

Председателю диссертационного
Совета 6D.KOA-050 при
Технологическом университете
Таджикистана

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Каримова Облокула Сафармуродовича «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)

Диссертационная работа Каримова Облокула Сафармуродовича «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), посвящена разработке технологии получения муки из пророщенного зерна пшеницы и технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из нее.

Представленная тема актуальна и имеет научную и практическую значимость, так как в настоящее время внимание, как потребителей, так и производителей привлекают обогащенные продукты питания, имеющие высокую пищевую и биологическую ценность и функциональную направленность. Проведенные исследования способствуют нахождению новых биологически активных веществ и областей их применения.

Полученные результаты, подтвержденные данными химического анализа и физико-химического анализа, достоверны и не вызывают сомнений.

Наряду с перечисленными достоинствами диссертационная работа не лишена недостатков:

1. В автореферате не приведены технологические схемы производства кексов и национальной лепешки с использованием муки из пророщенной пшеницы.

2. Не обосновано, почему из всех витаминов определены только витамин С и витамин В₂

Однако, указанные замечания не умаляют достоинств диссертационной работы Каримова О.С.

По своему объему и содержанию диссертационная работа Каримова О.С. отвечает 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), а её автор заслуживает присуждения ему ученой 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)

Проректор по международным связям
Таджикского технического университета
имени академика М.С. Осими, к.т.н.,


Джурахонзода Рауф Джурахон

Адрес: 734042, г. Душанбе, проспект академиков Раджабовых 10,
Тел +992 (372) 21-35-11
E-mail: raufjurakhon@gmail.com

Подлинность подписи Джурахонзода Рауфа Джурахона

Начальник отдела кадров

5.04.2024



заверяю:



Кодирзода Н.Х.