

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА 35.2.019.03,  
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА», МИНИСТЕРСТВО  
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ, ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ  
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № \_\_\_\_\_  
решение диссертационного совета  
от 24.06.2026 № 13

О присуждении Семиряжко Елизавете Сергеевне, гражданке Российской Федерации, ученой степени кандидата технических наук.

Диссертация «Технология производства смоквы с использованием виноградных выжимок, обработанных СВЧ-нагревом» по специальности 4.3.3. Пищевые системы принята к защите 22.04.2026 (протокол заседания № 7) диссертационным советом 35.2.019.03, созданным на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», Министерство сельского хозяйства РФ, 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13 (приказ Минобрнауки России от 12.10.2022 № 1231/нк).

Соискатель Семиряжко Елизавета Сергеевна, 8 мая 1997 года рождения.

В 2025 году окончила аспирантуру ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина» по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии.

Работает младшим научным сотрудником в отделе хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья в Краснодарском научно-исследовательском институте хранения и переработки сельскохозяйственной продук-

ции – филиал ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.

Диссертация выполнена на кафедре технологии хранения и переработки растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.

Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент Горлов Сергей Михайлович, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», проректор по научной работе и инновациям.

Официальные оппоненты:

Румянцева Валентина Владимировна – доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», кафедра технологии продуктов питания и организации ресторанного дела, профессор;

Исригова Татьяна Александровна – доктор сельскохозяйственных наук, профессор, ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова», кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания, профессор, дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (г. Москва) в своем положительном отзыве, подписанном Белецким Сергеем Леонидовичем, кандидат технических наук, доцент, Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, директор, указала, что диссертация обладает всеми необходимыми качествами для присуждения ученой степени кандидата технических наук. Автореферат полностью отражает основное содержание и ключевые положения диссертации. Выводы и рекомендации, полученные в результате исследования, в целом достаточно аргументированы,

обладают научной новизной и достоверностью. Автор продемонстрировал высокий уровень компетенции в области разработки новых технологий для пищевой промышленности, что подтверждается качественной проработкой теоретических и экспериментальных аспектов. Совокупность теоретических положений, разработанных автором на основании выполненных исследований, представляет собой решение актуальной научно-технической задачи, имеющей важное значение для развития агропромышленного комплекса. Таким образом, диссертационная работа удовлетворяет всем критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, согласно п. 9–14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор Семиряжко Елизавета Сергеевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Соискатель имеет 18 опубликованных работ, все по теме диссертации, из них в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК России, опубликовано 5 работ. Получен один патент РФ на изобретение. Общий объем публикаций 7,35 печатных листа, из них личный вклад автора – 1,82 печатных листа. В диссертации отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных соискателем работах.

Наиболее значительные научные работы по теме диссертации:

1. Технологии применения фруктово-ягодных выжимок для производства функциональных продуктов / Т.В. Першакова, С.М. Горлов, Е.С. Семиряжко [и др.] // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2021. – № 170. – С. 237–252. – DOI: 10.21515/1990–4665–170–015.

2. Оптимизация дозировок виноградных выжимок при производстве кондитерских изделий / Е.С. Семиряжко, Т.В. Першакова, Е.А. Иванова [и др.] // Ползуновский вестник. – 2024. – № 2. – С. 107–112. – DOI: 10.25712/ASTU.2072–8921.2024.02.013.

3. Семиряжко, Е.С. Оптимизация режимов СВЧ-обработки сброженных выжимок винограда сорта Каберне-Совиньон для повышения содержания пищевых волокон / Е.С. Семиряжко, С.М. Горлов, Т.В. Першакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2026. – № 1 (403). – С. 139–145. – DOI: 10.26297/0579–3009.2026.1.21.

На диссертацию и автореферат поступили следующие положительные отзывы с замечаниями:

– ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (г. Москва): при анализе формул 3.1 и 3.2 выявлена математическая неточность, влияющая на корректность расчетов и интерпретацию результатов, в указанных формулах вместо требуемых степеней  $\left(\frac{1}{2}, \frac{2}{2}\right)$  использовано обозначение умножения; как изменилась продолжительность сушки выжимок после предварительной СВЧ-обработки; в таблице 3.26 представлены данные о покрытии суточной потребности в нутриентах, но не указан вес продукта, на который рассчитаны эти показатели;

– официальный оппонент Румянцева В.В.: целесообразно было бы провести исследование количества и качества пектина, входящего в состав виноградных выжимок и различных сортов яблок; экспериментальные данные, приведенные в таблицах 3.3 и 3.13 представлены без статистического анализа (стр. 48, 72); в работе не корректно используется термин «функциональные продукты»; автор не привел химический состав виноградных выжимок; автор утверждает (стр. 50) «Этот режим обеспечивает влажность 24,5 % и прирост пищевых волокон на уровне 26,8 % (содержание 48,8 % соответственно), исключая перегрев сырья», не понятно относительно чего и за счет чего происходит прирост пищевых волокон; почему автор при определении норм расхода сырья и выхода одной тонны готового продукта, потери объясняет только «усушкой» (таблица 3.7) (стр. 58); целесообразно было бы определить химический состав пищевой добавки из виноградных выжимок; в диссертации и автореферате не приведены значения статистических критериев полученных экспериментальных данных;

– официальный оппонент Исригова Т.А.: почему выбрали для производства пищевой добавки только сброженные виноградные выжимки сорта Каберне Совиньон; для определения рационального режима сушки исследовали влияние температуры сушки на кинетику процесса и содержание пищевых волокон в каком виде сырья (стр. 56); почему при обосновании параметров сушки выжимок не рассмотрели влияние сушки на содержание других биологических веществ (стр. 57); возможно, не все функциональные свойства компонентов из вторичных ресурсов были исследованы в достаточной мере для широкого применения; каким образом в ходе исследования определялась оптимальная дозировка виноградных выжимок, обеспечивающая баланс между функциональными свойствами продукта и отсутствием нежелательного привкуса/запаха; желательно провести сравнение с аналогичными традиционными кондитерскими изделиями по стоимости и потребительским свойствам.

На автореферат поступило десять положительных отзывов, во всех имеются замечания:

– Агеева Н.В. – канд. техн. наук, доцент, заместитель генерального директора по качеству и связям с общественностью ОАО Кондитерский комбинат «Кубань»: автором изучен химический состав виноградных выжимок региональных сортов, однако существует риск снижения воспроизводимости разработанной технологии при масштабировании или использовании партий виноградных выжимок, обладающих иными исходными физико-химическими характеристиками; при оценке экономической эффективности разработанной смоквы, желательно провести сравнение с традиционными кондитерскими изделиями по стоимости и потребительским свойствам;

– Джабоева А.С. – д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой технологии продукции общественного питания и химии ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»: отсутствует четкое обоснование выбора сорта яблок для производства смоквы; целе-

сообразно расширить исследования в части применения обогащающих компонентов – в частности, протестировать их включение в более широкий ассортимент пищевой продукции;

– Ермолин Д.В. – канд. техн. наук, доцент, заведующий кафедрой виноделия и технологий бродильных производств, институт «Агротехнологическая академия» ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского»: учитывая, что виноградные выжимки являются источником ценных полифенольных соединений, обладающих антиоксидантными свойствами, было бы интересно дополнительно изучить влияние СВЧ-обработки и последующего процесса производства смоквы на содержание и активность этих биоактивных веществ; в дальнейшем было бы интересно исследовать применимость разработанной технологии и для других видов виноградных выжимок (например, сортосмеси) или даже кооперацию с другими отраслями, имеющими схожие вторичные ресурсы;

– Калужина О.Ю. – д-р техн. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии общественного питания и переработки растительного сырья ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»: представляется целесообразным более подробно рассмотреть изменение дисперсного и порового строения частиц, а также возможную модификацию пектинового комплекса и лигноцеллюлозной матрицы с использованием методов микроструктурного анализа; целесообразно сопоставить полученные зависимости с известными теоретическими моделями переноса влаги и тепла в капиллярно-пористых телах; перспективным направлением дальнейших исследований является изучение антиоксидантной активности и биодоступности полифенольных соединений после СВЧ-обработки и в процессе хранения;

– Лимарева Н.С. – канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиала) ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»: почему не определяли пектиновые вещества в виноградных выжимках и яблочном пюре; прошу

уточнить обоснование выбора сброженных виноградных выжимок; рекомендуется рассмотреть возможность применения разработанной пищевой добавки из виноградных выжимок в других видах кондитерских изделий;

– Магомедов Г. – д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»: было бы целесообразным провести исследование влияния различных методов и степени измельчения на биодоступность и высвобождение ключевых биоактивных компонентов из матрицы виноградных выжимок; представляется целесообразным более глубокое научное обоснование выбранных материалов и установленных сроков годности;

– Перфилова О.В. – д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры технологии продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»: отсутствие четкого обоснования выбора сорта виноградных выжимок; выбор в пользу сброженных виноградных выжимок без параллельного изучения сладких вызывает вопросы с точки зрения полноты исследования;

– Соколова Е.Н. – канд. биол. наук, ведущий научный сотрудник отдела биотехнологии ферментов, дрожжей, органических кислот и биологически активных добавок ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»: на основании какой нормативной документации рассчитывали суточную потребность рациона взрослого населения;

– Хатко З.Н. – д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»: целесообразно было определить и содержание пектиновых веществ как функционально-значимого ингредиента; как определена оптимальная дозировка (в каком диапазоне концентраций) пищевой добавки из виноградных выжимок;

– Школьников М.Н. – д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»: учитывалось ли изменение содержания пищевых волокон (заявленных как целевой функциональный компонент) в готовой смокве после 90 сут. хранения в зависимости от типа упаковки (стик, flow pack, картонная коробка); с какой целью выбрана именно смоква (а не, например, пастила или мармелад) в качестве модельного продукта для обогащения виноградными выжимками, обработанными СВЧ; рекомендовано в дальнейших исследованиях оценить влияние длительного хранения (более 90 сут.) на сохранность полифенольных веществ и антиоксидантной активности.

Соискатель Семиряжко Е.С. дала исчерпывающие ответы на отмеченные замечания. Остальные замечания в отзывах имеют рекомендательный характер либо касаются его оформления и точности формулировок.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их многолетним опытом работы и значимостью полученных результатов по данному направлению исследований. Официальный оппонент Румянцева Валентина Владимировна является ведущим специалистом в области разработки ресурсосберегающих технологий производства функциональных кондитерских изделий. Официальный оппонент Исригова Татьяна Александровна является ведущим специалистом в области совершенствования существующих и разработки новых технологий продуктов питания функционального назначения. Ведущая организация ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (г. Москва) – направление исследований организации связано с разработкой в сфере фундаментальных и прикладных проблем в области биологии, химии, техники и технологий производства пищевых продуктов, а также с решением задач по переработке сырья и созданию инновационных решений для пищевой промышленности.

**Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:**

**предложена** гипотеза о том, что СВЧ-обработка виноградных выжимок позволит использовать их в качестве нутриентного обогатителя при производстве смоквы, что обеспечит повышение функциональной ценности продукта при сохранении органолептических показателей традиционного образца;

**доказана** перспективность производства смоквы с использованием пищевой добавки из виноградных выжимок, обработанных СВЧ-нагревом.

**Теоретическая значимость исследований обусловлена тем, что:**

**доказана** возможность целенаправленного повышения содержания пищевых волокон за счет СВЧ-индуцированного концентрационного эффекта при обработке виноградных выжимок;

**применительно к проблематике диссертации результативно использован** комплексный подход к анализу экспериментальных данных, сочетающий органолептическую, физико-химическую и микробиологическую оценку с методами математической статистики, позволяющие выявить корреляционные зависимости между режимами СВЧ-обработки, качественными характеристиками продукта и эффективностью внесения обогащающей добавки;

**изложены** рациональные параметры СВЧ-обработки виноградных выжимок и оптимальная дозировка пищевой добавки из виноградных выжимок, необходимые для обоснования технологии производства смоквы функционального назначения;

**изучены** зависимости влияния параметров СВЧ-обработки на содержание влаги и пищевых волокон в виноградных выжимках;

**проведена модернизация** технологического процесса производства пищевой добавки из виноградных выжимок с последующим ее включением в рецептуру смоквы, что позволило увеличить содержание пищевых волокон в конечном продукте.

**Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:**

**разработана и внедрена** технология производства смоквы в К(Ф)Х «Сады Рыжевских» (Темрюкский район Краснодарского края);

**определены** перспективы применения параметров СВЧ-обработки виноградных выжимок, внедрения структурно-функциональной схемы производства смоквы, создания безотходных циклов переработки виноградных выжимок;

**создана** технология производства смоквы с использованием виноградных выжимок, обработанных СВЧ-нагревом;

**представлены** технические условия и технологические инструкции на разработанные продукты: пищевую добавку из виноградных выжимок и смокву «Виноградная натуральная».

**Оценка достоверности результатов исследования выявила:**

**результаты** получены с применением современного программного обеспечения, лабораторного оборудования и математического моделирования;

**теория** согласуется с опубликованными экспериментальными данными исследований Перфиловой О.В., Истриговой Т.А., Магомедова Г.О.;

**идея базируется** на обобщении передового опыта ученых ФГБНУ «СКФНЦСВВ», ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;

**установлено** совпадение теоретических и экспериментальных данных с результатами, представленными в независимых источниках;

**использованы** современные методики сбора и обработки информации, репрезентативные выборки с обоснованием объектов исследования, а также методы построения регрессионных моделей и анализ поверхностей отклика.

**Личный вклад соискателя состоит в:** формулировке цели и задач исследования; разработке научной гипотезы, обосновании структурной схемы исследования; проведении экспериментальных исследований; формулировке выводов; апробации полученных результатов; подготовке основных публикаций по выполненной работе.

Диссертационный совет пришел к выводу о том, что диссертация Семиряжко Елизаветы Сергеевны является научно-квалификационной работой, в которой содержится решение научной задачи по разработке функционального продукта питания за счет повышения в нем содержания пищевых волокон. Работа

имеет важное хозяйственное значение, а ее внедрение вносит значительный вклад в развитие страны, что удовлетворяет критериям, установленным в п. 9–11, 12(1), 13, 14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842. Диссертация соответствует специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

В ходе защиты диссертации были высказаны следующие критические замечания: Тропин В.В. – в чем отличие срока окупаемости и дисконтированного срока окупаемости; Григораш О.В. – необходимо предоставить акты органолептической оценки опытных образцов смоквы; Забашта Н.Н. – чем обусловлена высокая рентабельность.

Соискатель Семиряжко Е.С. ответила на большинство вопросов, задаваемых ей в ходе заседания, и согласилась с замечаниями. На вопрос доктора технических наук Григораш О.В. соискатель затруднилась ответить.

На заседании 24.06.2026 диссертационный совет принял решение – за новые научно обоснованные технические решения по разработке технологии производства смоквы с использованием виноградных выжимок, обработанных СВЧ-нагревом, которые вносят значительный вклад в развитие страны, присудить Семиряжко Е.С. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 13 человек, из них 4 доктора наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы, участвовавших в заседании, из 18 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 13, против – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Заместитель председателя  
диссертационного совета

Ученый секретарь  
диссертационного совета



Курасов Владимир Станиславович

Самурганов Евгений Ерманекосович

24 июня 2026 года

## ПРОТОКОЛ № 13

заседания диссертационного совета 35.2.019.03

при ФГБОУ ВО

«Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»  
от 24 июня 2026 г.

Состав диссертационного совета утвержден в количестве 18 человек.

**Председательствующий:** д-р техн. наук, доцент Курасов Владимир Станиславович.

**Ученый секретарь:** канд. техн. наук Самурганов Евгений Ерманекосович.

Присутствовали на заседании 13 человек:

№ п/п	Ф.И.О.	Ученая степень, шифр специальности в совете
1.	ПЕТУНИНА И.А.	д.т.н. 4.3.1.
2.	САМУРГАНОВ Е.Е.	к.т.н. 4.3.1.
3.	ФРОЛОВ В.Ю.	д.т.н. 4.3.1.
4.	КУРАСОВ В.С.	д.т.н. 4.3.1.
5.	ТАРАСЕНКО Б.Ф.	д.т.н. 4.3.1.
6.	ГРИГОРАШ О.В.	д.т.н. 4.3.2.
7.	СТРИЖКОВ И.Г.	д.т.н. 4.3.2.
8.	ТРОПИН В.В.	д.т.н. 4.3.2.
9.	ЮДАЕВ И.В.	д.т.н. 4.3.2.
10.	ЩЕРБАКОВА Е.В.	д.т.н. 4.3.3.
11.	ПЕРШАКОВА Т.В.	д.т.н. 4.3.3.
12.	ЗАБАШТА Н.Н.	д.с.-х.н. 4.3.3.
13.	СОКОЛ Н.В.	д.т.н. 4.3.3.

В том числе доктора наук по специальности рассматриваемой диссертации:  
Першакова Т.В., Щербакова Е.В., Забашта Н.Н., Сокол Н.В.

### ПОВЕСТКА ДНЯ:

Защита диссертации Семиряжко Елизаветы Сергеевны на тему «Технология производства смоквы с использованием виноградных выжимок, обработанных СВЧ-нагревом», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Диссертация выполнена на кафедре технологии хранения и переработки растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина».

Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент Горлов Сергей Михайлович, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», проректор по научной работе и инновациям.

Официальные оппоненты:

Румянцева Валентина Владимировна – доктор технических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», кафедра технологии продуктов питания и организации ресторанного дела, профессор;

Исригова Татьяна Александровна – доктор сельскохозяйственных наук, профессор, ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова», кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания, профессор.

Ведущая организация – ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (г. Москва).

Слово для доклада основного содержания документов предоставляется ученому секретарю совета Самурганову Е.Е. Все документы соответствуют установленным требованиям.

Слово для доклада основных положений и результатов научного исследования предоставляется соискателю Семиряжко Е.С.

Доклад соискателя.

Вопросы соискателю задали: Тарасенко Б.Ф., Григораш О.В., Першакова Т.В., Тропин В.В., Стрижков И.Г., Фролов В.Ю., Пегунина И.А.

Слово предоставляется научному руководителю Горлову С.М.

Ученый секретарь зачитывает заключение организации, где выполнялась работа, отзыв ведущей организации и отзывы, поступившие на автореферат диссертации.

Слово для ответа на замечания в отзывах предоставляется соискателю.

Слово для оглашения отзыва отсутствующего оппонента Румянцевой В.В. предоставляется Самурганову Е.Е.

Соискатель дает ответы на замечания по отзыву оппонента.

Слово для оглашения отзыва предоставляется официальному оппоненту доктору сельскохозяйственных наук, профессору Исриговой Т.А.

Соискатель дает ответы на замечания по отзыву оппонента.

В дискуссии приняли участие доктора технических наук: Григораш О.В., Стрижков И.Г., Оськин С.В.

Заключительное слово соискателя Семиряжко Е.С.

Для тайного голосования избирается счетная комиссия в составе Забашта Н.Н., Першакова Т.В., Сокол Н.В.

Для оглашения результатов голосования слово предоставляется Забашта Н.Н.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 13 человек, в том числе 4 докторов наук по профилю рассматриваемой диссертации, участвовавших в заседании, из 18 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за – 13, против – 0, недействительных бюллетеней – 0.

Единогласно утверждается протокол счетной комиссии.

Рассматривается проект заключения по диссертационной работе. После внесения замечаний и изменений проект единогласно принимается членами диссертационного совета.

В обсуждении заключения приняли участие члены совета: Першакова Т.В., Тропин В.В., Григораш О.В., Забашта Н.Н.

### **ПОСТАНОВИЛИ:**

Присудить Семиряжко Елизаветы Сергеевны ученую степень кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Заместитель председателя  
диссертационного совета

Курасов Владимир Станиславович

Ученый секретарь  
диссертационного совета

Самурганов Евгений Ерманекосович

24 июня 2026 г.