

ОТЗЫВ

автореферат диссертационной работы Абдуллоевой Хангомы Файзулдиновны «Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с добавлением муки из семян тыквы местного сорта», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Диссертационная работа Абдуллоевой Хангомы Файзулдиновны «Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с добавлением муки из семян тыквы местного сорта», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология выполнения в области разработки технологии функциональных продуктов питания. Интерес к этой работе связан, прежде всего, с тем, что в настоящее время производство функциональных продуктов – одно из наиболее перспективных направлений современной пищевой промышленности, так как функциональные продукты питания – продукты, способные обеспечить все необходимые потребности организма в необходимых пищевых веществах при постоянном их потреблении. Один из способов обеспечить функциональные свойства пищевых продуктов, повысить их качество и улучшить их потребительские свойства, заключается в использовании нетрадиционного пищевого сырья. Научные исследования, направленные на нахождение новых источников сырья, изучение свойств и выработку рекомендаций для дальнейшего использования актуальны и имеют научное и практическое значение. Диссертация Х.Ф.Абдуллоевой посвящена использованию нетрадиционного для кондитерского производства сырья – муки из тыквенных семян, что обуславливает актуальность и важное научное и практическое значение данной работы.

Абдуллоевой Х.Ф. изучены химический состав семян тыквы местного сорта, выращиваемого в Таджикистане, функционально-технологические свойства муки из этих семян, что позволило автору обосновать применение данного сырья в технологии мучных кондитерских изделий и обеспечить этим функциональную направленность кондитерских продуктов с добавкой данного сырья. Исследованные автором функционально-технологические свойства и влияние на них таких факторов как температура и способ обработки, определили оптимальную область применения тыквенной муки (кондитерские изделия, потребительские свойства которых зависят от водосвязывающей и жиросвязывающей способности сырья) а также определить некоторые технологические режимы производства разработанных кондитерских изделий.

Разработанные автором рецептура и технологии национальной халвы и песочного печенья с добавкой муки из тыквенных семян позволяют получить изделия повышенной пищевой ценности за счет большего содержания белков, пищевых волокон, минеральных веществ по сравнению с традиционными изделиями. Технология производства как халвы, так и песочного печенья не сложны, не требуют дополнительного оборудования и могут применяться на кондитерских предприятиях любой мощности.

Полученные результаты имеют научное и практическое значение. Изученный химический состав семян тыквы местного сорта расширяют биохимию данной овощной культуры. Практическая значимость работы определяется тем, что разработаны рецептуры и технология кондитерских изделий повышенной пищевой ценности, обладающих функциональными свойствами, апробированные в производственных условиях, а также комплекс нормативно-технической документации.

Полученные результаты не вызывают сомнений, достоверность их подтверждается данными химического и физико-химического анализа, апробацией разработанных рецептур и технологий в производственных условиях, а также публикациями результатов исследования в рецензируемых журналах и материалах международных и республиканских конференций.

По своему объему и содержанию диссертационная работа Абдуллоевой Х.Ф. отвечает требованиям Высшей аттестационной комиссии при Президенте Республики Таджикистан, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата химических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

**Профессор кафедры Хранения и переработка
сельхоз продукции Ташкентского государственного
аграрного университета д.т.н**



А.Ш.Азизов

aktam.azizov @ mail.ru



A. Sh. Azizov imzosini
TASDIQLAYMAN
Tashkent davlat agrar universiteti
Engash kotibi *A. Sh. Azizov*
yil « 27 » 03