

## ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

на диссертацию, подготовленную соискателем ученой степени кандидата технических наук Семиряжко Елизаветы Сергеевны на тему «Технология производства смоквы с использованием виноградных выжимок, обработанных СВЧ–нагревом» по научной специальности

### 4.3.3. – Пищевые системы

Семиряжко Елизавета Сергеевна, 1997 года рождения, в 2020 году окончила ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», факультет перерабатывающих технологий, с присвоением степени магистра по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». В 2021 году поступила очно в аспирантуру, которую окончила в 2025 году по направлению 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», направленность «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Семиряжко Елизавета Сергеевна с 2020 и по настоящее время работает в Краснодарском научно–исследовательском институте хранения и переработки сельскохозяйственной продукции–филиала ФГБНУ «Северо–Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» в должности младшего научного сотрудника отдела хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья.

Семиряжко Елизавета Сергеевна подготовила диссертационное исследование в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» на кафедре технологии хранения и переработки растениеводческой продукции. Выбор темы исследования был определен научными интересами соискателя, опытом его практической и научной работы. За время работы над диссертацией проявила квалифицированным, добросовестным, ответственным исследователем,

теоретически и практически подготовленным специалистом, достаточно полно освоившим методологию и методику проведения научных исследований.

В период подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» Семиряжко Е.С. публиковалась в научных журналах и принимала участие в конференциях. Основные положения и результаты диссертационного исследования докладывались и обсуждались на ежегодных научных конференциях кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ (2021–2025 гг.), а также на различных конференциях: III Международный конгресс «Наука, питание и здоровье» (г. Минск, 2021), III Международная научно–практическая молодежная конференция «Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения» (г. Москва, 2021), Всероссийская конференция «Здоровьесберегающие технологии, качество и безопасность пищевой продукции» (г. Краснодар, 2021), IX Международная конференция «Инновационные разработки молодых учёных – развитию агропромышленного комплекса» (г. Ставрополь, 2021), IV Международная научно–практическая молодежная конференция «Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения» (г. Москва, 2022), IV Международный конгресс «Наука, питание и здоровье» (г. Минск, 2023), VIII Международная научно-практическая конференция «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» (г. Краснодар, 2023), XX Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в пищевой промышленности» (г. Минск, 2024).

Материалы исследований отмечены дипломом за 3 место на Всероссийском конкурсе на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых учёных аграрных образовательных и научных организаций России (2025 г).



## СВЕДЕНИЯ О НАУЧНОМ РУКОВОДИТЕЛЕ

по диссертационной работе 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.

Фамилия, имя, отчество	Горлов Сергей Михайлович
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которому защищена диссертационная работа)	Кандидат технических наук 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Наименование диссертации (кандидатской)	Разработка технологии пектиносодержащих пищевых композиций функционального назначения
Ученое звание	Доцент
Полное наименование организации в соответствии с уставом на момент представления отзыва	ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
Наименование подразделения	Проректоры
Должность	Проректор по научной работе и инновациям
Основные публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<p>1. Gorlov S.M. Biotechnological potential of the vetom series preparations for the production of functional food products / T.V. Pershakova, G.A. Kupin, S.M. Gorlov [et al.] // Journal of Food Chemistry and Nanotechnology. – 2021. – Т. 8, № 1. – Р. 1–5.</p> <p>2. Горлов С.М. Применение плодово-ягодного сырья в производстве функциональных кондитерских изделий /Е.С. Семиряжко, С.М. Горлов, Т.В. Яковлева [и др.]// Новости науки в АПК. – 2021. – № 1. – С. 65–68.</p> <p>3. Горлов С.М. Технологии применения фруктово-ягодных выжимок для производства функциональных продуктов / Т.В. Першакова, С.М. Горлов, А.А. Тягуцева [и др.] // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2021.– № 170. –С. 237–252.</p> <p>4. Горлов С.М. Биологизация интенсификационных процессов переработки вторичных ресурсов винограда/ С.М. Горлов, Т.В. Першакова, Е.С. Семиряжко [и др.] // Политематический сетевой</p>	

электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2021. – № 168. – С. 186–194.

5. Горлов С.М. 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.

6. Горлов С.М. Сравнительная характеристика физико-химических показателей разных фракций порошка, полученного из выжимок винограда сорта Мерло / С.М. Горлов., Е.Н. Карпенко, А.А. Тягушева [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 4 (382). – С. 69–72.

7. Горлов С.М. Обоснование использования растительных пищевых добавок в производстве мучных кондитерских изделий / Е.С. Семиряжко, Т.А. Шахрай, С.М. Горлов [и др.] // Наука, питание и здоровье. Сборник научных трудов Международного конгресса. В 2-х частях. Под редакцией З.В. Ловкиса. Минск, 2021. – С. 268–272.

8. Горлов С.М. Разработка рецептуры и технологии приготовления пастилы функционального назначения с использованием симбиотического комплекса / Е.Н. Карпенко, С.М. Горлов, Т.В. Яковлева, [и др.] // В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения. – 2021. – С. 86–91.

9. Горлов С.М. Определение биохимических показателей сортов винограда Рошфор и Монарх Павловского / Е.С. Семиряжко, Т.В. Яковлева, С.М. Горлов [и др.] // Здоровьесберегающие технологии, качество и безопасность пищевой продукции. Сборник статей по материалам Всероссийской конференции с международным участием. Краснодар, 2021. – С. 326–329.

10. Горлов С.М. Перспективы рынка производства шоколадных изделий обогащенных функциональными ингредиентами / С.М. Горлов, Т.В. Першакова, Е.С. Семиряжко // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 3. – С. 187–192.

11. Горлов С.М. Сравнительная характеристика влияния способа хранения виноградных выжимок на содержание полифенольных веществ и витамина С / Е.С. Семиряжко, С.М. Горлов, Т.В. Яковлева [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2022. – № 73 (1). – С. 263–271.

12. Горлов С.М. Виноградные выжимки – как обогащающий компонент для кондитерских изделий / Е.С. Семиряжко, С.М. Горлов, Т.В. Першакова [и др.] // Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения. Сборник материалов конференции. – 2022. – С. 153–157.

13. Горлов С.М. Фракционный состав пектиновых веществ столовых сортов винограда Краснодарского края / А.В. Тарасенко, Л.Г.

Влащик, С.М. Горлов [и др.] // Точки научного роста: на старте десятилетия науки и технологии. Материалы ежегодной научно-практической конференции преподавателей по итогам НИР за 2022 г. Краснодар, 2023. – С. 468–469.

14. Горлов С.М. Оптимизация дозировок виноградных выжимок при производстве кондитерских изделий / Е.С. Семиряжко, Т.В. Першакова, С.М. Горлов [и др.] // Ползуновский вестник. – 2024. – № 2. – С. 107–112.

15. Горлов С.М. Способ производства смоквы с функциональными свойствами / Т.В. Першакова, Т.В. Яковлева, С.М. Горлов [и др.] // Завершенные разработки Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия в 2023 году. Каталог завершенных научных разработок. Краснодар, 2024. – С. 116–118.

Научный руководитель:  
проректор по научной работе и инновациям  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
технологический университет»,  
кандидат технических наук, доцент



С.М. Горлов



С.М. Горлов  
УДОСТОВЕРЯЮ  
руководитель управления кадров

04 2026 г.