

6D073500 – «Тағам қауіпсіздігі» мамандығы бойынша  
(PhD) философия докторы дәрежесін алуға ұсынылған  
Ашакаева Рысгуль Улыбаевың  
**«Шұжық өнімдері технологиясында ет шикізатының сапасы мен**  
**тамақтық қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесін жасау»**  
тақырыбында жазылған диссертациялық жұмысына

## ПКІР

Ашакаева Рысгуль Улыбаевың диссертациялық ғылыми жаңалығы мен тәжірибелік маңызы бар. Диссертациялық жұмыстың негізгі бағыты елімізде өндірілетін жоғары сапалы ет шикізатынан жасалған өнімдердің қауіпсіздігі заманауи техника мен технологияларды, өндірісте НАССР қағидаттары негізінде қауіпсіздік жүйелерін қолдану арқылы қамтамасыз ету. Жергілікті ет шикізаты тиімді пайдалану және дайын өнімнің тамақтық құндылығын жоғарылату мақсатында, өсімдік компоненттерін қосу арқылы салауатты тамақтану принциптеріне сай келетін, нутриенттік құрамы теңдестірілген шұжық өнімдерін өндіру тамақ өндірістерінің өзекті мәселесі болып табылады. Диссертация осы мәселелерді шешуге бағытталып жазылған. Ақуызды-майлы эмульсиямен байытылған жаңа жартылай ысталған дайын өнімнің рецептурасы мен технологиясын әзірлеу мақсатында ғылыми енбектер мен әдебиеттерге талдау жүргізілді.

Диссертациялық жұмыстың негізгі мақсаты ақуызды майлы эмульсиямен байытылған жартылай ысталған шұжық өнімнің НАССР қағидаттары негізінде тамақтық қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесін жасау. Осы мақсатқа сәйкес қойылған міндеттердің барлығы орындалды.

Адам ағзасына пайдалы өнім ретінде ақуызды майлы эммульсиямен байытылған жартылай ысталған шұжықты өндіру технологиясында НАССР жүйесін пайдаланып, қатерлі факторларды алдын-алу арқылы өнімнің сапасы мен тамақтық қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

Автор жұмыс нәтижелері бойынша уақыт аралығында тұтынушылардың тамақ өнімдеріне және оның сапасына, қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталғанын көрсетеді. Ақуызды майлы эмульсиямен байытылған жартылай ысталған шұжық өнімін өндіріске енгізу актілері бар. Жартылай ысталған шұжық технологиясы (ЖК «Тюменбаев» шұжық цехи) және («DARIYA» ЖК «Масаева» шұжық цехи) өндірістік жағдайда апробациядан өткізілген.

«Жартылай ысталған шұжық өндіру тәсілі» №5235 30.07.2020 жылғы ҚР пайдалы модельге патентімен расталды.

Р.У. Ашакаевың диссертациялық жұмысы бойынша жүргізілген зерттеу нәтижелері Семей қаласының Шәкәрім атындағы университетінің, «Тамақ өндірісінің технологиясы мен биотехнология» кафедрасының зертханасында, Семей қаласының Шәкәрім атындағы университетінің «Радиоэкологиялық

зерттеудің ғылыми орталығы», В.М. Горбатов атындағы «Тамақ жүйесінің федералдық ғылыми орталығы» (Аkkreditteу аттестаты № RA.RU.21ПП69) және КР ДСМ ҚДСК «Ұлттық сараптама орталығы» (Семей қаласы) және АҚ «Ұлттық сараптау және сертификаттау орталығы» зертханаларында жүзеге асырылды.

Диссертациялық жұмыстың тақырыбына сәйкес зерттеудің негізін ашатын 15 ғылыми жұмыс жарияланды. Web of Science базасында импакт факторы нөлден жоғары «A Pumpkin-Based Emulsion Gel as a Texture Improvement of Mixed Horsemeat Semi-Smoked Sausages» (Basel, Switzerland Foods 2022, 11(23),3886,Q1) журналында 1 мақала, 4 (төрт) мақала Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің Ғылым және жоғары білім беру сапасын қамтамасыз ету Комитеті ұсынған басылымдарда: «Ет өнімдерінің сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері» (Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №3-87 қыркүйек, 2019 ж.), «Шұжық өнімдерінің тағамдық құндылығы» (Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №4-92 желтоқсан, 2020 ж.), «Қазақстандағы ет өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйелері» (Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №4-92 желтоқсан, 2020 ж.), «The main indicators of the quality of horses meat» (Семей Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №2-90, 2020), 8 (сегіз) мақала халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференция материалдарында, 1 (бір) мақала алыс шетелдің ғылыми-практикалық конференциясында, 1 (бір) КР пайдалы модельге патент «Жартылай ысталған шұжық өндіру тәсілі» (№5235, 30.07.2020 ж.) жарық көрді.

Диссертациялық жұмысты орындау барысында Ашакаева Р.У. өзін жауапты, жұмысқа қабілетті, ғылыми-зерттеу саласында жеткілікті тәжірибеле ие екенін көрсетті. Ашакаева Р.У. диссертациялық жұмысын аяқталған ғылыми-зерттеу жұмысы деп санаймын және оны диссертациялық кеңеске қорғауға «ұсынылсын» деген пікір білдіремін.

Семей қаласының Шәкәрім атындағы университетінің «Тамақ өндірістерінің технологиялары және биотехнология» оқу кафедрасының т.ғ.к., профессоры

Асенова Бахытқуль  
Кажкеновна

Іролын растаймын  
Персоналды басқару және ҚДБ басшысы  
" 19 " 06 2023 ж.