

Председателю диссертационного  
Совета БР.КОА-050 при  
Технологическом университете  
Таджикистана по адресу: 734061, г.  
Душанбе, ул. Н.Карабаева, 63/3,  
e-mail: [БР.КОА.050@gmail.com](mailto:БР.КОА.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

Одним из важных направлений научных исследований в пищевой отрасли является нахождение новых сырьевых источников для получения пищевых природных красителей, исследование их свойств и разработка технологии их выделения и применения в пищевых продуктах.

Актуальность и практическое значение данного направления обусловлено современными пищевыми технологиями, предполагающими использование красителей почти во всех пищевых продуктах с целью усиления природного цвета сырья, ослабленного в течении технологических процессов, или придания определенного цвета готовому продукту, а также тем, что используемые для этой цели синтетические красители небезопасны для здоровья человека.

Природные красители, которые в последние годы находят все большее применение в пищевой технологии, представляют собой окрашенные экстракты, получаемые из различных частей растений - цветов, листьев, корней и т.д. Мирзорахимовым К.К. разработаны и научно обоснованы технологии получения природных красителей фенольной природы из растений флоры Таджикистана, исследовано их физико - химические и биохимические свойства и доказана возможность применения полученных экстрактов в качестве красителей в производстве пищевых продуктов.

Полученные результаты исследования могут быть использованы в условиях производства пищевых продуктов, также в образовательном процессе при изучении учебных дисциплин «Органическая химия», «Биохимия», «Пищевые добавки», «Технология отрасли», а также «Основы экологии и охраны природы».

Автором по результатам исследования опубликовано 60 научных работ, в т.ч 17 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ и ВАК при Президенте Республики Таджикистан. Диссертационная работа прошла достаточно обширную апробацию на 37 международных и республиканских конференциях, также получены шесть малых патентов Республики Таджикистан.

Представленные в работе результаты научных исследований, а также выводы, сформулированные на их основе, являются достоверными и обоснованными, что подтверждается комплексом использованных методов исследования, результаты которых хорошо согласуются, публикацией в научных статьях, апробацией на международных и республиканских конференциях.

Вместе с тем в автореферате имеются и недостатки:

1. Для полноты картины соискателю следовало бы расширить список растительных красителей и сравнить их физико-химические показатели при использовании.

2. В автореферате, в описании технологии получения красителя не указана продолжительность концентрирования и сушки объекта.

3. В автореферате присутствуют некоторые грамматические и стилистические неточности.

Приведенные замечания нисколько не снижают достоинства выполненной работы. Автореферат полностью соответствует содержанию диссертации.

Считаю, что диссертационная работа Мирзорахимова Курбонали Каримовича «Пищевые добавки на основе растительного сырья», представленная к защите на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки хранения, и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодо - овощной продукции виноградарства в целом соответствует требованиям Высшей аттестационной комиссии при Президенте РТ: тема исследований актуальна и имеет научное и практическое значение, работа содержит новые, научно обоснованные результаты, имеющие как теоретическое, так и прикладное значение.

В связи с этим, диссертационная работа Мирзорахимова Курбонали Каримовича «Пищевые добавки на основе растительного сырья», соответствует критериям, установленным Положением о порядке присуждения ученой степени ВАК при Президенте Республики Таджикистан, а его автор, Мирзорахимов Курбонали Каримович, заслуживает присуждения 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,  
Профессор кафедры «Технология  
продуктов питания»  
Алматинского технологического  
университета

*Фатима* Диханбаева Ф.Т.

Подпись заверяю:

Тел: 8747-755-59-85  
e-mail:fatima6363@mail.ru

