

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Жигановой Елены Сергеевны**, выполненной на тему: «Научно-практическое обоснование производства макаронных изделий на основе современных биоресурсов Саратовской селекции» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Как известно, пищевая промышленность призвана обеспечивать население качественными и безопасными продуктами, что соответствует приоритетам «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» и Стратегии научно-технологического развития РФ, направленных на технологический суверенитет и продвижение здорового питания.

Особую ценность представляет практическое применение результатов селекционных исследований, что отражается в работе Жигановой Е.С. Отмечается, что в России уже создано значительное количество сортов яровой твердой пшеницы с высокими технологическими свойствами, соответствующими требованиям макаронной промышленности. В то же время автор объективно указывает на существующие ограничения в её производстве и логично аргументирует необходимость рассмотрения альтернатив, в частности, использования яровой мягкой высокостекловидной пшеницы, которая обладает необходимыми качественными и цветовыми характеристиками зерна и доступна в промышленных объёмах.

В связи с этим работа Жигановой Елены Сергеевны, посвященная исследованию технологических свойств современных сортов яровой пшеницы и разработке на их основе макаронных изделий, соответствующих нормативным требованиям и обладающих высокими потребительскими свойствами, является актуальной с научной и практической точек зрения.

Автореферат отмечается логичной структурой и содержит все необходимые пункты: актуальность темы, степень разработанности темы, цели и задачи, положения выносимые на защиту, научную новизну, практическую значимость, сведения об апробации работы. Формулировка цели работы полностью соответствует заявленной проблематике и отвечает требованиям действующих нормативных документов.

Научная новизна состоит в исследовании технологического потенциала новых сортов яровой пшеницы Саратовской селекции для макаронного производства, обосновании применения твердозерности как критерия отбора и целесообразности использования композитной смеси крупки сортов Елизаветинская и Александрит (75:25) в технологии макаронных изделий.

Новизна технических решений представленных исследований подтверждена патентом РФ Патент РФ № 2839859 «Смесь для изготовления макаронных изделий» от 30.05.2025. Данное техническое решение позволяет получить продукт с высокими реологическими, варочными, структурно-механическими свойствами при снижении себестоимости готовой продукции.

Практическая значимость результатов исследования заключается в разработке пакета технической документации на продукцию СТО и ТИ 00493497-079-2025 «Макаронные изделия «Янтарные» и успешной промышленной апробацией данного технологического решения в компании ООО «СМФ» (г. Энгельс). Результаты исследования достаточно широко апробированы на многочисленных конференциях, опубликовано 12 работ, в том числе 1 статья в международной реферативной базе данных и системе цитирования, 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ. Исследование носит прикладной характер и имеет очевидную практическую значимость для отечественной пищевой промышленности.

В качестве замечаний следует отметить:

1. В задачах значится «рассчитать социально-экономическую эффективность производства разработанных макаронных изделий». Однако социальная часть полученного эффекта не отражена.

2. В тексте автореферата допущены некоторые недоработки. Так, в «шапке» таблицы 3 (Показатели твердозерности яровой твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы за 2022-2023 г.) в столбце «Выход муки» следовало написать «Выход крупки и полукрупки» или указать в скобках, т.к. для этого производства мука в обычном понимании не применяется. Выводы 1 и 4 требуют редакции: ... исследуемые сорта...каких культур?

3. В положениях, выносимых на защиту приводятся «результаты исследований на реологические показатели теста, варочные и структурно механические свойства полуфабрикатов». Требуется уточнения, что понимается под полуфабрикатами.

4. Следовало привести таблицу, показывающую состав композитов и их технологическую и потребительскую эффективность.

Замечания носят рекомендательный характер и не снижают научной и практической ценности проведенного исследования.

Работа соответствует пунктам 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 №842. Результаты исследования и практические разработки заслуживают внимания, имеют теоретическое и практическое значение, а сам автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Д.т.н., доцент, ведущий научный сотрудник, заведующий кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»

Хатко Зурет Нурбиевна

11.03. 2026 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО "МГТУ")

Адрес: 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, д. 191

E-mail: info@mkgtu.ru

Контактный телефон: 988-477-12-19

Подпись Хатко З.Н. заверяю:



Я, Хатко Зурет Нурбиевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Жигановой Елены Сергеевны, и их дальнейшую обработку.