

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Рахимовой Мунзифы Анваровной** на тему «Разработка технологии функционального продукта 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

Научная работа Рахимовой М.А. посвящена актуальной проблеме развития производства функциональных продуктов питания в пищевой промышленности. Исследования пищевых свойств местного сырья, и разработка технологии производства функционального пищевого продукта делает работу актуальной и значимой.

В автореферате грамотно определён научный аппарат исследования, обеспечивающий логику и последовательность изложения материала. Формулировка задач исследования логично сочетается с положениями, выносимыми на защиту. Содержания и структура автореферата обеспечивают необходимые теоретические сведения и представляют практические и научные результаты исследования.

В качестве новых научных результатов соискателем выдвинуты следующие научные достижения:

- впервые технология соевого концентрата переработана в порошок и представлена на производство для использования при производстве продуктов функционального питания;
- на основе выполненной научной работы подготовлены инструкции и технологические планы производства соевого концентрата;
- отработана технология пшеничного хлеба с добавлением соевого концентрата;
- производимая пищевая продукция прошла проверку на безопасность качества.

Научный интерес представляет разработанная технология переработки фасоли позволяющая увеличить пищевую ценность продукта. Так как, автором установлено, что способ получения концентрата позволяет увеличить количества белков в составе продукта (количества белка в сырье 22,86%, в продукте -24,24%). 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 разработанной технологии.

Основные выводы и результаты исследования изложены грамотно. В автореферате представлены основные публикации автора по теме исследования, которые отвечают требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан к публикациям на соискание степени кандидата технических наук.

Несмотря на общие позитивные впечатление и достаточно весомый вклад в науку, следует уточнить ряд вопросов:

1. В работе указано, что было изучено относительно физико-химических показателей готового продукта, можно было бы изучить и влияние физико-химических факторов на степень гидролиза крахмала и накопления редуцирующих веществ.
2. В автореферате имеются стилистические и орфографические ошибки.

В рамках рассматриваемого исследования, высказанное замечание, однако, не является критическим, не снижает общей ценности проведенного диссертационного исследования и, в целом, не влияет на общую положительную оценку. Содержание автореферата убеждает о вкладе Рахимовой Мунзифы Анваровной в решении научной задачи исследования.

В целом, автореферат диссертационной работы Рахимовой М.А. на тему: «Разработка технологии функционального продукта питания из бобовых растений» производит хорошее впечатление. Актуальность работы убедительно мотивирована, научная и практическая ценность работы несомненна. Научные статьи, опубликованные соискателем, отражают

содержание и основное содержание диссертации. Исходя из вышеизложенного, можно утверждать, что диссертационная работа Рахимовой Мунзифы Анваровной является самостоятельной научной квалификационной работой и соответствует всем требованиям Высшей аттестационной комиссии 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.

Кандидат химических наук, доцент,
декан естественнонаучного факультета
филиала Московского государственного
университета имени М.В. Ломоносова
в городе Душанбе



М.М. Акбарова

Адрес: 734003, Республика Таджикистан, город
Душанбе, улица Бохтар, 35/1
Филиал МГУ имени М.В. Ломоносова в городе Душанбе
Контактный тел.: (+992 37) 2219982,
E-mail: munira_bliznes@mail.ru Web: www.msu.tj

Подпись Акбаровой М.М. заверяю
Начальник ОКП и СР филиала Московского
государственного университета имени
М. В. Ломоносова в городе Душанбе



С.М. Пирназаров

21.10.2023г.