

ОТЗЫВ

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

Диссертационная работа Жигановой Е.С. посвящена решению актуальной задачи отечественной пищевой промышленности – расширению сырьевой базы макаронного производства за счёт использования новых сортов яровой пшеницы саратовской селекции. Тема исследования соответствует приоритетным направлениям научно-технологического развития РФ и Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года.

Автором впервые проведена комплексная оценка технологического потенциала современных сортов яровой пшеницы, созданных селекционерами ФАНЦ Юго-Востока за последние 10 лет. Обоснована целесообразность применения показателя твердозерности как интегрального критерия отбора перспективных сортов для макаронной промышленности. Доказана возможность использования композитных смесей на основе крупки твёрдой пшеницы сорта Елизаветинская и мягкой высокостекловидной пшеницы сорта Александрит в соотношении 75:25. Научная новизна технических решений, предложенных в диссертации, подтверждена патентом РФ № 2839859.

Практическая реализация результатов исследования выражена в разработанном пакете технической документации (СТО и ТИ 00493497-079-2025 «Макаронные изделия «Янтарные»), а также в их успешной производственной апробации на базе 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 дискуссионных вопросов и пожеланий можно отметить:

1. В автореферате представлены данные по содержанию каротиноидных пигментов в зерне исследуемых сортов. Чем обусловлен выбор именно этих соединений в качестве маркера цветовых характеристик

будущих макаронных изделий? Учитывалась ли их термолабильность в процессе производства?

2. На рисунке 5 приведены данные по пределу прочности образцов из композитных смесей. Была ли исследована корреляция этого показателя с сохранностью формы изделий при варке в динамике (например, через 5, 10, 15 минут)?

Высказанные замечания носят уточняющий характер и не снижают общей положительной оценки работы.

Диссертационное исследование Жигановой Е.С. соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п.п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утв. постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 №842). Полученные научные и практические результаты обладают теоретической и прикладной значимостью, а соискатель заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Я, Чугунова Ольга Викторовна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Жигановой Елены Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

д.т.н., профессор, заведующий
кафедрой технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский
государственный экономический
университет»

« 10 » марта 2026 г

Чугунова Ольга Викторовна

Подпись Чугуновой О.В. заверяю

Вед. уч. упр. Небольсина Д.В.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО УрГЭУ)

Адрес: 620144, Уральский ФО, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, д. 62/45

E-mail: chugun.ova@yandex.ru

Контактный телефон 8-912-243-9271