

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Мирзорахимова Курбонали Каримовича на тему: «Пищевые добавки на основе растительного сырья», представленной 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

Важнейшей задачей пищевой промышленности является обеспечение населения высококачественными продуктами питания, соответствующими всем физиологическим потребностям человека, способствующими здоровью, долголетию и работоспособности. В настоящее время одним из показателей качества пищевых продуктов считается цвет. Именно с цветом пищевого продукта потребитель связывает его свежесть и безопасность. Цвет пищевого продукта наряду с другими органолептическими свойствами обеспечивает стоимость продукта, его реализуемость, конкурентоспособность. Первоначальный цвет сырья может измениться при различных технологических операциях при производстве, или при хранении готового продукта. Большое число продуктов, должны иметь определенный цвет, изготавливаются из бесцветного сырья. Поэтому почти все пищевые продукты подкраиваются синтетическими или природными красителями.

Известен достаточно большой перечень синтетических красителей, применяемых для колорирования пищевых продуктов. Данные красители обладают хорошими технологическими свойствами, устойчивы при хранении и воздействии света, температуры и pH среды. Они имеют хорошую красящую способность, легкодоступны, сравнительно дешевы. Но как показали достаточно многочисленные исследования последних лет, не все синтетические пищевые красители безопасны для человека. Синтетические красители могут стать причиной возникновения различных онкологических, аллергических болезней, болезней желудочно-кишечного тракта и сердечно-сосудистой системы. Особенно сильное негативное воздействие синтетические красители оказывают на организм детей. Обнаруженные токсичные свойства синтетических пищевых красителей стали причиной запрета на использование многих из них в технологии пищевых продуктов. В связи с этим растет интерес ученых и практиков к использованию природных красящих веществ.

В настоящее время исследования, направленные на поиск и нахождение новых источников натуральных безвредных красителей, разработку технологии их получения и применения для окрашивания пищевых продуктов является важной и актуальной задачей, имеющей значительный практической

интерес. Поставленные автором задачи являются необходимыми и адекватными для достижения цели диссертации.

Научная новизна работы заключается в выделении и применение в качестве красителей для пищевых продуктов фенольных соединений из растений флоры Таджикистана – зверобоя, одуванчика, древесины айвы, скорлупы грецкого ореха, корней и корневищ ревеня туркестанского, щавеля конского, солодки голой и кизильника; исследован процесс экстракции красящих фенольных веществ растений, произрастающих на территории РТ.

Таким образом, по актуальности темы, методическому и теоретическому уровню, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Мирзорахимова Курбонали Каримовича отвечает требованиям «Порядка присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 года, за №267 и автор заслуживает присвоения искомой степени доктора технических наук.

**Доктор фармацевтических наук,
профессор кафедры фармацевтической
технологии и фармакологии**

Таджикского национального университета  **С.М. Мусозода**

Подпись Мусозода С.М. заверяю:

Начальник управления кадров



 **Э.Ш. Тавкиев**

23-05-23

Адрес организации 734003, Республика Таджикистан, г. Душанбе, пр. Рудаки
17, Таджикский национальный университет Тел. 901-07-99-90

e-mail: musoev_safol@mail.ru