

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Рахмоновой Джамили Абдухамидовне по теме «Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с добавлением нетрадиционного сырья на примере топинамбура» 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 аграрном секторе использование высокоурожайных сортов сельскохозяйственных культур, внедрение новых инновационных технологий и использование внутренних мощностей регионов и субрегионов не подходят для устойчивого продвижения отраслей пищевой промышленности. Необходимость повышения прибыльности и конкурентоспособности производства продуктов питания, в том числе кондитерских изделий, устойчивого обеспечения рынка продуктов питания в Республике Таджикистан, вызвала полное отражение государственной поддержки отечественных производителей, прозрачности и особого внимания в условиях изменения климата. Актуальность решения вопросов обеспечения устойчивости разработка технологии и инструкции по пищевой продукции, а также недостаточное изучение ее теоретико-практических аспектов определили выбор темы диссертационного исследования.

Научная новизна исследования. Научные новизна исследования основаны на выявлении и оценке исследований, направленных на изучение состава, свойства и области применения местного сорта такой культуры, как топинамбур (или также известной как земляная груша). Топинамбур является важным источником большого количества биологически активных веществ и положительно влияет на процессы, происходящие в организме человека. Профилактический эффект топинамбура определяется его уникальным биохимическим составом, который можно использовать в пищевой промышленности. Поэтому исследования, направленные на создание новых продуктов питания функционального назначения на основе топинамбура, сегодня имеют теоретическое и практическое значение.

Основные положения и результаты научных исследований опубликованы в 1 патент, 10 научных работах автора, в том числе 3 статьи в журналах и публикациях, относящихся к каталогу рецензируемых журналов

и изданий ВАК и 3 статьи в РИНЦ, 4 статьи на международных и республиканских конференциях.

На основании проведенных анализов было установлено, что в разработанном печенье в среднем содержание белка составляет 18,65%, а количество инулина свыше 45% что имеет значительное преимущество для функционального назначения.

Материалы, изложенные в автореферате Рахмоновой Дж.А., позволяют оценить научную и практическую значимость представленных результатов, а именно новых кондитерских изделий с добавлением нетрадиционного сырья. В качестве замечаний можно отметить следующее:

1. Автор в автореферате на странице 31 приводит диаграмму объёма выпуска кондитерских изделий в Согдийской области, однако годы в этой диаграмме не переведен на русский язык.

2. В автореферате не указан расчёт пищевой ценности разработанной продукции.

3. На автореферате не указан полный химический состав свежего сырья, то есть топинамбура.

Оценивая в целом представленные в автореферате результаты, положения и выводы, можно утверждать, что научная работа Рахмоновой Дж. А., выполнена на актуальную тему, отвечает требованиям положения о порядке присуждения ученых степеней, отвечает требованиям предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а её автор Рахмонова Джамила Абдухамидовна заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук .

**Отзыв составил: д.с.н., профессор
Аграрного Университета
г. Кракова, кафедра Агрохимии и
экологической химии
Республика Польша
Email: marcin1niemiec@gmail.com
Тел: +48505984031**

Мартин Нимец



**UNIWERSYTET ROLNICZY
im. Hugona Kollataja w Krakowie
WYDZIAŁ ROLNICZO-EKONOMICZNY
Katedra Chemii Rolnej i Środowiskowej
31-120 Kraków, al. Mickiewicza 21
tel. +48 (12) 662 4343 do 50, tel./fax +48 (12) 662 434
NIP: 675-000-21-18
(1)**

Отдел кадров