

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Рахмоновой Джамили Абдухамидовны на тему **«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

Тема диссертационной работы Рахмоновой Джамили «Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с добавлением нетрадиционного сырья на примере топинамбура» является весьма актуальной. В настоящее время наблюдается очень много разновидностей кондитерских изделий в производстве, но доля ассортимента функциональных кондитерских изделий, в том числе печенье функционального назначения очень низкое. Это связано из-за отсутствия теоретических и практических научно обоснованных исследований об использовании местного сырья, которое богато химическим составом. Поэтому решение задач, поставленных в работе, являются актуальной темой диссертационного исследования.

**Цель исследования** заключается в разработке технологии функциональных мучных кондитерских изделий с использованием нетрадиционных продуктов, например топинамбура.

**Научная значимость диссертационного исследования** определяется тем, что впервые:

- разработаны инструкции технологического проекта по производству мучных кондитерских изделий в магистральном Топинамбуре;
- методом аналитической экспертизы определено наличие инулина в корнеплодах семейства подсолнечных и детально изучен химический состав концентрата топинамбура;
- проанализировано и логически обосновано, что корнеплод семейства подсолнечных может быть использован при производстве мучных кондитерских изделий;
- научно и экспериментально подтверждена возможность использования избранных растительных объектов в качестве источника инулина при производстве кондитерских изделий;
- предложена оптимальная доза добавки концентрата топинамбура для производства мучных кондитерских изделий;
- исследованы потребительские свойства, при производстве кульчаканда, в составе которого используется порошок топинамбура.

Однако, по автореферату имеются следующие замечания:

1. В автореферате в основном показаны количественные показатели сырья, полуфабриката и готового изделия, но качественные показатели объектов сырья

(свежего топинамбура) исследования, таких как органолептических нигде не указаны.

2. В тексте и в таблицах автореферата имеются технические ошибки (табл.11., табл.13).

Указанные замечания не снижают качества работы и не влияют на практическую ценность основных результатов исследования.

**Опубликованность результатов исследования.** По теме диссертации опубликовано всего 11 научных работ, в том числе 1 патент на изобретение, 3 статьи в научных изданиях, входящих в список рецензируемых журналов и изданий, 3 статья в ИИИР (РИНЦ), 4 статьи на международных и республиканских конференциях.

Оценивая в целом представленные в автореферате результаты, положения и выводы, можно утверждать, что диссертационная работа Рахмоновой Дж.А. выполнена на актуальную тему, отвечает всем требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук. Автор выполненной диссертационной работы Рахмонова Дж.А. вполне 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.

**Рецензент:**

к.х.н., заведующая кафедрой

«Химия и химические технологии»

НАО «Карагандинский технический университет имени Абылкаса Сагитова»

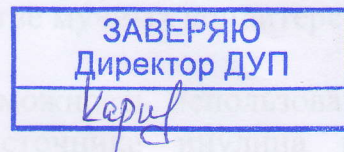
университет имени Абылкаса Сагитова»

« 20 » 10 2023 г.



А.Т. Такибаева

Подпись рецензента заверяю: \_\_\_\_\_



Директор ДУП Кожухова М.М.