

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Абдуллоевой Хангомы Файзудиновны 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, плодоовощной продукции и виноградарства»

Диссертационная работа Абдуллоевой Хангомы Файзудиновны 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.

Диссертантом 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

