

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Негматуллоевой Махинбону Негматуллоевны «**Разработка технологии высокобелкового порошка на основе семян маша и его применение при производстве функциональных продуктов питания**», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Нехватка питательных веществ в составе пищевых продуктов, в частности белка и сбалансированного аминокислотного состава в рационе человека в последние десятилетия, часто наблюдается. В Таджикистане за последние три десятилетия уровень и качество питания основных групп населения, как и во всех странах мира резко снизилось. Особенно мало потребляются продукты с содержанием натурального белка, так как рынок животного белка растёт с каждым годом.

Выбранная Негматуллоевой диссертационная работа направлена в решении актуальной проблемы дефицита белка и разработки получения высокобелкового порошка из семян маша и использования данного порошка для получения функционального формового хлеба. Качество хлеба и хлебобулочных изделий может быть улучшено абсолютно разными способами, в том числе с использованием функциональных добавок, нетрадиционного сырья, добавлением специальных компонентов и т.д., которое повышает ценность и полезность хлеба.

Автором разработаны рецептура и технологическая схема производства функционального хлеба из пшеничной муки с применением высокобелкового порошка из семян маша, на основании проведенных исследований получен патент Республики Таджикистан № ТД 1416 «Способ получения функционального хлеба» и технологическая схема получения концентрата из семян маша по специальной технологии, которая имеет частицы размером 30 - 100 мкм и серо - зелёный цвет, а влажность готового концентрата составляет 7%, что свидетельствуют о повышении питательной ценности данного продукта, по результатам исследований был получен патент Республики

Таджикистан на изобретение № ТТ 1015 "Способ получения концентрата из семян маша".

В целом, представленная работа, выполнена на хорошем научном уровне с применением современных методов исследований, как реологические свойства теста с добавлением высокобелкового порошка и определения аминокислотного состава высокобелкового порошка, содержащим элементы научной новизны.

Некоторые замечания к автореферату:

- в автореферате имеется грамматические и стилистические ошибки;
- было бы хорошо, привести аминокислотный состав порошка из обоих сортов семян маша Таджикский 1 и Таджикский 2 и в дальнейшем исследовать в сравнении.

Указанные замечания не снижают научную ценность и практическую значимость работы, считаю работу Негматуллоевой М.Н. отвечающим требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан, предъявляемым кандидатским диссертациям по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, а её автор заслуживает присуждения искомой учёной степени кандидата технических наук.


К.б.н., доцент кафедры
технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции
Таджикского аграрного Университета
имени Ш. Шотемура



Холов Ф.Ш.

734003, г. Душанбе, проспект Рудаки 146
Моб: + 992 987870145

Подпись Холова Ф.Ш. заверяю
Начальник отдела правового
обеспечения и кадров ТАУ
имени Ш. Шотемура



Абдухалимзода Н.А.