

## **ОТЗЫВЫ**

**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).**

Особенностью питания современного человека является несбалансированность рациона. Для различных слоев населения многих стран характерна нехватка того или иного важного нутриента. В связи с этим развивается такое направление пищевой промышленности, как производство функциональных продуктов, отвечающих принципам здорового питания, способных полностью удовлетворить физиологические потребности человека в необходимых нутриентах. Функциональная направленность пищевого продукта обуславливается использованием в технологии пищевых продуктов нетрадиционных компонентов. Специалисты пищевой промышленности много внимания уделяют использованию проросших злаков в качестве функциональных, обогащающих ингредиентов, в том числе зерну и муке из проросшей пшеницы.

Для достижения поставленной цели автором выполнен большой объем экспериментальных исследований, направленных на изучение процесса прорастивания пшеницы, установление влияния различных факторов на данный процесс, определении оптимальных условий процесса. На основании результатов проведенных исследований по изучению хлебопекарных свойств муки из проросшей пшеницы автором показана возможность и целесообразность использования муки из проросшей пшеницы в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских продуктов и разработана технология и рецептура национального вида хлеба и мучного кондитерского изделия. Показано, что химический состав и физико-химические показатели разработанных продуктов обуславливают функциональные свойства, связанные с повышенным содержанием витаминов.

Представленные в работе результаты научных исследований, а также выводы, сформулированные на их основе, являются достоверными и обоснованными, что подтверждается комплексом использованных методов исследования, результаты которых хорошо согласуются, публикацией в научных статьях, апробацией на международных и республиканских конференциях.

Вместе с тем в автореферате имеются и недостатки:

1 В автореферате желательно было бы представить технологические схемы разработанных продуктов с мукой из проросшей пшеницы.

2 Имеется некоторые орфографические ошибки.

Приведенные замечания нисколько не снижают достоинства выполненной работы. Автореферат полностью соответствует содержанию диссертации.

Тема диссертации соответствует шифру специальности. Диссертационная работа по актуальности и содержанию соответствует требованиям всем требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК при Президенте Республики Таджикистан утвержденного постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 г. за №267, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора PhD. Её автор заслуживает присуждения учёной степени доктора философии (PhD), доктора по специальности 6D072700 - «Технология пищевых продуктов» (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)

К.т.н., профессор кафедры «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств» Алматинского технологического университета (Адрес: 050012 Республика Казахстан г. Алматы Толе би 100)



Мулдабекова  
Баян  
Жаксылыковна  
E-mail:  
Bayan\_1004@mail.ru  
+ 7 777 704 45 65

Подлинность подписи

заверяю:

<b>АТУ</b>		
Қолы	Мулдабековай Б. Ж.	
Подпись	Мулдабековай Б. Ж.	
ҚБББ куәландырылған		
Заверено нач. ОУП		
«28»	03	2024 ж.

Вер. спец. ОУП Айтожан Д. Б.