

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Каримова Облокула Сафармуродовича на тему «Разработка технологии получения и оценка потребительских и функциональных свойств муки из проросшей пшеницы и ее применение в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», представленной на соискание ученой степени доктора философии, доктора по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)

В последние годы использование пророщенного зерна различных злаков, в том числе пшеницы, для обогащения пищевых продуктов получило широкое распространение во многих странах, что связано с их уникальным химическим составом и их повышенной пищевой ценностью. С этой целью в ряде стран проводятся исследования по изучению процессов, происходящих в зерне при проращивании, изменению химического состава зерна, разрабатываются способы подготовки и введения пророщенного зерна в продукты с минимальным изменением рецептуры и технологии производства

Исходя из этого, диссертационная работа Каримова О.С. в этой области является актуальной и отвечает современным требованиям к исследованиям, проведенным в данной области.

В результате проведенных систематических исследований Каримовым О.С. разработаны оптимальные условия проращивания зерна пшеницы и методами физико-химического анализа определены свойства и хлебопекарные свойства муки, полученные из этого сырья. Ему удалось разработать способ получения муки из пророщенного зерна пшеницы местного сорта пшеницы, защищенный малым патентом Республики Таджикистан.

Им осуществлено систематическое изучение таких хлебопекарных свойств муки, полученной по разработанной им технологии, которые имеют большое практическое значение технологии хлеба и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Результаты его исследований показали, что в силу определенных диссертантом хлебопекарных свойств, а именно количества и качества клейковины, водопоглотительной и газообразующей способности муку из пророщенной пшеницы целесообразно использовать в технологии мучных кондитерских изделий и национальных видов хлеба. Им установлено, что состояние амилазного комплекса муки ограничивает использование данного сырья как основного ингредиента в производстве хлеба, но позволяет его применение как улучшителя хлебопекарных свойств традиционной пшеничной муки

Особое внимание автор уделяет поиску путей практических аспектов применения муки из пророщенной пшеницы. Автором разработана технология национальной лепешки «Оби нон» и кексов с добавками муки из пророщенной пшеницы, определено влияние ее дозировки на качество готовых продуктов. Определение органолептических и физико-химических показателей готовых разработанных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий показало их соответствие требованиям, установленным государственными стандартами на подобные изделия, а также их безопасность с точки зрения содержания тяжелых металлов.

Судя по автореферату, диссертационная работа Каримова О.С. выполнена на должном экспериментальном и теоретическом уровне. Результаты и их

интерпретация, а также сделанные выводы являются достоверными и научно обоснованными.

В целом, работа производит хорошее впечатление. Автореферат отражает результаты диссертационной работы. Полученные результаты не вызывают сомнений, согласуются с литературными данными и подтверждаются совпадением экспериментальных и расчётных данных. Исследования, выполненные Каримовым О.С., являются актуальными и значимыми, их достоверность не вызывает сомнений.

Вместе с тем, работа имеет ряд недостатков:

1. В автореферате не приведены расчеты экономической эффективности готовой продукции с использованием муки из пророщенной пшеницы.
2. В работе имеются грамматические и стилистические ошибки.

Однако указанные недостатки не умаляют достоинств представленной работы. Диссертационная работа Каримова Облокула Сафармуродовича на тему «Разработка технологии получения и оценка потребительских и функциональных свойств муки из пророщенной пшеницы и ее применение в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», представленной на соискание ученой степени доктора философии, доктора по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства), является завершённой научно-квалификационной работой. Она по объёму, теоретической и практической значимости, новизне отвечает всем требованиям «Положения о порядке присуждения учёных степеней» ВАК при Президенте Республики Таджикистан, утверждённого постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 г. за № 267, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора PhD. Её автор заслуживает присуждения ученой степени доктор по философии, доктора PhD по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)

**Заведующий кафедры «Пищевая технология»
Бухарского инженерно
технологического института доцент**

М.Т.Курбонов

Подлинность подписи _____

Начальник отдела кадров

Г.Т.Жумаева

