

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», представленной 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

Актуальность темы диссертации определяется необходимостью исследования проблемы, направленной на поиск и нахождение новых источников натуральных безвредных красителей, разработку технологии их получения и применения для окрашивания пищевых продуктов.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в выделении и применении 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.

Полученные результаты базируются на большом объеме лабораторных исследований и производственных испытаний, проведенных лично автором и под его непосредственным руководством. Обоснованность и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций подтверждается применением автором теоретически обоснованных современных методов исследования, сходимостью расчетных данных с результатами лабораторных исследований и экспериментов, а также положительными результатами внедрения разработанных методов в производство. Результаты исследований полностью опубликованы автором в журналах, рецензируемых ВАК РТ и ВАК РФ и сборниках научных трудов Международных и республиканских конференций, в 1 монографии и 6 патентах на изобретение.

Тем не менее, считаю необходимым отметить отдельные недостатки работы.

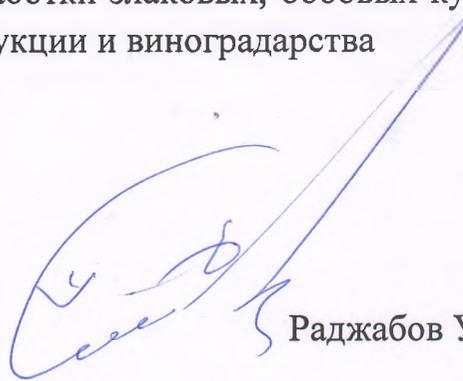
1. Не изучена динамика накопления фенольных соединений в зависимости от фазы вегетации и от места произрастания.

2. В качестве объекта исследований выбраны отдельные части растений, принадлежащих различным семействам. Было бы целесообразно изучить распределение фенольных соединений во всех частях изучаемого растения.

3. Графики, представленные на страницах 19, перегружены кривыми, что затрудняет их чтение. Было бы желательно разбить графический материал на несколько частей.

4. В работе имеются опечатки и некоторые стилистические ошибки. Перечисленные замечания можно считать несущественными и не снижающими значение работы и правильность выводов. Судя по автореферату, диссертационная работа Мирзорахимова Курбонали Каримовича соответствует критериям, предъявляемым к докторским диссертациям, установленным в Положении о присуждении ученых степеней Высшей аттестационной комиссии при Президенте РТ. Она является научно-квалификационной работой, в которой на основании выполненных автором исследований изложены новые научно обоснованные технические, технологические и иные решения, внедрение которых вносит значительный вклад в развитие страны. Автор данной диссертационной работы Мирзорахимов Курбонали Каримович заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Заведующий кафедры фармацевтической
и токсикологической химии ГОУ «ТГМУ»
имени Абуали ибни Сино
доктор химических наук, профессор



Раджабов У.Р.

ТГМУ им.Абуали ибн Сино. 734003, РТ, г.Душанбе, пр. Рудаки 139. (+992)
9077464829, E-mail:30@tajmedun.tj

Подпись Раджабов У.Р. заверяю:

Начальник отдела кадров

« 01 » 05 2023г.

