

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

Актуальность. Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г. № 1364-р) и План мероприятий по реализации Стратегии (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 19 апреля 2017 г. № 738-р) ориентируют на «...приоритетное развитие научных исследований в области питания населения, ... разработку технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции. ...создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества...». И с этих позиций актуальность темы диссертационной работы Жигановой Елены Сергеевны сомнений не вызывает, ибо направлена на изучение новых сортов яровой пшеницы и разработку макаронных изделий, обладающих высокими потребительскими свойствами.

Научная новизна. На основе изучения технологического потенциала сортов яровых пшениц, созданных за последние 10 лет селекционерами ФГБНУ «ФАНЦ Юго-Востока», оценено их соответствие требованиям макаронной промышленности. Обосновано применение показателя твердозерности для отбора перспективных сортов яровой пшеницы для переработки на макаронные цели. Предложена и обоснована возможность использования композитной смеси, содержащей крупку твердой пшеницы и крупку мягкой высокостекловидной пшеницы в определенном соотношении для изготовления макаронных изделий.

Новизна технических решений, предлагаемых диссертантом, подтверждена патентом - Патент РФ № 2839859 «Смесь для изготовления макаронных изделий» от 30.05.2025 г. Данное техническое решение позволяет получить продукт с высокими реологическими, варочными, структурно-механическими свойствами при снижении себестоимости готовой продукции.

Несомненным достоинством диссертационной работы является то, что она выполнена в творческом сотрудничестве кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО «Вавиловский университет» (г. Саратов), ряда лабораторий ФГБНУ «ФАНЦ Юго-Востока» (г. Саратов), Центра реологии пищевых сред ФГАНУ НИИХП (г. Москва).

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 научно-практических конференциях разного уровня в 2021–2025 гг., используются в учебном процессе на кафедре «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО «Вавиловский университет» (г. Саратов). По материалам диссертации 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 следующее:

1. Требуют пояснения неоднократно встречающиеся фразы «...в соответствии с требованиями производств...» (с.7); «...в соответствии с современными

- требованиями перерабатывающих производств...» (с.10). Что имеется в виду: технический регламент, стандарт? Хотелось бы видеть конкретные документы.
2. В автореферате также следовало привести список принятых сокращений, возможно он представлен в диссертации.

Характер представленных замечаний преимущественно дискуссионный, что не влияет на общую оценку работы и ее научную ценность.

Заключение. На основании вышеизложенного считаю, что по актуальности, научной новизне, практической значимости, структуре и объему работа соответствует пунктам 9–14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. №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, Иунихина Вера Сергеевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Жигановой Елены Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

Доктор технических наук по специальности 05.18.01 –Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, профессор, первый проректор НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия»

Иунихина Вера Сергеевна

«5» марта 2026 г.

Подпись Иунихиной В. С. заверяю. Зав. отделом по работе с персоналом



М.С. Миронова

« 05 » марта 2026 г.

Некоммерческое образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Международная промышленная академия» (НОЧУ ДПО «МПА»)

Адрес: 115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20

E-mail: [iunikhina@grainfood.ru](mailto:iunikhina@grainfood.ru)

Контактный телефон: 8/495/ 959-66-51