

В диссертационный совет
24.2.353.05 при ФГБОУ ВО
«Орловский государственный
университет им. И.С. Тургенева»
303020, г. Орёл, Наугорское
шоссе, д. 29

ОТЗЫВ

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

Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации до 2030 года предусматривает сохранение независимости государства в критически важных сферах жизнеобеспечения посредством повышения эффективности научных исследований, в том числе в области пищевых систем. Удовлетворение растущих потребностей населения в качественных и безопасных продуктах питания является приоритетной задачей отечественных перерабатывающих производств. Селекционные центры России создали обширный перечень сортов твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы с улучшенными технологическими свойствами, соответствующими современным стандартам производства макаронных изделий. Для эффективного использования разработанных сортов необходима детальная оценка их характеристик.

Диссертационная работа Жигановой Е.С. посвящена изучению технологического потенциала зернового сырья макаронного производства в соответствии с высокими стандартами качества и имеет важное практическое значение, поскольку направлена на совершенствование промышленного производства продукции, входящей в набор потребительской корзины.

В диссертационной работе впервые изучен технологический потенциал сортов яровых пшениц, созданных за последние 10 лет селекционерами ФАНЦ Юго-Востока, на соответствие современным стандартам макаронной промышленности; впервые обосновано применение показателя твердозерности как комплексного фактора отбора перспективных сортов яровой пшеницы Саратовской селекции для переработки на макаронные цели; впервые 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.

Новизна технических решений проведенных исследований подтверждена патентом РФ Патент РФ № 2839859 «Смесь для изготовления макаронных изделий» от 30.05.2025 г. Предложенное техническое решение позволяет получить продукт с высокими потребительскими свойствами, обусловленными реологическими, структурно-механическими и варочными характеристиками, 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 разработанного технологического решения в компании ООО «СМФ» (г. Энгельс).

Результаты проведенных исследований апробированы на конференциях, опубликовано 12 работ, в том числе 1 статья в международной реферативной базе данных и системе цитирования, 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Несмотря на безусловные достоинства представленной работы, по автореферату имеются следующие замечания:

1. Важным аспектом применения новых сортов яровой пшеницы является стабильность технологических характеристик при выращивании. В работе не представлена информация об анализе стабильности изученных показателей в различные годы сбора урожая.

2. В подглаве 2.2.3 «Оптимизация состава композитной смеси на основе сортов яровой пшеницы Саратовской селекции» автореферата не представлены полученные математические зависимости, на основании которых обосновывали состав композитной смеси для макаронных изделий.

Высказанные критические замечания являются конструктивными и не уменьшают научной значимости и практической ценности исследования.

В целом, материалы автореферата свидетельствуют, что диссертационная работа Жигановой Елены Сергеевны является завершенным научным исследованием, характеризующимся актуальностью, научной новизной и имеющим практическую значимость, отвечает требованиям, предъявляемым «Положением о присуждении учёных степеней»,

утверждённого постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842 (в действующей редакции), а её автор Жиганова Елена Сергеевна заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Доктор технических наук
05.18.01 - Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и
виноградарства,
доцент, профессор кафедры
зерна, хлебопекарных и
кондитерских технологий

Белявская Ирина Георгиевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

Адрес: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 11.

Телефон: +7 (499) 750-01-11 (72-48).

Эл. почта: belyavskaya@mgupp.ru

Я, Белявская Ирина Георгиевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Жигановой Елены Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

«25» февраля 2026 г.

Я, Белявская Ирина Георгиевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Жигановой Елены Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

д.т.н., доцент, профессор кафедры
зерна, хлебопекарных и
кондитерских технологий ФГБОУ
ВО «Российский биотехнологический
университет (РОСБИОТЕХ)»

« 25 » феврале 2026 г

Подпись И.Т.

Заместитель начальника
отдела кадров
И.Т. Мельникова



Белявская Ирина Георгиевна

Ирина Георгиевна Белявская