

ОТЗЫВ

научного руководителя, доктора технических наук
Першаковой Татьяны Викторовны о Ивановой Елене Александровне, авторе
диссертационной работы **«Научное обоснование и разработка технологии
функционального безалкогольного напитка на основе микробной
биотрансформации экстрактов выжимок винограда»**, представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3.
Пищевые системы

Иванова Елена Александровна в 1999 году закончила Кубанский государственный технологический университет по специальности «Программное обеспечение вычислительной техники и автоматизированных систем», а в 2000 г. – по направлению «Менеджмент». С 2000 года и по настоящее время работает старшим преподавателем кафедры системного анализа и обработки информации ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина».

В 2024 г. сдала кандидатский минимум в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы. С 01.03.2025 прикреплена к ФГБНУ СКФНЦСВВ для подготовки диссертации на соискание учёной степени кандидата наук без освоения программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по специальности 4.3.3. Пищевые системы. В 2026 году прошла профессиональную переподготовку в Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Кубанский институт профессионального образования» по программе «Технология хранения и переработки растениеводческой продукции».

Работая над диссертацией, Иванова Е.А. проявила трудолюбие, ответственность и целеустремленность, освоила методики проведения научных исследований по технологии получения экстрактов из растительного сырья, в том числе с использованием физических методов воздействия; методики микробной биотрансформации экстрактов; лабораторные и экспериментальные методы изучения физико-химических и биохимических свойств растительного сырья и показателей качества функциональных напитков, современные статистические методы анализа экспериментальных данных. Самостоятельно проводила исследования на всех этапах научно-исследовательской работы, проанализировала и обобщила полученный материал, сделала обоснованные выводы и рекомендации, составившие основное содержание диссертационной работы.

Иванова Е.А. проявила себя как серьезный, дисциплинированный, заинтересованный исследователь и высококвалифицированный специалист, готовый к освоению новых методов и методик исследований. Хорошо знает современные технологии переработки вторичного сырья, в том числе

инновационные методы интенсификации получения экстрактов с использованием физических методов, такие, как ультразвук и электромагнитные поля крайне низкой частоты. Владеет методиками контролируемой микробной биотрансформации. Активно следит за тенденциями развития перерабатывающей отрасли и требованиями к качеству и безопасности пищевой продукции, регулярно участвует в работе научных семинаров, конференций и совещаний по вопросам пищевой биотехнологии и промышленной экологии. Является соавтором программного обеспечения для численного моделирования органолептических показателей напитка брожения, а также для автоматизированного расчета скорости сбраживания субстрата поликультурой *Orizamyces indic*.

Учитывая уровень проведенных Ивановой Е.А. в рамках диссертационной работы исследований, имеющих научную и практическую значимость, считаю, что Иванова Елена Александровна заслуживает присуждения ей искомой ученой степени кандидата наук.

Научный руководитель,
доктор технических наук, доцент,
заведующий отделом хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
– филиала Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
«Северо-Кавказский федеральный научный центр
садоводства, виноградарства, виноделия»

Т.В. Першакова

Подпись научного руководителя,
заведующего отделом хранения и комплексной переработки
сельскохозяйственного сырья
Першаковой Татьяны Викторовны, заверяю:

Ученый секретарь ФГБНЦ СКФНЦСВВ

Н.М. Запорожец

Контактная информация:
350901, г. Краснодар, ул. Тополиная, 2
тел. +7(918)328-15-25; e-mail: 7999997@inbox.ru



07.08.2026 г.

СВЕДЕНИЯ О НАУЧНОМ РУКОВОДИТЕЛЕ

соискателя Ивановой Елены Александровны по диссертационной работе на тему «Научное обоснование и разработка технологии функционального безалкогольного напитка на основе микробной биотрансформации экстрактов выжимок винограда», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Фамилия, Имя, Отчество	Першакова Татьяна Викторовна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которому защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Наименование диссертации	«Формирование потребительских свойств хлебобулочных изделий с использованием препаратов микробного и растительного происхождения»
Ученое звание	Доцент
Место работы	Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»
Наименование подразделения	Отдел хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья
Должность	Заведующий отделом, ведущий научный сотрудник
Список основных публикаций в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (от 5 до 15 публикаций)	1. Комплексное исследование влияния параметров сушки и формы нарезки на физико-химические и органолептические показатели кабачков / Г.А. Купин, Т.В. Першакова, А.А. Тягущева, Е.С. Семиряжко // Вестник КрасГАУ. – 2025. – № 6(219). – С. 228-244. – DOI 10.36718/1819-4036-2025-6-228-244. 2. Определение оптимальных параметров предварительной обработки овощей перед сушкой электромагнитными полями крайне низких частот / Г.А. Купин, Т.В. Першакова, А.А. Тягущева, Е.С. Семиряжко // Ползуновский вестник. – 2025. – № 3. – С. 129-135. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.03.021. 3. Чернявская, Ю.Н. Исследование влияния способа обработки виноградных выжимок перед экстракцией на органолептические и физико-химические показатели экстракта / Ю.Н. Чернявская, А.А. Тягущева, Т.В. Першакова // Новые технологии. – 2025. – Т. 21, № 2. – С. 101-113. – DOI 10.47370/2072-0920-2025-21-2-101-113. 4. Влияние обработки моркови и капусты электромагнитным полем крайне низкой частоты перед сушкой на

показатели продукции / Г.А. Купин, Т.В. Першакова, А.А. Тягущева, Е.С. Семиряжко // Техника и технология пищевых производств. – 2025. – Т. 55, № 2. – С. 272-283. – DOI 10.21603/2074-9414-2025-2-2570.

5. Анализ влияния обработки перца сладкого свежего плёнкообразующим раствором на органолептические показатели и убыль массы / Д.В. Котвицкая, Т.В. Першакова, Г.А. Купин [и др.] // Известия Дагестанского ГАУ. – 2025. – № 1(25). – С. 40-47. – DOI 10.52671/26867591_2025_1_40.

6. Сравнительная характеристика эффективности обработок ингибиторами этилена и электромагнитными полями крайне низких частот при хранении нарезанной капусты белокочанной / Т.В. Першакова, Г.А. Купин, Т.В. Яковлева [и др.] // Ползуновский вестник. – 2024. – № 1. – С. 134-140. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.01.016.

7. Влияние метода сушки томатов на показатели качества готовой продукции / Т.Г. Причко, Т.В. Першакова, Р.Э. Казахмедов, Н.В. Дрофичева // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2024. – № 87(3). – С. 136-153. – DOI 10.30679/2219-5335-2024-3-87-136-153.

8. Влияние некоторых видов обработки на продолжительность сушки и органолептические показатели нарезанных баклажанов / Т.В. Яковлева, Т.В. Першакова, Г.А. Купин, В.Н. Алешин // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2024. – № 89(5). – С. 117-127. – DOI 10.30679/2219-5335-2024-5-89-117-127.

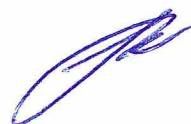
9. Исследование биохимических показателей экстракта из виноградных выжимок в процессе его ферментации с использованием консорциума дрожжей *Zygosaccharomyces kombuchaensis* и бактерий *Gluconacetobacter xylinus* / М.В. Бабакина, Т.В. Першакова, М.В. Самойленко [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 1(391). – С. 32-36. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.1.3.

10. Разработка алгоритмов повышения лёжкоспособности корнеплодных овощей: обзор предметного поля / Г.А. Купин, Т.В. Першакова, В.Н. Алешин [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2023. – № 3. – С. 28-42. – DOI 10.36107/spfp.2023.462.

11. Исследование взаимодействия штаммов *b. Subtilis* и *TR. harzianum* патогенных микроорганизмов - возбудителей заболеваний кабачков / Т.В. Першакова, М.В. Бабакина, М.В. Самойленко, А.А. Тягущева //

	Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 7(196). – С. 209-218. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-7-209-218. 12. Бабакина, М.В. Определение состава протективной среды и режима высушивания для стабилизации консорциума дрожжей <i>zygosaccharomyceskombuchaensis</i> и бактерий <i>Gluconacetobacterxylinus</i> / М.В. Бабакина, Т.В. Першакова, М.В. Самойленко // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2022. – № 73(1). – С. 233-242. – DOI 10.30679/2219-5335-2022-1-73-233-242. 13. Математическое моделирование процессов естественной убыли массы кабачков свежих при хранении и разработка программного обеспечения для прогнозирования потерь / Г.А. Купин, Т.В. Першакова, А.С. Бородихин [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2022. – № 77(5). – С. 274-285. – DOI 10.30679/2219-5335-2022-5-77-274-285. 14. Першакова, Т.В. Современные подходы к биологической трансформации плодово-ягодного сырья / Т.В. Першакова, С.М. Горлов, М.В. Бабакина // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2021. – № 167. – С. 199-206. – DOI 10.21515/1990-4665-167-013.
--	--

Доктор технических наук, доцент, ведущий научный сотрудник,
заведующий отделом хранения и комплексной
переработки сельскохозяйственного сырья,
Краснодарского научно-исследовательского института
хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции – филиала Федерального государственного
бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский
федеральный научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия»



Т.В. Першакова

Подпись научного руководителя, заведующего отделом хранения и комплексной
переработки сельскохозяйственного сырья Першаковой Татьяны Викторовны заверяю:

Ученый секретарь ФГБНУ «СХИ ФНЦ СВ»




Н.М. Запорожец

Контактная информация:
350901, г. Краснодар, ул. Тополиная Аллея,
тел. +7(918)328-15-25; e-mail: 780097@yandex.ru

07.08.2026 г