

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу Самадова Рамазона Саидовича «Совершенствование технологии получения глюкозно-галактозного сиропа из молочной сыворотки и продукты на его основе», представленной на соискание ученой степени доктора PhD, доктор по специальности 6D072702 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Самадов Р.С. поступил в PhD - докторантиуру Технологического университета Таджикистана (ТУТ) в 2016 году. В процессе работы над диссертацией соискатель выполнил большой объем работы по сбору и анализу априорной информации, патентному поиску и литературных источников по теме научной работы с использованием фондов базы данных Web of Science, информационных материалов ScienceDirect, а также сети Internet. В результате, это позволило соискателю в полной мере овладеть методологией поиска научной истины, навыками самостоятельного и творческого мышления, умения анализировать, обобщать и систематизировать сложные микробиологические, биохимические и математические методы анализа. Работая над диссертацией Самадов Р. С. проявил себя исключительно самостоятельным, трудолюбивым, зрелым и добросовестным исследователем.

Оценивая содержание диссертации, следует отметить, что переработка вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности представляет крайне актуальную задачу и имеет практическую значимость для нашей республики. На молочных комбинатах и фабриках республики вырабатывается расширенный ассортимент молочных продуктов, при производстве которых образуется большое количество вторичного молочного сырья. Среди других видов вторичного молочного сырья особое место занимает молочная сыворотка (МС), полученная при производстве творога и различных видов сыров. Необходимость переработки МС объясняется не только экономической целесообразностью, в первую очередь для превращения нежелательных конечных продуктов в ценное сырье, но также и проблемой ухудшения состояния окружающей среды. Переработка и рациональное использование МС является актуальной проблемой для перерабатывающих

предприятиях республики, в которых отсутствие экономически выгодных технологий её переработки, долгое время являлось причиной того, что основная часть этого ценнейшего продукта рассматривалась как отходы и сливалась в канализацию, создавая экологическую проблему. Правильная организация и управления производством комплексной переработки МС и использовании её составных частей будут способствовать разработке продуктов с добавленной стоимостью, таких как обогащенные белковые, функциональные продукты питания и напитки, сиропы, биопродукты, биохимические вещества и т.д. Все это, а также постоянно ужесточающиеся правила утилизации сыворотки обуславливают поиск путей ее переработки и извлечением ценных компонентов – лактозы и белков.

Автором последовательно решался комплекс задач по исследованию процесса гидролиза лактозы ферментативным способом из УФ-пермеата МС с целью получения глюкозо-галактозного сиропа (ГГС): изучение состава творожной сыворотки и УФ-пермеата, сравнительный анализ применения различных нейтрализующих агентов, исследование процесса ферментативного гидролиза МС с применением промышленных ферментных препаратов и определения оптимальных значения технологических параметров, определения физико-химических и реологических показателей, влияющих на хранение ГГС, разработка технологической схемы производства пищевого продукта с использованием ГГС, оценка промышленной апробации технологии получения ГГС, разработка модели обеспечения качества ГГС в Республике Таджикистан.

Диссертация Самадова Р.С. является законченной самостоятельной научно-исследовательской работой, содержащей новые конкретные решения в области организации и управления переработки ценных компонентов МС с целью получения нового продукта.

Автором выполнен большой объем теоретических и экспериментальных исследований. Достоверность полученных результатов обусловлена данными анализа физико-химических, микробиологических, биохимических и математических методов анализа, соответствующим целям исследования. Практическая значимость подтверждается рекомендациями по внедрению

технологической схемы производства ГГС, апробированной технологии производства пряников на его основе и модели обеспечения качества производства ГГС.

Проведенное Самадовым Р.С. исследование свидетельствует о том, что автор в достаточной мере владеет методами научного анализа, обладает достаточно высоким уровнем подготовленности к проведению глубоких научных изысканий, имеет широкую эрудицию в области и теории производства продуктов животного происхождения.

Заключение

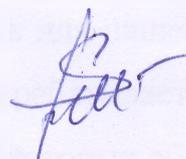
Считаю, что диссертационная работа Самадова Рамазона Саидовича – «Совершенствование технологии получения глюкозо-галактозного сиропа из молочной сыворотки и продукты на его основе» соответствует требованиям, предъявляемым ВАК при Президенте Республики Таджикистан, предъявляемым к диссертациям доктора PhD, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора PhD, доктор по специальности 6D072702 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств к кандидатским диссертациям.

Научный руководитель, к.т.н., и.о. доцента
кафедры технологии пищевых производств ТУТ



Икромии Х.И.

Подпись к.т.н., и.о. доцента Х.И. Икромии заверяю:
Начальник отдела кадров и спец работ ТУТ



Бухориев Н.А.