

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы «Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с добавлением нетрадиционного сырья на примере топинамбура» представленной Рахмоновой Джамилахон Абдухамидовной на соискании ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства»

Сегодня как никогда в пищевой промышленности и общественном питании остро стоит проблема создания продуктов, обладающих лечебно-профилактическим эффектом. Эту проблему можно решить, если разрабатывать технологии комбинированных продуктов питания с использованием функциональных ингредиентов. Перспективным направлением в этом плане является сельскохозяйственная культура - топинамбур.

Диссертационная работа Рахмоновой Д.А. полностью отражают современные требования в технологии производства кондитерских изделий.

Целью настоящей работы является разработка технологических решений в производстве кондитерских изделий с добавлением концентрата топинамбура, для получения функционального продукта повышенной пищевой ценности. Автором предложен научно-обоснованный подход к переработке растения топинамбур, подобраны режимы и способ переработки топинамбура, тем самым расширен ресурсный потенциал для нового ассортимента мучных кондитерских изделий.

Научная новизна подтверждена патентом № ТЈ 1245 «Способ производства мучных кондитерских изделий с добавлением муки топинамбура и боярышника».

Диссертантом сформулированы теоретические и практические основы и технологические решения по определению рациональных параметров и режимов переработки топинамбура с целью получения сырья высокого качества. Органолептические, физико-химические, реологические свойства, ароматобразующие вещества, микробиологические показатели, антиоксидантная активность мучных кондитерских изделий, доказывающие эффективность применения нетрадиционных видов сырья с функциональными свойствами.

Достоверность полученных в диссертации результатов исследований подтверждены применением в исследованиях апробированного научно-методического аппарата; методологической обоснованностью теоретических положений; использованием современных математических методов обработки информации в научных исследованиях; согласованностью теоретических результатов с экспериментальными данными, которые получены с использованием современных общепринятых и специальных методов, национальных стандартов, приборов и оборудования; а также апробацией на научных конференциях различного уровня, практической реализацией результатов исследований в производственных условиях.

В целом оформление автореферата выполнено в соответствии ГОСТ. По оформлению автореферата замечаний нет, который считаю выполнен на высоком уровне.

Считаю, что диссертация Рахмоновой Д.А. представляет завершённую НИР, содержит существенно новые научные результаты, доведенные до аппаратной реализации, имеет важное народно-хозяйственное значение. Диссертационная работа соответствует требованиям ВАК Республики Таджикистан, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства»

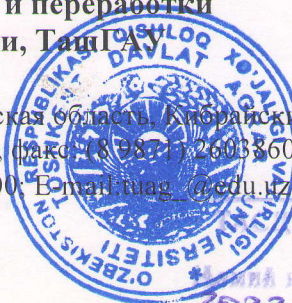
Доктор технических наук, доцент
кафедры «Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции, ТашГУУ

Фатхуллаев А.

Адрес: 100140, Узбекистан, Ташкентская область, Кибрайский Район, ул. Университетская, д.2., Тел., факс: (8 9871) 2603860;
Тел., факс: (8 9871) 2603860; 260-48-00. E-mail: mag @edu.tjz

Ученый секретарь

Акрамов У.



ФИЛИАЛ: Ташкент Давлат
2023 йил « 19 » 10

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы «Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с добавлением нетрадиционного сырья на примере топинамбура» представленной Рахмоновой Джамилахон Абдухамидовной на соискании ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства»

Сегодня как никогда в пищевой промышленности и общественном питании остро стоит проблема создания продуктов, обладающих лечебно-профилактическим эффектом. Эту проблему можно решить, если разрабатывать технологии комбинированных продуктов питания с использованием функциональных ингредиентов. Перспективным направлением в этом плане является сельскохозяйственная культура - топинамбур.

Диссертационная работа Рахмоновой Д.А. полностью отражают современные требования в технологии производства кондитерских изделий.

Целью настоящей работы является разработка технологических решений в производстве кондитерских изделий с добавлением концентрата топинамбура, для получения функционального продукта повышенной пищевой ценности. Автором предложен научно-обоснованный подход к переработке растения топинамбур, подобраны режимы и способ переработки топинамбура, тем самым расширен ресурсный потенциал для нового ассортимента мучных кондитерских изделий.

Научная новизна подтверждена патентом № ТЈ 1245 «Способ производства мучных кондитерских изделий с добавлением муки топинамбура и боярышника».

Диссертантом сформулированы теоретические и практические основы и технологические решения по определению рациональных параметров и режимов переработки топинамбура с целью получения сырья высокого качества. Органолептические, физико-химические, реологические свойства, ароматобразующие вещества, микробиологические показатели, антиоксидантная активность мучных кондитерских изделий, доказывающие эффективность применения нетрадиционных видов сырья с функциональными свойствами.

Достоверность полученных в диссертации результатов исследований подтверждены применением в исследованиях апробированного научно-методического аппарата; методологической обоснованностью теоретических положений; использованием современных математических методов обработки информации в научных исследованиях; согласованностью теоретических результатов с экспериментальными данными, которые получены с использованием современных общепринятых и специальных методов, национальных стандартов, приборов и оборудования; а также апробацией на научных конференциях различного уровня, практической реализацией результатов исследований в производственных условиях.

В целом оформление автореферата выполнено в соответствии ГОСТ. По оформлению автореферата замечаний нет, который считаю выполнен на высоком уровне.

Считаю, что диссертация Рахмоновой Д.А. представляет завершённую НИР, содержит существенно новые научные результаты, доведенные до аппаратной реализации, имеет важное народно-хозяйственное значение. Диссертационная работа соответствует требованиям ВАК Республики Таджикистан, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства»

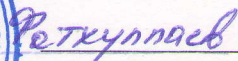
Доктор технических наук, доцент
кафедры «Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции, ТашГАУ



Фатхуллаев А.

Адрес: 100140, Узбекистан, Ташкентская область, Жибрайский Район, ул. Университетская, д.2., Тел., факс: (8 9871) 2603860; Тел., факс: (8 9871) 2603860; 260-48-00; E-mail: info@tdau.uz

Ученый секретарь



Акромов У.

Ташкент Давлат

19