

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

**Жигановой Елены Сергеевны**

на тему: Научно-практическое обоснование производства макаронных изделий на основе современных биоресурсов Саратовской селекции

по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)

Актуальность представленной работы обусловлена ключевыми направлениями государственной политики в сфере здорового питания, а также Стратегией развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации и Стратегией повышения качества пищевой продукции до 2030 года, которые ориентированы на создание технологий, способствующих улучшению качества продуктов и популяризации принципов рационального питания. В этом контексте исследование Жигановой Е.С. представляет несомненную научную и практическую ценность.

Практическое применение результатов селекционных исследований является основной практической ценностью работы 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.

Автореферат содержит все необходимые пункты. Формулировка цели работы полностью соответствует заявленной проблематике и отвечает требованиям действующих нормативных документов.

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 СГО 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 можно указать:

1. На какие, отличающиеся от требований стандарта, современные показатели зерна перерабатывающих производств Вы ссылаетесь?
2. Чем обусловлен выбор данных сортов мягкой пшеницы?

Представленные комментарии носят преимущественно дискуссионный характер и не снижают научную ценность диссертационного 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.

Я, Наumenко Наталья Владимировна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Жигановой Елены Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

Доктор технических наук, доцент,  
профессор кафедры «Пищевые и  
биотехнологии» ФГАОУ ВО «Южно-  
Уральский государственный  
университет» (НИУ)

Наumenко Наталья  
Владимировна

«26» 02 2026 г

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» (ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»)  
Адрес: 454080, Уральский федеральный округ, Челябинская область, г. Челябинск, пр-кт Ленина, д. 76

E-mail: [naumenkonv@susu.ru](mailto:naumenkonv@susu.ru)  
Контактный телефон (351) 267-93-80

