

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Саидова Хусена Аламурадовича «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 Аламурадовича «Разработка технологии производства кондитерских изделий с использованием натуральных пищевых красителей», представленная на соискание ученой степени доктора философии (PhD), доктора по 6D072700-Технология продовольственных продуктов (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства) актуальна и имеет научную и практическую значимость, так как красители широко применяются в технологии пищевых продуктов, в том числе в технологии кондитерских изделий, как мучных, так и сахаристых. Проведенные Саидовым Х.А. исследования, представленные в автореферате, направлены на разработку технологии выделения красящих веществ из различных частей растительного сырья и изучению возможности их применения в технологии сахаристых кондитерских продуктов и отделочных полуфабрикатов.

Автором изучены факторы, влияющие на процесс экстракции красящих веществ из растительного сырья, такие как вид экстрагента, соотношение сырья и растворителя, температура и время экстракции. На основании проведенных исследований установлены оптимальные условия экстракции, разработана технология получения красящих экстрактов. Следует отметить выбор источников красящих веществ – в основном это части растений, не имеющих пищевого значения – соцветия бархатцев, корни лоха узколистного. Примечательно также замораживание сырья перед экстракцией с целью оптимизации процесса экстракции. Автором установлено, что замораживание сырья при температуре -8°C и выдерживание его при этой температуре в течение 24 часов повышает выход экстрагируемых веществ от 2,9%, до 4%.

Работа имеет научное значение, так как автором определен качественный состав красящих веществ экстрактов. По результатам исследований выяснено, что основными красящими веществами являются фенольные вещества, а именно флавоноиды различных классов.

Работа имеет также практическую значимость, так как автором установлена возможность применения красящих веществ, выделенных из корней лоха узколистного, плодов сумаха и соцветий бархатцев в технологии сахаристых кондитерских продуктов и отделочных полуфабрикатов в качестве пищевых красителей, доказана из микробиологическая и химическая безопасность. Важно также и то, что докторантом установлен терапевтический эффект экстрактов из корней лоха и плодов сумаха. Это позволит применять указанный экстракт как противовоспалительное средство в составе лечебно-профилактических продуктов и фармацевтических препаратов.

Вместе с тем, по автореферату имеются следующие замечания:

1. В экстрактах не определено содержание таких других природных веществ, кроме красящих, такие как белки, сахара и т.д.,
2. На рисунках 1 и 2 не указано, что отложено по оси ординат.
3. Некоторые грамматические ошибки на русском языке.

Однако указанные недостатки не влияют на значимость работы. Автором выполнен большой объем экспериментальных исследований с привлечением химических и физико-химических методов. Полученные экспериментальные результаты научно обоснованы и достоверны.

В целом автореферат составлен согласно требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемых к кандидатским диссертациям. Актуальность, новизна, научная и практическая значимость, достоверность полученных данных не вызывает сомнений. Выводы соответствуют результатам экспериментальных исследований и обоснованы. Поставленные задачи решены и цель исследования достигнута, указанные замечания ни в коей мере не умаляют достоинства работы. Диссертация Саидова Хусена Аламурадовича на тему «Разработка технологии производства кондитерских изделий с использованием натуральных пищевых красителей», представленная 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) является законченным научным исследованием, отвечающим всем требованиям Порядка присуждения ученых степеней Высшей аттестационной комиссии при Президенте Республики Таджикистан. В связи с этим докторант заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора философии (PhD), доктора по 6D072700-Технология продовольственных продуктов (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства).

Заслуженный деятель науки РФ,
заслуженный изобретатель РФ,
профессор Института пищевой и перерабатывающей
промышленности ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический университет»,
доктор технических наук, по научной специальности
05.18.01 Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства,
профессор



Касьянов Геннадий Иванович

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
350072, Россия, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
тел. +7 (967) 666-34-39, e-mail: g_kasjanov@mail.ru