

Председателю диссертационного Совета
6D.KOA-050 при Технологическом
университете Таджикистана по адресу:
734061, г. Душанбе, ул. Н.Карабаева, 63/3,
e-mail: 6D.KOA.050@gmail.com

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Мирзорахимова Курбонали Каримовича «Пищевые добавки на основе растительного сырья», представленный к защите 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

Перед предприятиями пищевой промышленности стоит задача создания новых пищевых продуктов с гарантированной безопасностью и качеством, обогащенных функциональными компонентами. В настоящее время одним из показателей качества пищевых продуктов считается цвет, который связан со свежестью и безопасностью готовой продукции. Исследования, направленные на поиск и нахождение новых источников натуральных безвредных красителей, разработку технологии их получения и применения для окрашивания пищевых продуктов, являются важной и актуальной задачей. Особый практический интерес представляют натуральные пищевые красители.

Автором разработаны и научно обоснованы технологии получения природных красителей фенольной природы из растений флоры Таджикистана. Исследованы физико-химические и биохимические свойства выделенных красителей, которые подтвердили их устойчивость к воздействию света, нагревания, pH среды.

Работа основана на обширном фактическом материале. Согласно приведенным материалам и основанным на них выводах, со всеми поставленными задачами Мирзорахимов К.К. успешно справился. Новизна и обоснованность научных положений не вызывает сомнения.

Выделенные автором экстракты природных фенольных соединений охарактеризованы по компонентному составу и физико-химическим свойствам. Для измерения этих параметров использованы современные методы исследований. Подробная интерпретация ИК-и УФ-спектров согласуется с литературными данными и позволяет считать полученные результаты вполне достоверными. Достигнутая точность определений вполне достаточна для обоснования выводов, сделанных в работе.

Мирзорахимовым К.К. рассмотрены биохимические превращения фенольных соединений, происходящие при экстракции и хранении экстрактов фенольных соединений. Значительное место в работе занимают исследования возможности применения экстрактов фенольных соединений в качестве пищевых добавок. Автором убедительно доказано, что исследованные экстракты вполне пригодны для окрашивания пищевых продуктов. Установлена возможность применения экстрактов из растительного сырья для окрашивания кондитерских изделий, молочных и мясных продуктов.

Результаты, полученные в лаборатории, подтверждены экспериментами, проведенными в опытно-промышленных и производственных условиях.

Выводы диссертационной работы Мирзорахимова К.К. научно обоснованы и не вызывают сомнений. Вместе с тем, считаю необходимым, сделать следующие замечания.

1. Кинетические параметры рассчитаны только для экстракция фенольных соединений водой, хотя экстракция фенольных соединений из растений проводилась также спиртом и водно-спиртовыми растворами.

2. Не представлены результаты хроматографических исследований полученных экстрактов с целью разделения фенольных соединений.

Однако указанные недостатки не снижают достоинств представленной диссертационной работы. Работа заслуживает высокой оценки как исследование, имеющее большую научную новизну и несомненную практическую значимость. Результаты исследований широко представлены в печати. Автореферат соответствует содержанию диссертации.

В целом, автореферат диссертационной работы Мирзорахимова Курбонали Каримовича «Пищевые добавки на основе растительного сырья» полностью соответствует требованиям Высшей аттестационной комиссии при Президенте РТ, предъявляемым к диссертациям на соискание степени доктора технических наук, а его автор заслуживает присуждения ему ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук, доцент,
профессор, заведующий кафедры
технологии пищевых производств
ФГБОУ ВО «Казанский национальный
исследовательский технологический университет»
Мингалева Замира Шамиловна

420015, Российская Федерация, Республика Татарстан,
г. Казань, ул. Карла Маркса, 68
Тел: +7 917 268-53-40
e-mail: mingaleeva06@mail.ru

