

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Саидова Хусена Аламуродовича «Разработка технологии производства кондитерских изделий с использованием натуральных пищевых красителей», представленной на соискание ученой степени доктора философии (PhD), доктора по специальности 6D072700-Технология продовольственных продуктов (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)

Диссертационная работа Саидова Хусена Аламуродовича «Разработка технологии производства кондитерских изделий с использованием натуральных пищевых красителей», представленной на соискание ученой степени доктора философии (PhD), доктора по специальности 6D072700-Технология продовольственных продуктов (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства) посвящена исследованию красящих веществ в различных частях некоторых растений, произрастающих в Республике Таджикистан, таких как лох узколистный, сумах, и цветки бархатцев. разработке технологии выделения их из указанных растений и возможности применений в качестве пищевых красителей в технологии кондитерских продуктов. На основании определенного химического состава и технологических свойств полученных красящих экстрактов данные экстракты рекомендованы для окрашивания кондитерских продуктов. Значимость этих экстрактов и целесообразность их применения обуславливается не только их хорошими красящими свойствами, но и биологической активностью – указанные экстракты обладают противовоспалительным эффектом и не токсичны.

Судя по содержанию автореферата, автором выполнена большая и целенаправленная работа по изучению состава и свойств растительных экстрактов, разработке способа и условий их использования в технологии кондитерских продуктов.

На основании результатов определения качественного и количественного химического состава выделенных водных экстрактов и исследования их физико-химических и технологических свойств автором обосновано использование в технологии таких кондитерских продуктов, как леденцовая карамель, жележный мармелад и кондитерский сливочный крем.

Диссертантом изучено влияние выделенных красящих веществ на органолептические и физико-химические свойства окрашенных кондитерских продуктов. Показано, что полученные красящие экстракты не снижают органолептических свойств кондитерских продуктов, а в некоторых случаях и улучшают их. Они также не оказывают отрицательного влияния на физико-химические показатели готовых продуктов, которые имеют значения в допустимых пределах.

Представляет интерес часть работы, касающаяся биологических свойств и безопасности выделенных красящих экстрактов. Автором изучено воздействие экстрактов на живые организмы – испытания, проведенные на лабораторных животных (белых мышах и крысах) доказали их нетоксичность, а также противовоспалительный эффект. Это делает возможным рекомендовать полученные средства не только для окрашивания, но также и для придания лечебно-профилактических свойств.

Автором изучено содержание токсических элементов в выделенных экстрактах и их микробиологическая чистота. На основании этих данных автором сделан вывод о химической и микробиологической безопасности исследуемых экстрактов.

Из автореферата следует, что все задачи, установленные диссертантом для достижения поставленной цели, выполнены методически правильно и на высоком уровне. Полученные результаты достоверны и не вызывают сомнений.

Отмечая достоинства работы, к автореферату можно сделать следующие замечания:

1. Содержание тяжелых металлов определено только в экстрактах. В разработанных кондитерских продуктах эти металлы не определены.
2. Из тяжелых металлов определено содержание меди, свинца и кадмия, но содержание таких токсичных элементов, как ртуть и мышьяк не определено.
3. 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.
4. В автореферате имеются грамматические и технические ошибки.

Однако указанные замечания не снижают достоинств представленной работы.

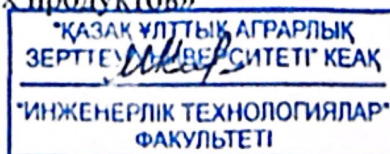
По своему объему и содержанию диссертационная работа Саидова Хусена Аламуродовича отвечает требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ей ученой степени доктора философии (PhD), доктора по специальности 6D072700-Технология продовольственных продуктов (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)

«Технология и безопасность пищевых продуктов»

ассоц.профессор, к.б.н.

КазНАИУ

26.09.2025



Л.Мамаева