

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

О Т З Ы В

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).

Диссертационная работа Каримова Облокула Сафармуродовича, представленная на соискание 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), посвящена исследованию компонентов состава проросшей зерно пшеницы, разработке технологии получения, оценке потребительских и функциональных свойств муки из проросшей пшеницы и изучению возможности её применения в производстве хлебобулочных мучнисто - кондитерских изделий.

Тема диссертации является **актуальной**, так как научные исследования, направленные на улучшению качества хлебобулочных и кондитерских продуктов, повышению их пищевой и биологической ценности, имеет важное значение особенно в Республике Таджикистан, где хлебобулочные и мучные изделия являются продуктами ежедневного потребления. **Научная новизна** работы заключается в том, что в результате проведенных исследований впервые доказана возможность использования муки из проросшей пшеницы (МПП) в рецептуре мучных кондитерских и национальных хлебобулочных изделий для повышения биологической ценности продукта, указанное сырье получено и применено в технологии кексов в качестве пищевой добавки, обоснован и экспериментально подтвержден выбор сырьевых компонентов, традиционно не применяемых в технологии мучных кондитерских и национальных хлебобулочных изделий. Также составлены и утверждены ряд нормативных документов на разработанные продукты.

Диссертация имеет **практическое значение**, так как по результатам экспериментальных исследований разработана технология получения муки из проросшей пшеницы, позволяющая обеспечить хорошие

органолептические и физико-химические показатели хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также повышение биологической и питательной ценности продукции и подготовлены рекомендации для внедрения в производство.

В связи вышеизложенным, диссертационная работа Каримова Облокула Сафармуродовича, направленная на разработку технологии получения муки из проросшей пшеницы и изучение возможности её применения в производстве хлебобулочных и мучнисто - кондитерских изделий является своевременной и востребованной как потребителям, так и производителям.

При ознакомлении с авторефератом можно отметить следующего пожелания:

1. Рецептуры, приведенные в приложения диссертации, утверждены директором организации. Утверждение этих документов в Государственных центрах стандартизации (Таджикстандарт) позволит расширить внедрение разработанных рецептур на производственных предприятиях Республики Таджикистан.

Вопрос носит дискуссионный характер и не уменьшает значимость и научную ценность работы.

Заключение. Работа Каримова Облокула Сафармуродовича соответствует 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. Содержание автореферата показывает, что Каримов Облокул Сафармуродович вполне достоин присвоения ученой степени доктора PhD, доктор по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства).

Зам.директор по науке Государственного
научно-исследовательского
института «Питания», Министерства
промышленности и новых технологий
Республики Таджикистан, к.б.н.

 Гафуров А.И.

Адрес: 734013, г.Душанбе, ул. Мирзо Турсунзаде, 23,
E-mail. fayzigul_amonqullovna@mail.ru

Подлинность подписи



 8.04.2024
заверяю:

Начальник отдела кадров