

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 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) выполнена в области разработки технологии натуральных пищевых красителей и их применения в производстве кондитерских изделий. Интерес к этой работе связан, прежде всего, с тем, что в настоящее время пищевые красители применяются в технологии практически всех пищевых продуктов. Красители используются с целью повышения потребительских качеств продуктов питания, а натуральные пищевые красители могут также повысить их пищевую ценность, так как многие из красящих веществ обладают биологической активностью. Кроме того, при экстракции в состав красителя переходят и другие водорастворимые вещества, такие как органические кислоты, водорастворимые белки, витамины минеральные вещества и т.д. Это обуславливает повышенный интерес ученых и специалистов пищевой промышленности к природным красящим веществам и тенденцию замены синтетических красителей именно природными веществами. С этой точки зрения, диссертационная работа Саидова Х.А. весьма актуальна, так как научные исследования, направленные на нахождение новых источников сырья, изучение свойств и выработку рекомендаций для дальнейшего использования актуальны и имеют научное и практическое значение.

Саидовым Х.А. изучен процесс экстракции красящих веществ из выбранного растительного сырья. Это позволило определить оптимальные условия экстракции, при которых можно выделять наибольшее количество экстрактивных веществ. Автором определен химический состав полученных экстрактов, показано, что основным красящими веществами экстрактов являются фенольные соединения, а также каротиноиды, определен компонентный состав фенольных соединений. В данной работе, полученные экстракты помимо красящих обладают противовоспалительными свойствами и соответствуют всем требованиям, которые предъявляются пищевым красителям. Возможность применения красящих экстрактов в технологии кондитерских изделий изучена на примере леденцовой карамели, желевого мармелада и кондитерского крема «Шарлотт». Полученные результаты были испытаны в производственных условиях на кондитерской фабрике «Амири» и на предприятии «Сиёма», что подтверждается актом производственных испытаний.

Полученные результаты имеют научное и практическое значение. Изученный компонентный состав красящих веществ, выделенных из растений, произрастающих на

территории Таджикистана, расширяют биохимию данных растений. Практическая значимость работы определяется тем, что показана возможность использования полученных экстрактов в качестве красителей в технологии сахаристых кондитерских продуктов и отделочных полуфабрикатов.. Показано, что экстракты обладают противовоспалительным действием, что значительно расширяет области их применения и делает возможность их применения в качестве ингредиента, придающего лечебно-профилактические свойства в пищевых продуктах других групп, например, напитках .

Полученные результаты не вызывают сомнений, достоверность их подтверждается данными химического и физико-химического анализа, апробацией разработанных рецептур и технологий в производственных условиях, а также публикациями результатов исследования в рецензируемых журналах и материалах международных и республиканских конференций.

В качестве замечания можно отметить следующее:

1. недостаточно раскрыты биологическая активность и терапевтический эффект полученных экстрактов;
2. в автореферате имеются некоторые грамматические и стилистические ошибки.

Судя по автореферату, диссертационная работа Саидова Хусена Аламурадовича Аламурадовича «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) отвечает всем требованиям Высшей аттестационной комиссии 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)

Доктор технических наук, доцент ТашГАУ

Доцент

Телефон: +99890 1753100

Эл.почта: fabdunabi@mail.ru

Фатхуллаев А.

Подпись заверяю:

Ученый секретарь ТашГАУ



Фатхуллаев А. imzosini
TASDIQLAYMAN

Toshkent davlat agrar universiteti
Ilmiy kengash kotibi

20 25 yil « 23 » apre

Начальник отдела кадров



проф. Халмирзаев Д.К.