

Отзыв

на автореферат диссертации Рахимовой Мунзифы Анваровной на тему «Разработка технологии функциональных продуктов питания из бобовых растений», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Представленный на отзыв автореферат кандидатской диссертации в основном отражает проводившиеся автором в течении ряда лет научно-исследовательские работы в области изучения технологии функциональных продуктов питания, в особенности из бобовых растений.

Актуальность темы не вызывает сомнения, так как разработка новых функциональных продуктов на основе растительного сырья с богатым химическим составом и пищевой ценностью весьма перспективны и востребуем производством.

Судя по содержания автореферата, автор проявил настойчивость в выполнении поставленной цели и выполнил большой объём работ, как в теоритическом, так и в практическом плане.

Практическая ценность работы заключается не только в том, что был получен концентрат из фасоли с богатым составом, но и были определены оптимальные дозы добавления порошка (20% от общей массы пшеничной муки) для обогащения пшеничного хлеба.

М.А. Рахимовой установлено, что при прорастании фасоли изменился ее химический состав, количество витамина В1 увеличилось более чем в 20 раз, витамина В2 - более чем в 33 раза, а количество витамина С - в 5 раз, что свидетельствует о пользе данной операции. Также после проращивания часть полисахаридов (снижение с 35,3% до 33,3%) превратилась в моносахариды и дисахариды (увеличение с 2,5% до 3,3%), что подтверждает быструю усвояемость продукта.

Автором путем опроса потребителей был проведён анализ рынка, результат которого показал, что в городе Худжанд 69% потребителей готовы использовать новые функциональные продукты с применением концентрата фасоли, а основные финансово-экономические показатели проведенного исследования подтверждают экономический эффект от внедрения разработанной технологии в производственную деятельность.

Учитывая все выше сказанное, считаю работу Рахимовой М.А. отвечающим требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан, предъявляемым кандидатской диссертации по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, а сам автор заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук.

**Заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания»
Алматинского технологического
университета, докт.техн.наук,
профессор**

Таева Айгуль Маратовна

