021: опубл. 14.03.2023 / С. А. Евдокимова, Б. А. Кареткин, И. В. Шакир, В.И. Панфилов [и др.]; заявитель Общество с ограниченной ответственностью «АВАН-БИО». 12. Патент № 2713273 С1 Российская Федерация, МПК С12N 1/20, С12N 9/14, С12N 9/26. Способ получения питательных сред для культивирования бифидо- и лактобактерий: № 2018143793: заявл. 11.12.2018: опубл. 04.02.2020 / Н.Ю. Хромова, Б.А. Кареткин, В.Д. Грошева, Н.В. Хабибулина, И.В. Шакир, В.И. Панфилов; заявитель ФГБОУ ВО «Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева» (РХТУ им. Д.И. Менделеева).

Заведующий кафедрой биотехнологии
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Российский химико-технологический университет
имени Д.И. Менделеева»,
доктор технических наук, профессор

«11» сентября 2023 год

Подпись доктора технических наук
Панфилова В.И. удостоверяю

 Панфилов Виктор Иванович

