

О Т З Ы В

зарубежного научного консультанта, доктора сельскохозяйственных наук,
профессора Ребезова Максима Борисовича
на диссертационную работу «Разработка технологии мясного
полуфабриката функционального назначения с использованием
растительной добавки»
PhD-докторанта
специальности 6D072700-«Технология продовольственных продуктов»
Идырышева Берика Арыстанбекулы

Диссертационная работа Идырышева Б.А. является актуальной, имеет научную новизну и практическую значимость. Основным направлением работы является разработка рецептуры и технологии низкокалорийного мясного полуфабриката для функционального назначения.

Проведен обзор научной информации с целью разработки рецептуры и технологии полуфабриката функционального назначения с добавлением кедрового жмыха.

Для получения конкретной характеристики сырья и готового продукта проведены соответствующие современным требованиям пищевой промышленности экспертные исследования – определение физико-химических, структурно-механических и микробиологических показателей проводили с использованием общепринятых стандартных методов. Достоверность результатов диссертационной работы Идырышев Б.А. подтверждаются протоколами лаборатории кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология» университета имени Шакарима города Семей, лаборатории факультета биотехнологии и пищевой инженерии Уральского государственного аграрного университета (Российская Федерация, г. Екатеринбург), исследовательского центра инженерного направления «Научный центр радиозокологических исследований при университете имени Шакарима города Семей, в испытательной лаборатории ТОО «Нутритест» (г. Алматы) и АО «Национальный центр экспертизы и сертификации» (г. Семей).

14.06.2023 

Докторантом была рассмотрена возможность получения жмыха кедрового ореха и его использования для производства мясного полуфабриката, а также компьютерного моделирования рецептуры добавки.

Исследованы органолептические показатели, химический состав, пищевая и биологическая ценность жмых кедрового ореха и готового продукта (мясной полуфабрикат), проведен анализ ее микробиологических показателей.

Вовлеченность докторанта в проведение исследования явно выражено в количестве докладов, подготовленных для казахстанских и зарубежных семинаров, конференций.

За время учебы в PhD-докторантуре Идырышев Берик Арыстанбекович использовал все возможности овладеть новыми методами исследований и принял участие в нескольких исследовательских семинарах по повышению квалификации.

Берик Арыстанбекович отличается аккуратностью, внимательностью и целеустремленностью в работе. Его настойчивость и упорство в достижении поставленных целей, тщательность и взвешенность при проведении обработки полученных данных и последующего анализа позволили ему получить интересные, достаточно важные и достоверные научные данные.

Идырышев Б.А. смог всесторонне и комплексно изучить тему, обладающую безусловной научной новизной. Он серьезно отнесся к выполнению обязанностей PhD докторанта, провел высокий уровень мотивации в проведении исследований. Не сомневаюсь в том, что Идырышев Берик Арыстанбекович сформировался как талантливый ученый, что он заслуживает того, чтобы ему была присуждена степень доктора философии (PhD).

Основные научные результаты диссертационной работы обнародованы в 12 научных изданиях, в том числе 2 - в журнале с ненулевым импакт-фактором, входящим в базу данных Scopus, 3 - в изданиях, рекомендованных ККСОН МОН Республики Казахстан, 6 - в

14.06.2023



материалах научно-практических конференций в Республике Казахстан, в странах СНГ и странах дальнего зарубежья.

Получен патент на полезную модель Республики Казахстан «Композиция для получения мясорастительных котлет функционального назначения» (Патент РК № 5165 от 17.07.2020 г., заявка 2020/0374.2 от 15.04.2020).

В ходе выполнения диссертационной работы Идырышев Берик Арыстанбекулы (на казахском языке: Идырышев Берік Арыстанбекұлы, на английском языке: Idyryshev Berik Arystanbekuly) в полном объеме выполнил поставленные перед ним задачи по теме диссертации «Разработка технологии мясного полуфабриката функционального назначения с использованием растительной добавки» (на казахском языке: Өсімдік қоспасын қолдану арқылы функционалдық бағыттағы жартылай ет фабрикатаының технологиясын әзірлеу, на английском языке: Development the technology of functional meat semi-finished product using plant additive) и заслуживает присвоения ученой степени PhD-доктора специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов».

Зарубежный научный консультант –
доктор сельскохозяйственных наук,
профессор, главный научный
сотрудник ФГБНУ «Федеральный
научный центр пищевых систем
имени В.М. Горбатова» Российской
Академии Наук

rebezov@ya.ru

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57507188200>

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/E-5487-2016>

https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=419764

<http://orcid.org/0000-0003-0857-5143>

<https://www.researchgate.net/profile/Maksim-Rebezov>

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ им. В.М. Горбатова» Российской Академии Наук

109316, Россия, г. Москва, ул. Талалихина, 26

Тел.: +7 (495) 676-9511 Факс: +7 (495) 676-9551

info@fncps.ru

**ПОДПИСЬ ФУКИ
ЗАВЕГЯЮ**

Заведующий отделом юридического сопровождения и управления персоналом

В.Ш. А.М. Бигалеева



Ребезов Максим Борисович

14.06.2023