

## 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

Развитие пищевых отраслей АПК одна из главных задач РФ, так как пищевые отрасли восполняют растущие потребности населения в качественных и безопасных продуктах питания. Данное направление развития нашло отражение в «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации» до 2030 года. В документе конкретно обозначено, что приоритетными направлениями являются разработки технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции и продвижение принципов здорового питания, а также на сохранение независимости государства в критически важных сферах жизнеобеспечения за счет высокой результативности научных исследований и разработок путем практического их внедрения.

Таким образом, работа, направленная на изучение характеристик новых сортов яровой пшеницы, в соответствии с современными стандартами качества зерна, и разработка с использованием их в качестве сырья для производства макаронных изделий, обладающих высокими потребительскими свойствами в соответствии с нормативными документами, при использовании крупки яровой мягкой высокостекловидной пшеницы, является актуальной.

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 можно указать:

1. На стр.15 автореферата написано, что все опытные образцы из композитной смеси по органолептическим показателям соответствовали по качеству требованиям ГОСТ, желательно быдо бы конкретизировать по каким показателям и какому ГОСТу.
2. В реферате не указано какой методикой автор пользовался при определении показателя твердозерности и на каком приборе проводились измерения показателя.

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, Сокол Наталья 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, профессор кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ

«26» 02 2026 г



Сокол  
Наталья Викторовна

ПОДПИСЬ  
ЗАВЕРЯЮ  
ЗАМ. НАЧАЛЬНИКА  
КАДРОВ О



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» (ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ)

Адрес: 350044, Краснодарский край, город Краснодар, улица им. Калинина, дом 13

E-mail: [sokol\\_n.v@mail.ru](mailto:sokol_n.v@mail.ru)

Контактный телефон +7 (861) 221-59-42