

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

Научная проблематика в совершенствовании качества макаронной продукции посредством внедрения современных сортов пшеницы отечественного производства является значимым направлением. Эта область исследований полностью соответствует приоритетам государственной политики, закрепленным в ключевых документах Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года и Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации.

Государственная значимость работы определяется её вкладом в решение важных задач, таких как обеспечение продовольственной безопасности страны, достижение технологической независимости в пищевой отрасли и развитие культуры здорового питания населения.

Практическая составляющая исследования базируется на результатах современных селекционных разработок, анализе технологических характеристик существующих сортов пшеницы, оценке их соответствия производственным требованиям, исследовании возможностей применения различных видов пшеницы.

Структура автореферата отвечает установленным требованиям. Методологическая база исследования соответствует поставленным исследовательским задачам и действующим нормативным требованиям. Исследование представляет собой комплексный научный труд, направленный на решение актуальной производственной задачи с учетом современных требований к качеству пищевой продукции.

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 уточнений можно указать:

1. Исследование силы муки методом микроSDS-седиментации на шпоре не является методом по ГОСТу. С чем связано данное исследование? Почему используется данный показатель?
2. Как нормируется показатель Индекса глютена на муку для производства макаронных изделий? Как он связан с бальной оценкой миксограммы?

Представленные комментарии не ставят под сомнение достоверность полученных результатов и имеют дискуссионный характер, стимулирующий научное обсуждение проблематики 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,

