

ОТЗЫВ

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

Реализация принципа безотходной технологии в молочной промышленности возможна путем комплексного использования всех компонентов молока в производстве продуктов питания или путем отдельного выделения компонентов и последующей переработки этих компонентов с целью создания новых пищевых продуктов. Целью диссертационной работы Р.С. Самадова являлось изучение процессов ферментативного гидролиза лактозы из пермеата творожной сыворотки, разработка технологии получения глюкозно-галактозного сиропа (ГГС) и создание пищевых продуктов на его основе, полностью соответствующих данному принципу.

Привлекательность данного исследования заключается в использовании ВЭЖХ, рН-метрии, рефрактометрии, микроскопических, реологических и других методов определения характеристик пищевых продуктов. Автором также разработана рецептура и технология производства пряников с использованием ГГС, полученного на основе молочной сыворотки.

Значение для науки и практики заключается в том, что автором разработан и запатентован способ получения ГГС из молочной сыворотки и разработана блок-схема производства ГГС, включающая систему НАССР с определением контрольно-критических точек (ККТ) на этапе производства, с целью устранения рисков возникновения опасностей.

Основные положения диссертации отражены в 7 научных работах, в том числе в 2 журналах, рекомендованных ВАК, 2 - в издании Web of Science. Новизна технических решений подтверждается малым патентом ТД № 1248 “Способ получения ГГС” и разработана научно-техническая документация «Сиропи глюкоза-галактоза. Шартҳои техникӣ».

В автореферате имеются грамматические и стилистические ошибки.

В диссертации обсуждаются полученные результаты, методика постановки и проведения экспериментального исследования соответствует целям и задачам работы. Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям. Диссертация Самадова Р. С. является завершенной.

Считаю, что представленная диссертационная работа на тему: «Совершенствование технологии получения глюкозно-галактозного сиропа из

молочной сыворотки и продукты на его основе» отвечает требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан по специальности 6D072702 – “Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств”, предъявляемым на соискание ученой степени доктора PhD, а его автор Самадов Р.С. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Заведующий кафедрой фармацевтической и токсикологической химии

ГОУ «Таджикского государственного медицинского университета им. Абуали ибни Сино»

доктор химических наук, профессор

Раджабова Умарали

Почтовый адрес: 734003, Республика Таджикистан, г. Душанбе, пр. Рудаки 139, Тел.: +992 37 2244583 E-mail: somona@tajmedun.tj. Тел.: +992 44 600-36-19

Подлинность подписи заведующего кафедрой фармацевтической и токсикологической химии ГОУ «Таджикского государственного медицинского университета им. Абуали ибни Сино», д.х.н., профессора, Раджабова Умарали заверяю