

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Магомедова Магомеда Гасановича «Научно-практическое обеспечение производства пищеконцентратов из фруктово-овощного сырья и пищевых продуктов функционального назначения на их основе», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Диссертационная работа М. Г. Магомедова посвящена актуальным проблемам, нуждающимся в решении и развитии – глубокой и эффективной переработки растительного сырья с целью получения новых полуфабрикатов, а так же создание на их основе пищевых продуктов, обладающих повышенной пищевой ценностью, сниженной сахароемкостью и себестоимостью.

К числу наиболее значимых положений, полученных соискателем лично можно отнести: теоретическое обоснование механизма физико-химических и механических процессов, происходящих в растительной ткани при тепловой обработке сахарной свеклы; научно обоснованная технология переработки фруктово-овощного сырья, обеспечивающая получение концентрированных паст высокой пищевой ценности; теоретическое и экспериментальное обоснование влияния рецептурных компонентов и технологических параметров на процесс концентрирования пюре и свойства концентрированной пасты; научное обеспечение механизма снижения вязкости пюре из фруктово-овощного сырья различными способами с целью максимального концентрирования пасты с сохранением ее качества;

совокупность экспериментальных данных по характеристике химического состава и антиоксидантных свойств концентрированных паст с позиций пищевой ценности; технологические и технические решения по созданию нового ассортимента продуктов питания повышенной пищевой ценности на основе использования в составе их рецептур концентрированных паст из фруктово-овощного сырья.

В диссертационной работе были использованы современные аналитические, физико-химические и микробиологические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, применено математическое планирование эксперимента с целью установления оптимальных технологических параметров. Выводы по работе сделаны на основе объективного анализа экспериментального материала, подтверждаются патентами и результатами опытно-промышленной апробации. Практическая значимость работы весома и не вызывает сомнений.

Результаты работы докладывались на научно-практических конференциях разного уровня. Разработки экспонировались на научно-технических выставках и награждены дипломами. По результатам исследований опубликовано 87 научных работ, в том числе, получены 17 патентов.

Наряду с положительной оценкой возникли некоторые замечания и вопросы:

1. К сожалению, в автореферате не приведена информация о проведении дегустаций разработанных изделий на целевых группах потребителей, а также не отражены вопросы по безопасности полученных полуфабрикатов и готовых изделий на их основе.

2. Было бы целесообразным изучить возможность использования концентрированной пасты из тыквы при производстве мармелада на основе пектина с частичной заменой пектина, а также использование пасты из тыквы при производстве пастильных изделий на различных студнеобразователях.

3. Внесение в название работы термина «пищеконцентраты» требует пояснений.

Приведенные замечания не снижают общей положительной оценки диссертационной работы, выполненной на высоком научном уровне. Работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждении ученых степеней», предъявляемых ВАК к диссертационным работам на соискание ученой степени доктора технических наук.

Автор диссертационной работы Магомедов Магомед Гасанович заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук
по специальности 05.18.01 - «Технология
обработки, хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства»,
Заслуженный деятель науки РФ,
профессор, главный научный сотрудник,
руководитель направления образования и инноваций
ФГАНУ «Научно-исследовательский институт
хлебопекарной промышленности»

«20» 09 2016 г.

Т. Б. Цыганова

(Татьяна Борисовна Цыганова)

ФГАНУ «Научно-исследовательский институт
хлебопекарной промышленности»

107553, Россия, ул. Б. Черкизовская, д. 26-А

Тел/факс: 8 (499) 161-41-42

Тел: 8 (499) 780-72-92

E-mail: tsyganova.gosnuhp@yandex.ru

*Получено
направлением
Магомедов*

*Татьяна Борисовна Цыганова, руководитель
направления
Татьяна Борисовна Цыганова и.А.*