

## ОТЗЫВ

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

Диссертационное исследование затрагивает значимую социальную проблему — совершенствование качества макаронной продукции путём внедрения современных отечественных сортов пшеницы. Государственная поддержка данного направления подтверждается стратегическими документами РФ, включая «Стратегию повышения качества пищевой продукции до 2030 года» и Стратегию научно-технологического развития, которые акцентируют внимание на вопросах продовольственной безопасности и здорового питания.

Практическая значимость работы усиливается благодаря применению результатов селекционных исследований, представленных в работе Е.С. Жигановой. В исследовании подчёркивается успешное создание в России большого числа сортов яровой твёрдой пшеницы, полностью отвечающих технологическим требованиям макаронной отрасли. При этом автор обоснованно выделяет существующие производственные ограничения и убедительно доказывает целесообразность использования альтернативных вариантов, в частности, яровой мягкой высокостекловидной пшеницы, которая характеризуется оптимальными качественными показателями и потенциалом для масштабного промышленного производства.

Структура автореферата отличается логичностью и полнотой содержания, включая все обязательные разделы. Поставленные цели исследования находятся в полном соответствии с его проблематикой и удовлетворяют требованиям действующих нормативных документов.

Научная новизна исследования заключается во впервые проведённом комплексном анализе технологического потенциала современных сортов яровой пшеницы Саратовской селекции для производства макаронных изделий, в обоснованности нового критерия отбора — показатель твердозерности, который выступает как комплексный фактор при выборе перспективных сортов пшеницы для макаронного производства.

Научно доказана эффективность применения композитной смеси крупки, состоящей из двух сортов пшеницы: твёрдой, пшеницы «Елизаветинская» и мягкой высокостекловидной пшеницы «Александрит» в соотношении 75:25. Предложенный подход к использованию композитной смеси позволяет оптимизировать технологические процессы производства, сохранять высокие качественные характеристики готовой продукции и расширять сырьевую базу макаронного производства. Данная разработка получила патентное подтверждение (Патент РФ №2839349 «Смесь для изготовления макаронных изделий»). 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 и уточнений можно указать:

1. Не указана формула расчёта математической модели продукта при определении качества изделий, цветовых характеристик, а в выводах, п.б указаны уже результаты.
2. Из автореферата не понятно в чём преимущество представленных макаронных изделий с существующими образцами на потребительском рынке.

Замечания носят преимущественно дискуссионный характер и не снижают научной ценности диссертационной работы.

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, Жиганова Елена Сергеевна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Я, Попов Владимир Григорьевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Жигановой Елены Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

д.т.н. по специальности 05.18.15 –  
Технология и товароведение пищевых  
продуктов функционального и  
специализированного назначения и  
общественного питания, заведующий  
кафедрой товароведения и технологии  
продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский  
индустриальный университет»

« 26 » февраля 2026 г

Попов Владимир Григорьевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский индустриальный университет» (ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет», ФГБОУ ВО «ТИУ»), Тюменский индустриальный университет, ТИУ)

Адрес: 625000, Уральский федеральный округ, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, 38

E-mail: [popovvg@tyuiu.ru](mailto:popovvg@tyuiu.ru)

Контактный телефон: 8 (3452) 28-36-05



Жиганова Е.С.  
старший документовед общего отдела ТИУ  
26.02.2026