

Садыгова Мадина Карипуловна

доктор технических наук, доцент



В 1987 г. окончила Московскую сельскохозяйственную академию им. К.А. Тимирязева, в 1994 г. защитила диссертацию на тему: «Вредоносность бурой ржавчины и селекционная защита яровой пшеницы от нее в Поволжье» на соискание ученой степени кандидата биологических наук. В 2015 г. защитила докторскую диссертацию на тему: «Научно-практические основы технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением муки из семян нута Саратовской селекции».

Опубликовано более 312 научных и учебно-методических работ, 5 монографий, 7 учебных пособий. Получено более 22 патентов на изобретения, 1 патент на полезную модель, 13 ТУ на разработанные рецептуры и технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Общественная деятельность:

Член-корреспондент Российской Академии Естествознания (РАЕ), Заслуженный деятель науки и техники. Член диссовета Д. 220.037.08 на базе Красноярского ГАУ. В рамках профориентационной работы проводит мастер-классы по технологии хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий «Город мастеров» с учащимися средних и профессиональных учебных заведений, проводит занятия со школьниками по программе «Юный булочник и кондитер».

Патент на изобретение №2737275 «Способ производства кекса», опубликовано 26.11.2020г.

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ производства кекса включает замес теста из маргарина, сахара белого, яиц куриных, соли поваренной пищевой и муки пшеничной высшего сорта, формование и выпечку тестовых заготовок. В тесто вводят смесь из муки хлебопекарной высшего сорта, муки из зерна амаранта сорта Полет в количественном соотношении 5-10% от общей массы муки и муки из зерна чумизы сорта Янтарная в количественном соотношении 15-20% от общей массы муки. Изобретение позволяет повысить биологическую ценность изделий, повысить вкусовые качества и пищевую ценность кексов.