

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы *Негматуллоевой Махинбону Негматуллаевны «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

Диссертационная работа Негматуллоевой М.Н. посвящена установлению технологических, физико-химических свойств бобовых культур для нужд в производстве функциональных продуктов питания. Бобовые культуры является важным источником белка, дефицит которого ощущается повсеместно. Среди бобовых культур одной из наиболее популярных в Таджикистане является маш, который широко применяется в национальной кулинарии.

Автором в работе научно обоснована, целесообразность использования семян маша, как оптимальное сырьё для производства нового вида пищевого концентрата, применяемого в производстве функциональных продуктов питания.

Диссертантом впервые теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования культуры маш сорта местной селекции Таджикский 1 в получении пищевого концентрата, впредь применяемого, как самостоятельный продукт, так и в производстве продуктов функционального назначения, на примере формового хлеба из пшеничной муки первого сорта.

Автором установлено, что содержание токсичных элементов в исследуемом образце находится на очень низком уровне, содержания кадмия составляет 0,03%, свинца 0,06%, мышьяка 0,36% и ртути 1,0% от допустимой нормы.

Негматуллоевой М.Н. определен аминокислотный состав высокобелкового порошка. Установлено, что содержание таких незаменимых аминокислот, как лизин и метионин в составе высокобелкового порошка из семян маша увеличилось на 31 и 38%, а количество остальных возросло в

среднем на 5-10% соответственно. Из заменимых аминокислот наблюдается увеличение цистина на 60%.

В качестве замечаний к автореферату следует отметить следующие:

1. По автореферату было изучено относительно физико-химических показателей готового продукта, можно было бы изучить и влияние физико-химических факторов на степень гидролиза крахмала и накопления редуцирующих веществ.

В целом, оценивая представленные в автореферате результаты, положения и выводы, можно утверждать, что диссертационная работа Негматуллаевой М. Н., выполнена на актуальную тему, отвечает требованиям положения о порядке присуждения ученых степеней, отвечает требованиям предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а её автор – Негматуллаева М. Н. заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доцент кафедры органической и прикладной химии, кандидат химических наук факультета биологии и химии ГОУ «Худжандский государственный университет имени академика Бабаджана Гафурова»

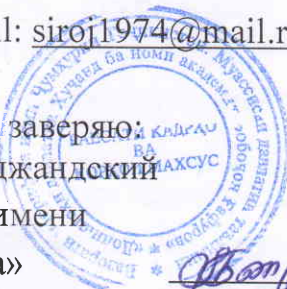
  
Хакимходжазода С.Н.


735700, Таджикистан, г. Худжанд,

Проезд Мавлонбекова, 1

Тел: (+992) 92-880-88-74, E-mail: [siroj1974@mail.ru](mailto:siroj1974@mail.ru)

Подпись Хакимходжазода С.Н. заверяю;  
Начальник ОК и СД, ГОУ «Худжандский государственный университет имени академика Бабаджана Гафурова»



  
Наврузов Э.М.