

## О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы

Каримова Облокула Сафармуродовича на тему «Разработка технологии получения и оценка потребительских и функциональных свойств муки из проросшей пшеницы и ее применение в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», представленной на соискание ученой степени доктора философии, доктора по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства).

На сегодняшний день в мире наблюдается высокий рост требований к обеспечению пищевой безопасности и спроса на продукты питания с высокой пищевой и биологической ценностью. В связи с растущей потребностью в разработке новых продуктов питания с функциональными свойствами, обогащенных биологически активными веществами, расширением ассортимента целью представленной диссертации является разработка хлебобулочных и мучных кондитерских продуктов с добавлением муки из проросшей пшеницы.

Для достижения поставленной цели автором выполнен наибольший объем экспериментальных исследований, направленных на изучение процесса проращивания пшеницы, установление влияния различных факторов на данный процесс, определении оптимальных условий процесса. На основании результатов проведенных исследований по изучению хлебопекарных свойств муки из проросшей пшеницы автором показана возможность и целесообразность использования муки из проросшей пшеницы в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских продуктов и разработана технология рецептура национального вида хлеба и мучного кондитерского изделия. Показано, что химический состав и физико-химические показатели разработанных продуктов обуславливают функциональные свойства, связанные с повышенным содержанием витаминов С и В2.

Достоверность экспериментальных данных подтверждена результатами физико-химических анализов и производственной апробации, а также корреляцией полученных результатов с известными литературными данными. Результаты исследования апробированы в соответствующих производственных условиях, а также на научно-технических конференциях и форумах. Уровень апробации достаточен для подтверждения результатов исследования.

В работе убедительно доказана целесообразность проращивания местных сортов зерна пшеницы и определены оптимальные условия применения муки из нее в технологии хлебного и мучного кондитерского изделия. Кроме этого, составлен комплекс нормативно-технических

документации, включающий технические условия, производственные рецептуры и технологические инструкции.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие замечания и рекомендации:

1. в автореферате указано содержание витамина С и В2 в составе разработанного продукта, а именно кекса, но нет этих данных относительно национального хлеба – лепешки «Оби нон». Про какой причине?
2. В автореферате на рисунке 1. Количество выделявшегося углекислого газа в зависимости от времени брожения по осям координат не указаны измеряемые показатели
3. Чем обоснована дозировка муки из пророщенной пшеницы в рецептуре кексов (50 и 100%)

Однако, указанные замечания не снижают общую положительную оценку диссертационной работы.


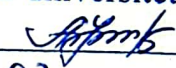
Тема диссертации соответствует шифру специальности. Диссертационная работа по актуальности и содержанию соответствует требованиям всем требованиям «Положения о порядке присуждения учёных степеней» ВАК при Президенте Республики Таджикистан, утверждённого постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 г. за № 267, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора PhD. Её автор заслуживает присуждения учёной степени доктора PhD, доктор по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701- 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



 imzosini  
**SIDIQLAYMAN**  
davlat agrar universiteti  
kechash kotibi   
yil « 24 » 03