

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).

Тема и цель диссертации актуальны как в теоретическом, так и в практическом отношении. Неотъемлемой частью научно-технического прогресса в пищевой промышленности является повышение качества и биологической ценности продуктов питания. В этом большая роль отводится технологиям производства пищевых продуктов, позволяющим максимально сохранить и даже улучшить свойства исходного сырья. Благодаря ценному биохимическому составу проросшая пшеница нашла применение в пищевой, кондитерской, спиртовой, молочной, хлебопекарной, комбикормовой, парфюмерной промышленности, в медицине. Использование муки из проросшего зерна пшеницы позволяет получать изделия с функциональными свойствами.

В целом работа произвела благоприятное впечатление, в ней действительно присутствует комплексный подход к решению поставленной задачи, но вместе с тем, автор уделяет много внимания проблемам прикладного характера.

Полученные выводы и результаты научно обоснованы, автор методически правильно подошел к обоснованию применения конкретных методов исследования. Заявленные пункты научной новизны соответствуют паспорту специальности 6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (технические науки) по пунктам п.1, п.2, п.3.

Текст автореферата позволяет сделать вывод о том, что представленное диссертационное исследование 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 а ее автор Каримов Облокул Сафармуродович достоин присвоения 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).

Заместитель директора ООО «КМ Муосир»,
к.т.н. (05.18.01 - Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства)

 Сафаралиев М.Д.

Адрес: 735140, Республика Таджикистан, Хатлонская обл.,
Дангаринский р-он, с/х «Пушинг», село Гиджовак
Тел. 918-63-15-42
e-mail: safarovm15@gmail.com

Подлинность подписи

заверяю,

Начальник отдела кадров

10.04.2024.

