

*Председателю диссертационного  
Совета 6D.KOA-050 при  
Технологическом университете  
Таджикистана по адресу: 734061,  
г. Душанбе, ул. Н. Карабаева, 63/3,  
e-mail: 6D.KOA.050@gmail.com*

## **ОТЗЫВ**

на автореферат диссертации Раҳмоновай Ҷамилахон Абдуҳамидовны 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, плодовоощной продукции и виноградарства.

Целью диссертационного исследования является разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий, а также изучение теоретических и практических основ использования топинамбура в разработке рецептов и новых технологий пищевых продуктов, обоснование формирования композиционного состава разрабатываемой продукции для достижения высокого уровня качества продукции, обеспечения населения страны качественным функциональным питанием и расширения ассортимента мучных кондитерских изделий.

Практическая значимость диссертации состоит в разработке новых технологий производства мучных кондитерских изделий с использованием растительного сырья для повышения пищевой ценности готового продукта, обеспечения высоких показателей качества и безопасности. Важное практическое значение имеет также предложенный автором цикл контроля сырья, полуфабриката и разработанной готовой продукции. Предложенная технология и рецептура могут быть использованы на кондитерских предприятиях, о чем свидетельствуют акты внедрения.

Представленный на отзыв автореферат диссертации полностью отражает содержание диссертационной работы и полученные при этом результаты.

Тем не менее, имеются следующие замечания:

1. Автор обосновывает целесообразность использования порошка топинамбура, как нетрадиционного сырья при разработке рецептуры печенья, но использование свежего топинамбура при разработке нового функционального продукта не предусмотрено.

2. В автореферате не представлена информация о пищевой ценности нового кондитерского изделия и не приведены расчеты энергетической ценности.

3. В автореферате имеются некоторые ошибки (рисунок 1, с. 31, с. 32 и др.).

Указанные замечания не снижают ценности работы, а также не влияют на практическую значимость основных результатов исследования. Считаю, что диссертационная работа Рахмоновой Дж.А., выполненная на тему «Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с добавлением нетрадиционного сырья на примере топинамбура», соответствует всем требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а её автор, Рахмонова Дж. А, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по заявленной специальности.

д.х.н., доцент, профессор кафедры «Технология пищевых продуктов и биотехнология» ФГБОУ ВО «Ивановский государственный химико-технологический университет»

153000, г. Иваново, пр. Шереметевский, 7

e-mail: [tatianaenik@mail.ru](mailto:tatianaenik@mail.ru)

тел +7(4932)327415

Никифорова Татьяна Евгеньевна

дата:

Подпись Никифоровой Т.Е. заверяет

