

ОТЗЫВ

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

Современные актуальные технологии переработки побочных продуктов молочного производства, таких как молочная сыворотка, позволяют получить сывороточные белки и молочный сахар лактозу. Эти продукты в качестве элементов питания, включают естественные биологически активные вещества. Рациональное использование сыворотки, производство лактозы остается серьезной проблемой для молочной промышленности Таджикистана. Выполненная работа актуальна в этом плане.

Автором изучен процесс ферментативного гидролиза лактозы из пермеата творожной сыворотки, разработана технология производства ГГС и пищевых продуктов на его основе.

– Установлен состав творожной сыворотки и УФ-пермеата, полученного после ультрафильтрации МС как сырья для производства ГГС. Проведен сравнительный анализ и определена эффективность применения различных нейтрализующих агентов для нейтрализации творожной сыворотки перед гидролизом лактозы с целью улучшения качества ГГС. Определены физико-химические и реологические показатели, влияющие на хранение ГГС.

Важным моментом работы является разработка технологической схемы производства нового продукта питания с использованием ГГС в качестве сахарозаменителя.

– Автором проведена промышленная апробация холодной технологии – УФ, и продуктов на его основе, а также разработана модель обеспечения качества ГГС в Республике Таджикистан.

Сформулированные автором выводы и предложения вытекают из проведенных исследований.

Поставленные в диссертационной работе цели и задачи выполнены в полном объеме.

В число замечаний и пожеланий можно отнести следующие пункты.

Практически значимыми являются:

- технологическая схема производства ГГС и апробация технологии его производства на базе молочного комбината ЗАО "Комбинати Шири Душанбе" Республики Таджикистан;

- апробация технологии производства пряников на основе ГГС на ЗАО «Лаззат»;

- патент ТҶ № 1248 «Способ получения ГГС» внедрен на комбинате ЗАО "Комбинати Шири Душанбе", акт № 14125 от 22.04.2021;

- технические условия №01/127 от 05.06.2022 – ШТ 9232 ЧТ 040003710.001-2022 «Сиропи глюкоза-галактоза. Шартҳои техникӣ».

По представленному автореферату имеются следующие замечания:

1. 20 стр. – рисунок плохо читаемый

2. В работе вы берете один коммерческий ферментный препарат β-галактозидазы, хотя существуют другие более активные ферменты, почему остановились на данном только ферменте?

3. В работе встречаются некоторые стилистические погрешности.

Указанные замечания не снижают научной и практической ценности диссертационной работы.

Представленный материал автореферата по общему объему, содержанию и научной значимости соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям. Автор, Самадов Рамазон Саидович, заслуживает присуждения ему искомой ученой степени доктора PhD, по специальности 6D072702 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Уровень выполненных исследований, новизна и объем полученных результатов отвечает требованиям, изложенным п. 31—37 Порядка присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Республики Таджикистан № 267, от 30 июня 2021 г.

Автор диссертации Самадов Рамазон Саидович заслуживает присуждения ему ученой степени доктора PhD, доктор по специальности 6D072702 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

К.т.н., доцент кафедры «Пищевая технология»
Бухарского инженерно-технологического
Института

Подпись Курбанова М.Т.
Заверяю
Нач. отдела кадров БИТБИ



Курбанов М.Т.

Джумаева Г.Т.

14 сентября 2023 г.