

Председателю диссертационного совета
35.2.022.02 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук при
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
д.т.н., доценту Ланцеву В.Ю.
доктора технических наук
Садыговой М.К.

Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе Брыксиной Кристины Вячеславовны на тему «Разработка технологий фруктовой и овощной паст с использованием энергии СВЧ для применения их в производстве хлеба функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Садыгова Мадина Карипуловна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук, специальность 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание	Доцент
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Наименование подразделения	Кафедра технологии продуктов питания
Должность	Профессор
Адрес почтовый	410012, Саратовская область, г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина, зд.4, стр.3
Электронная почта	Sadigova.madina@yandex.ru
Номер телефона	89063049670

Публикации по специальности 4.3.3. Пищевые системы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

№	Публикации
1.	Филонова, Н. Н. Разработка рецептуры хлеба с использованием пайзовой муки для повышения качества хлебобулочных изделий / Н. Н. Филонова, С. В. Яценко, М. К. Садыгова // Известия высших учебных заведений. Пищевая

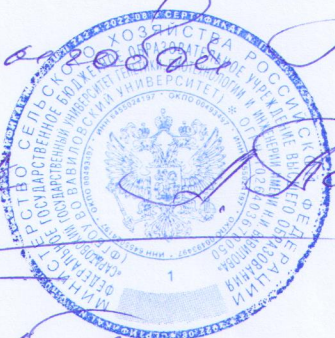
	технология. – 2019. – № 1(367). – С. 30-34.
2.	Шишканов, А. А. Использование полисахаридов ксантана и трагаканта в технологии хлебобулочных изделий / А. А. Шишканов, С. Ю. Кожушко, Г. Е. Рысмухамбетова [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2-3(368-369). – С. 41-46.
3.	Кулеватова, Т. Б. Особенности реологических свойств теста из ржаной муки и смесей на ее основе / Т. Б. Кулеватова, Л. В. Андреева, А. Р. Тугуш, М. К. Садыгова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 4. – С. 118-128.
4.	Садыгова, М. К. Оптимизация содержания в рецептуре Паляницы композитной смеси из пайзовой и льняной муки / М. К. Садыгова, Т. В. Кириллова, Н. Н. Филонова [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 6(59). – С. 10-15.
5.	Садыгова, М. К. Перспективы применения муки из зерна пайзы в технологии продуктов питания / М. К. Садыгова, О. С. Башинская, Н. Н. Филонова [и др.] // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8, № 3(47). – С. 146-151.
6.	Садыгова, М. К. Оптимизация содержания пищевых волокон в рецептуре хлебобулочного изделия методом регрессионного анализа / М. К. Садыгова, Т. В. Кириллова, И. Ю. Каневская // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2020. – Т. 9, № 1(49). – С. 135-140.
7.	Кузнецова, Л. И. Влияние чумизной муки на формирование аромата мучных изделий / Л. И. Кузнецова, М. К. Садыгова, Т. А. Кучменко [и др.] // Хлебопродукты. – 2021. – № 3. – С. 58-62.
8.	Иманова, А. И. Применение продуктов переработки винограда в рецептуре булочки к завтраку / А. И. Иманова, М. К. Садыгова, Л. В. Андреева // Хлебопродукты. – 2021. – № 5. – С. 56-59.
9.	Демьянюк, А. В. Технические решения интенсификации замеса теста и повышения качества хлеба / А. В. Демьянюк, М. К. Садыгова, А. Ж. Рустимова, Ю. Ю. Яницина // Хлебопродукты. – 2021. – № 10. – С. 44-47.
10.	Абдушева, А. Е. Совершенствование рецептуры баурсаков с применением порошка из плодов баклажан / А. Е. Абдушева, М. К. Садыгова, А. В. Кондрашова // Хлебопродукты. – 2021. – № 11. – С. 40-45.
11.	Абушаева, А. Р. Влияние муки из зерна светлозёрной ржи и продуктов переработки овощей на формирование аромата изделий / А. Р. Абушаева, И. Р. Гафурова, М. К. Садыгова, Т. И. Аникиенко // Хлебопродукты. – 2022. – № 1. – С. 36-43
12.	Filonova, N. N. The influence of the japanese millet flour and the method of dough preparation on the formation of the aroma of bakery products / N. N. Filonova, E. A. Marinina, M. K. Sadygova, A. V. Kondrashova // New Technologies. – 2022. – Vol. 18. - № 2. – P. 87-98.

13.	Гафурова, И. Р. Влияние технологических добавок на термостабильные свойства фруктово-овощных начинок / И. Р. Гафурова, А. Р. Абушаева, М. К. Садыгова // АПК России. – 2022. – Т. 29. – № 2. – С. 235-246.
14.	Филонова, Н. Н. Влияние пайзовой муки на содержание антиоксидантов в хлебобулочных изделиях / Н. Н. Филонова, М. К. Садыгова, З. И. Иванова, В. С. Мавзовин // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 3(180). – С. 210-218.
15.	Трекина, Н. П. Влияние муки из зерна твердой пшеницы на реологические свойства полуфабриката хлебопекарного производства / Н. П. Трекина, Д. С. Шамшитова, Е. А. Маринина [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 4(388). – С. 77-80.
16.	Абушаева, А. Р. Влияние муки из зерна светлозерной ржи и продуктов переработки овощей на антирадикальную активность песочного печенья / А. Р. Абушаева, М. К. Садыгова, А. В. Кондрашова // Хлебопродукты. – 2023. – № 4. – С. 39-45.

Профессор кафедры технологии
продуктов питания
ФГБОУ ВО Вавиловский университет,
доктор технических наук, доцент

Садыгова

Садыгова Мадина
Карипулловна

Подпись Садыговой М.К. заверено
Назначение  *Алексеев*
Алексеев А.В.