

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

экспертной комиссии Диссертационного совета 6D.КОА-050 при Технологическом университете Таджикистана по диссертации Мирзорахимова Курбонали Каримовича на тему «Пищевые добавки на основе растительного сырья», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Экспертная комиссия Диссертационного совета 6D.КОА-050 в составе доктора химических наук, профессора Мухиддинова З.К.; доктора биологических наук, профессора Абдуллоева А., доктора технических наук, доцента Амонзода И.Т., проведя экспертизу диссертационной работы Мирзорахимова Курбонали Каримовича на тему «Пищевые добавки на основе растительного сырья», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, сделала следующее заключение:

1. Представленная к защите диссертация Мирзорахимова Курбонали Каримовича на тему «Пищевые добавки на основе растительного сырья» является самостоятельным, завершённым, оригинальным исследованием и отвечает требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям по техническим наукам.
2. Диссертационная работа направлена на разработку и научное обоснование технологии выделения и применения красящих фенольных веществ некоторых растений в качестве красителей для крашения пищевых продуктов. Результаты исследований, представленные в диссертации, имеют важное теоретическое и практическое значение для отечественной науки в свете принятой в стране Национальной Стратегии развития до 2030 года, одной из целей которой является обеспечение продовольственной безопасности и доступа населения к качественному питанию. В связи с этим проблема использования фенольных соединений в производстве пищевых продуктов с целью повышения их пищевой ценности, приближению к принципам здорового питания и улучшению потребительских свойств является актуальной и важной.
3. Представленная диссертация отвечает требованиям пунктов 31-33 «Порядка присуждения учёных степеней», утверждённого Постановлением

Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 г., №267, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени доктора наук.

4. Тема и содержание диссертационной работы Мирзорахимова Курбонали Каримовича соответствуют паспорту специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, п.5 (Разработка научных основ и технологий создания и оптимизации продуктов лечебного, профилактического назначения из растительного сырья для питания отдельных групп населения, использования в экологически неблагоприятных зонах, в том числе с использованием биологически активных добавок направленного действия).

5. В представленном диссертационном исследовании Мирзорахимова К.К. впервые в отечественной науке на основании изучения процесса экстракции фенольных соединений и кинетики этого процесса, разработан и научно обоснован способ выделения фенольных соединений из растительного сырья. Автором предлагается экстрагировать фенольные соединения водой, как наиболее экономичным и безопасным растворителем. Показано, что экстракция водой позволяет получать комплекс фенольных соединений, соответствующий требованиям, предъявляемым к пищевым красителям. Указанные вещества обладают биологической активностью, что позволяет считать исследованные экстракты не только пищевыми технологическими, но и биологически активными добавками.

Установлено, что фенольные соединения в составе красящих экстрактов не обладают острой токсичностью и отвечают всем требованиям, предъявляемым к пищевым красителям.

На основании проведенных исследований разработаны технологические схемы получения красителей из растительного сырья и технологические схемы применения исследованных красителей при производстве некоторых групп пищевых продуктов.

6. Поставленные в работе цель и задачи успешно решены, а выводы диссертации в целом не вызывают сомнения. Основные положения диссертационной работы отражены в научных публикациях автора.

7. Автореферат и опубликованные работы в целом отражают основное содержание диссертации. Использованные методы и методология исследования соответствуют содержанию диссертации. Основные научные результаты, выводы и положения диссертации отражены в 1 монографии, 6 патентах и 60 научных статьях, 17 из которых опубликованы в научных журналах, рецензируемых ВАК Российской Федерации и ВАК при Президенте Республики Таджикистан. Количество публикаций в

рецензируемых изданиях соответствуют пункту 35 «Порядка присуждения учёных степеней».

В целом, диссертационная работа Мирзорахимова Курбонали Каримовича на тему «Пищевые добавки на основе растительного сырья», является завершённым самостоятельным исследованием; представляет решение актуальной и важной технической проблемы; соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени доктора технических наук, а её автор заслуживает присуждения ему искомой учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

С учётом пункта 57-60 «Положения о Диссертационных советах», утверждённого постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 г., № 267, экспертная комиссия рекомендует:

1. Принять к публичной защите диссертационную работу Мирзорахимова Курбонали Каримовича на тему «Пищевые добавки на основе растительного сырья», представленной на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства в Диссертационном совете 6D.КОА-050 при Технологическом университете Таджикистана.

2. Экспертная комиссия рекомендует назначить официальными оппонентами:

1. Касьянова Геннадия Ивановича – доктора технических наук, профессора, профессора Института пищевой и перерабатывающей промышленности Кубанского государственного технологического университета;

2. Рахимова Исматулло Фатхуллоевича – член-корр. НАНТ, доктор медицинских наук, профессор, заведующий лабораторией фармакологии Института химии имени В.И.Никитина;

3. Ниёзмухамедову Мукаддам Бабаджановну – доктора биологических наук, профессора, старшего научного сотрудника лаборатории генетики и селекции растений Института ботаники, генетики и физиологии растений НАНТ;

3. Ведущей организацией назначить Таджикский национальный университет, кафедру физиологии растений.

4. Разрешить размещение объявления о защите на сайте Технологического университета Таджикистана и Высшей аттестационной комиссии при Президенте Республики Таджикистан.

5. Разрешить тиражирование автореферата на правах рукописи и его рассылку.

Председатель экспертной комиссии,
доктор химических наук, профессор



Мухиддинов З.К.

Доктор биологических наук, профессор



Абдуллоев А.

Доктор технических наук, доцент



Амонзода И.Т.

