

*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 Рахмоновой Джамилахон Абдухамидовны 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.

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.

