

## Отзыв

на автореферат диссертации Тагировой Петимат Рамзановны на тему «Совершенствование технологии переработки выжимки винограда, выращиваемого в чеченской республике», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Учитывая большие объемы перерабатываемого винограда, в результате которого остаются огромное количество виноградных семян и кожицы, которые содержат белки с полным набором аминокислот, жирное масло со значительным количеством ненасыщенных жирных кислот, витамины, дубильные вещества, макро и микроэлементы, сахара, органические кислоты и ряд других компонентов, считаю, что совершенствование технологии их переработки является актуальной проблемой.

В представленной работе автор теоретически обосновал и усовершенствовал технологии переработки виноградных семян и кожицы.

Автором также усовершенствована технология получения  $\text{CO}_2$ -экстракта из семян и кожицы виноградных ягод и исследованы его физико-химические свойства.

Разработаны рецептуры пищевых продуктов с  $\text{CO}_2$ -экстрактами, полученными из обезвоженных семян и кожицы и белково-липидным концентратом.

Автором научно обоснованы и разработаны хлебобулочные изделия и консервированные продукты питания с использованием продуктов переработки винограда и разработаны и утверждены технические условия на  $\text{CO}_2$ -экстракты и БЛК.

Анализ представленных в автореферате результатов, полученных автором, показывает, что диссертационная работа Тагировой Петимат Рамзановны представляет собой законченное научное исследование, в

котором в достаточном объеме отражены как теоретические, так и практические разработки автора.

Считаю, что диссертационная работа Тагировой Петимат Рамзановны соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 –Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Зав. каф технологии пищевых  
продуктов, общественного  
питания и товароведения ФГБОУ ВО  
«Дагестанский государственный  
технический университет» д-р техн. наук

Демирова Амият  
Фейзудиновна

Адрес: 367015, Республика Дагестан,  
г. Махачкала, проспект Имама Шамиля, д. 70



email: uma.demirova@mail.ru

Тел.+7-928-507-07-10

Ознакомлена

9.12.17