

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу Негматуллоевой Махинбону Негматуллоевны **«Разработка технологии высокобелкового порошка на основе семян маша и его применение при производстве функциональных продуктов питания»**,

представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Негматуллоева Махинбону Негматуллоевна в 2004 году поступила в Худжандский филиал Технологического университета Таджикистана и окончила его в 2009 году, ей была присвоена квалификация инженер-технолог по специальности “Технология консервов и пищевых концентратов”.

В данное время Негматуллоева М.Н. работает старшим преподавателем кафедры “Технология пищевых продуктов” Худжандского Политехнического института Технического университета Таджикистана имени академика М.С.Осими.

За период исследовательской работы Негматуллоева М.Н. проявила себя как трудолюбивый, ответственный, добросовестный, инициативный исследователь, способный четко формулировать цель и задачи исследования, целеустремленно и настойчиво работать для достижения поставленных целей.

Полученные соискателем теоретические и практические результаты позволяют сделать вывод о высокой квалификации автора, способного глубоко осмысливать, анализировать предмет исследования и успешно применять математические методы решения поставленных задач, грамотно обрабатывать и интерпретировать полученные результаты, используя современные методы обработки данных.

Диссертация Негматуллоевой М.Н. посвящена решению глобальной проблемы дефицита белка и большую роль в качестве сырья для производства белковых продуктов питания играют зернобобовые культуры. Наибольшее содержания белка наблюдается в составе, таких культур, как фасоль, соя, чечевица, горох, нут, маш, арахис. По биологической ценности и химическому составу эти культуры наиболее близки к составу мяса, рыбе, а также молока и кисломолочным продуктам с высоким содержанием белка. Бобовые культуры являются важным источником белка, дефицит которого ощущается повсеместно.

Таким образом, использование доступной бобовой культуры – маш для разработки ПК и применения его как самостоятельного продукта и как добавку в хлебопечении является очень актуальной.

Следует отметить, что для решения поставленных задач Негматуллоева М.Н. применила совокупность различных методов исследования. Проведенное ею исследование свидетельствует о том, что автор в достаточной мере владеет методами научного анализа, обладает достаточно высоким уровнем подготовленности.

По материалам диссертации опубликовано 14 научных работ, из них 3 статьи в научных журналах, рецензируемых ВАК при Президенте Республики Таджикистан, в том числе 9 статей в сборниках международных и республиканских научно-практических конференций где изложены основные положения диссертационной работы, а также получены 2 патента РТ.

Для практического применения использованы результаты двух патентов: Патент № ТЈ 1015 Республики Таджикистан “Способ получения концентрата из семян маша” и Патент № ТЈ 1416 Республики Таджикистан “Способ получения функционального хлеба”.

Представленная диссертационная работа соответствуют всем требованиям, предусмотренным Положением о порядке присуждения учёных степеней, утвержденным постановлением Правительства Республики Таджикистан №267 от 30 июня 2021 года (в редакции постановления Правительства Республики Таджикистан №295 от 26.06.2023 года).

Уровень научной подготовки, о котором свидетельствует представленная к защите диссертационная работа, позволяет считать, что Негматуллоева М.Н. заслуживает присуждения ей учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Научный руководитель

д.т.н., доцент



Гафаров А.А.