

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

В настоящее время производство продуктов питания с каждым годом расширяется за счет многофункциональных продуктов. Соответственно, основной задачей пищевой промышленности является поиск функциональных ингредиентов на основе традиционного сырья и их заменителей.

Научная значимость диссертационного исследования состоит в том, что впервые разработана технология концентрата фасоли в виде порошка и представлена для использования в производстве продуктов функционального питания. Так же на основании выполненной научной работы подготовлены рецептуры и технологические схемы производства концентрата из фасоли, разработано технология пшеничного хлеба с добавлением концентрата фасоли. Также не мало важным является то, что произведенные пищевые продукты прошли проверку на безопасность качества.

Соискателем Рахимовой М.А. получен концентрат обладающий высоким водопоглощением (1,52 г/г м.ч.) и набуханием (коэффициент набухания 4,6), что используется в интересах ряда пищевых продуктов. Также способ получения концентрата позволяет увеличить количества белков в составе продукта (количества белка в сырье 22,86%, в продукте - 24,24%).

Судя по автореферату, автор успешно решает поставленные задачи, такие как определение химического состава сырья и концентрата фасоли, определение безопасности перерабатываемого сырья, обоснование функциональных свойств концентрата из фасоли, определение оптимальной дозы добавления изготовленного концентрата в функциональные продукты.

С точки зрения недостатков в работе следует отметить:

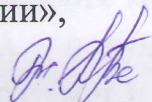
1. Для определения пищевой ценности готового продукта не использовались значения аминокислот белка, так как вид и количество именно аминокислот определяет биологическую ценность пищевого продукта;

2. В автореферате не приведены некоторые данные химического состава пищевого сырья.

Несмотря на отмечанные замечания, считаю, что работа Рахимовой М.А. соответствует уровню кандидатской диссертации и обладает несомненной теоретической и практической значимостью. По теме работы получен малый патент на изобретение и опубликовано достаточное количество работ (12), в том числе три статьи – в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК.

В целом автореферат позволяет сделать вывод о том, что диссертация Рахимовой Мунзифы Анваровны на тему «Разработка технологии функциональных продуктов питания из бобовых растений» выполнена на достаточно высоком научном уровне, представляет собой самостоятельное завершённое исследование, отвечает всем требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным исследованиям на соискание учёной степени кандидата технических наук, а её автор Рахимова М.А., заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Кандидат технических наук,
заведующий кафедрой «Технологии переработки
сельскохозяйственной продукции»,

 Ирматова Жылдыз Камиловна

«03» октября 2023 г.

Ошский технологический университет имени М.М. Адышева

Тел.: +996(553)457368

Email: julduz75@mail.ru

Кыргызская Республика, 723503,

г.Ош, ул. Исанова 81

Подпись Ирматовой Ж.К. заверяю:

