

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Жигановой Елены Сергеевны

«Научно-практическое обоснование производства макаронных изделий на основе современных биоресурсов Саратовской селекции», представленную к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Исследование посвящено решению значимой задачи удовлетворения растущих потребностей населения в качественных и безопасных продуктах питания. Актуальность работы подкреплена её направленностью на изучение характеристик новых сортов яровой пшеницы, в соответствии с современными стандартами качества зерна, и разработка макаронных изделий, обладающих высокими потребительскими свойствами в соответствии с нормативными документами, при использовании крупки яровой мягкой высокостекловидной пшеницы.

Научная новизна диссертации определяется изучением технологического потенциала сортов яровых пшениц, созданных за последние 10 лет селекционерами ФАНЦ Юго-Востока, на соответствие современным стандартам макаронной промышленности. Обосновано применение показателя твердозерности как комплексного фактора отбора перспективных сортов яровой пшеницы Саратовской селекции для переработки на макаронные цели. На основе исследований технологического потенциала сортов яровой пшеницы Саратовской селекции доказана возможность использования композитной смеси, содержащей крупку твердой пшеницы сорта Елизаветинская и крупку мягкой высокостекловидной пшеницы сорта Александрит в соотношении 75:25 в технологии изготовления макаронных изделий. Важным аспектом исследования является комплексный анализ технологического потенциала зерна и крупки сортов яровой пшеницы Саратовской селекции, влияния вида, сорта и индекса твердости яровой пшеницы на варочные свойства, излом, цветовые характеристики и макаронных изделий. Получены экспериментальные данные, свидетельствующие о положительном влиянии на варочные свойства макаронных изделий: стекловидность, прочность, цветовые характеристики.

Обоснованность выводов, помимо прочего, подтверждается разделом, посвящённым определению технологического потенциала зерна и крупки сортов яровой пшеницы, оценке показателей качества макаронных изделий из сортов яровой пшеницы, оптимизации состава композитной смеси на основе сортов яровой пшеницы и оценке инвестиционной привлекательности производства макаронных изделий на основе современных биоресурсов Саратовской селекции. В работе содержится достаточно много выводов и результатов, полученных лично автором и представляющих интерес для специалистов макаронной промышленности, что говорит о личном вкладе

автора в разработку технологии производства макаронных изделий на основе современных биоресурсов Саратовской селекции

Практическая значимость представленной работы реализована в виде завершенных технологических решений, готовых к применению в промышленности. Разработан и утвержден комплект нормативной и технической документации на макаронные изделия из композитной смеси: СТО 00493497-079-2025. Результаты оформлены в виде одного патента РФ: «Смесь для изготовления макаронных изделий» с использованием крупки мягкой высокостекловидной пшеницы сорта Александрит. При использовании данной рецептуры на предприятии Саратовской области ООО «СМФ» расчетная прибыль составила 17 740,75 руб. на 1 тонну продукции. Проведена промышленная апробация.

Достоверность полученных результатов подтверждена применением современных физико-химических методов анализа, математической обработкой результатов эксперимента, промышленной апробацией и оценкой эффективности предлагаемых технологий.

Автореферат отражает суть и все этапы исследования, является полноценным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно и грамотно на высоком научном уровне и соответствует требованиям, к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук согласно п.9-14 («Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г в ред. от 16.10.2024 г). Автор диссертации, Жиганова Елена Сергеевна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Я, Байрамов Эльданиз Энверович, даю согласие на обработку моих персональных данных, связанную с защитой диссертации и оформлением аттестационного дела Е.С. Жигановой.

Кандидат технических наук
(специальность 05.02.18-Теория механизмов и машин), доцент
кафедры «Пищевая инженерия и экспертиза» Азербайджанского технологического университета



Байрамов Эльданиз Энверович

06.03.2026 г.

AZ2011, Гянджа, Азербайджан,
проспект Шаха Исмаила Хатаи 103,
info@atu.edu.az;
e.bayramov@atu.edu.az;

(+99422) 268-08-81; (+99470) 249-96-40