

ОТЗЫВ

На автореферат диссертационной работы Рахимовой Мунзифы Анваровны “Разработка технологии функциональных продуктов питания из бобовых растений” на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01- Технология обработки, хранения и переработка злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства

В настоящее время значение имеют разработки функциональных продуктов питания с высшей пищевой и биологической ценностью. В связи с этим тема диссертации М.А.Рахимовой посвящена решению актуальной задачи, так как в качестве источников функциональных ингредиентов использована распространённая культура в Таджикистане – фасоль обыкновенная (*Phaseolus vulgaris*).

В первой главе диссертации анализируются литературные источники о возможности использования фасоли в пищевой промышленности.

Во второй главе диссертации рассматривается объект и методы исследования.

В третьей главе диссертации “Технология производства продуктов функционального назначения и анализ её качества” обобщаются полученные экспериментальные данные и приводятся, результаты исследования органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции. При этом особое внимание уделено пищевой безопасности изготовленного концентрата.

В четвертой главе “Экономическая эффективность применения технологии переработки” приведены результаты анализа рынка продуктов питания, в частности хлеба, а также расчёт экономической эффективности производства хлеба с добавлением концентрата фасоли.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие замечания:

1. в автореферате не приводятся данные о аминокислотном составе белков фасоли, так как биологическая ценность белка определяется, именно аминокислотным составом;
2. также не ясны какие современные методы применялись в автореферате для определения химического состава фасоли и получения концентрата фасоли;
3. в таблице 2 на странице 38 приводятся данные о содержании углерода и серы, для чего определялись эти показания не ясно;

Однако, указанные замечания не снижают общую положительную оценку диссертационной работы.

Тема диссертации соответствует шифру специальности. Диссертационная работа по актуальности и содержанию соответствует требованиям ВАК Таджикистана, и её автор Рахимова Мунзифа Анваровна

заслуживает принуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01-Технология обработки и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

**Рецензент доктор технических наук,
профессор Самаркандского института
экономики и сервиса**

Р.Нормахматов

