

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Абдуллоевой Хангомы Файзуддиновны на тему «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, плодовоощной продукции и виноградарства»

Диссертационная работа Абдуллоевой Хангомы Файзуддиновны посвящена исследованию химического состава семян тыквы местного сорта, выращиваемой в Республике Таджикистан, определению технологических свойств муки из данного сырья и изучению возможности его применения в технологии мучных кондитерских продуктов с целью придания им функциональной направленности и повышения пищевой ценности. На основании определенного химического состава и функционально-технологических свойств муки из семян тыквы разработаны рецептуры и технология мучных кондитерских изделий – национальной халвы и песочного печенья.

Судя по содержанию автореферата, автором выполнена большая и целенаправленная работа по изучению состава и свойств семян тыквы, разработке способа и условий использования муки из данного сырья в технологии мучных кондитерских продуктов – халвы и печенья из песочного теста.

На основании результатов определения химического состава семян тыквы и исследования их функционально-технологических свойств автором обосновано использование тыквенных семян в технологии таких функциональных кондитерских продуктов, как мучная халва и песочное печенье.

Диссидентом изучено влияние тыквенной муки на органолептические и физико-химические свойства разработанных кондитерских продуктов. Показано, что добавки муки из тыквенных семян не снижают органолептических свойств разработанных продуктов, а в некоторых случаях и улучшают их. Также тыквенная мука не оказывает отрицательного влияния на физико-химические показатели готовых продуктов, которые имеют значения в допустимых пределах.

Представляет интерес часть работы, касающаяся влажности и динамики ее изменения во времени, а также активности воды в кондитерских продуктах с добавлением муки из тыквенных семян. На основании этих

данных автором сделан вывод о микробиологической безопасности исследуемых изделий и прогнозирован срок их годности.

Все задачи, поставленные в работе для достижения поставленной цели, выполнены методически правильно и на высоком уровне. Полученные результаты достоверны и не вызывают сомнений.

Отмечая достоинства работы, по автореферату можно сделать следующие замечания:

1. Содержание тяжелых металлов определено только в муке из семян тыквы. В разработанных кондитерских продуктах эти металлы не определены.

2. Изменение влажности и органолептических свойств разработанных кондитерских изделий при хранении определялись в течение только 30 суток. Было бы целесообразно изучить указанные показатели в течение большего промежутка времени.

3. В автореферате имеются грамматические и технические ошибки.

Однако указанные замечания не снижают достоинств представленной работы.

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

доктор технических наук, профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» Казахского национального аграрного исследовательского университета

Оспанов Абдыманап Абубакирович

тел.: +77072232959

e-mail.ru: ospanov_abdymanap@mail.ru

