

## ОТЗЫВ

зарубежного научного консультанта, доктора технических наук,  
профессора Гуринович Галины Васильевны на диссертационную работу  
Кабдылжар Бактыбалы Кабылтайкызы  
«Использование куриного мясокостного сырья в составе мясного продукта  
мажущейся консистенции», представленной на соискание степени доктора  
философии (PhD) по образовательной программе 8D07201 – Технология  
продовольственных продуктов

Рост объемов производства птицепродуктов обуславливает объективную необходимость поиска путей рационального и комплексного использования сырья, что позволяет одновременно решать и экологические проблемы. Диссертационная работа Кабдылжар Б.К. направлена на решение проблемы безотходной переработки мясокостного сырья птицеводства, создание новых мясных паштетов, обогащенных минеральными и белковыми веществами. Использование мясокостного сырья обусловлено содержанием в нем значительного количества минеральных биологически активных веществ.

Исследования, направленные на разработку способов переработки мясокостного сырья для пищевых целей, позволят рационально и экономически эффективно использовать вторичное сырье и обогатить рацион человека полезными минеральными веществами. В связи с этим, актуальность выбранной темы не вызывает сомнений, поскольку в настоящее время одной из глобальных проблем, связанных со здоровьем человека, является дефицит минеральных веществ в организме, который приводит к тяжелым заболеваниям.

Автором проведены исследования по изучению пищевой и биологической ценности, показателей безопасности куриной мясокостной пасты, а также разработана и внедрена технология функциональных мясных паштетов, принципиальное отличие которых заключается в более высоком содержании минеральных веществ.

Научная новизна и практическая ценность диссертационной работы Кабдылжар Б.К. определяется разработкой технологии производства мясного паштета с добавлением куриной мясокостной пасты. Полученные зависимости влияния уровня введения мясокостной пасты на химический состав, свойства и пищевую ценность мясного паштета позволили определить ее оптимальное содержание (20%) в рецептуре продукта. Автором доказана возможность замены основного сырья мясного паштета куриной мясокостной пастой, при котором значительно повышается содержание кальция.

Диссертационная работа выполнялась в рамках программно-целевого финансирования Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан по научно-технической программе: «Разработка наукоемких технологий глубокой переработки с/х сырья в целях расширения ассортимента и выхода готовой продукции с единицы сырья, а также снижения доли отходов в производстве продукции» (ИРН BR10764970).

Докторант Кабдылжар Б.К. в апреле 2022 года прошла научную стажировку в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кемеровский государственный университет», где она работала в группе исследователей, освоила экспериментальные методы

исследований и выполнила научные исследования по теме диссертационной работы.

Достоверность научных результатов диссертационной работы не вызывает сомнений и подкрепляется подтверждающими документами в виде протоколов испытаний, актов апробации и внедрения, нормативно-технической документации на производство нового вида мясных паштетов.

Диссертационная работа Кабдылжар Б.К. представляет собой цельный научный труд, все разделы логически взаимосвязаны между собой, прослеживается внутреннее единство полученных результатов.

Диссертационная работа Кабдылжар Б.К. актуальна, имеет научную новизну и практическую значимость. Теоретические и экспериментальные исследования докторанта по теме диссертационной работы нашли отражение в 19 научных трудах, в том числе: 3 статьи в журналах, входящих в базу данных Scopus и имеющих ненулевой импакт-фактор; 4 статьи в журналах, рекомендованных Комитетом по обеспечению качеством в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан; в 9 материалах международных научно-практических конференций, в т. ч. 2 статьи в научных изданиях дальнего зарубежья; 1 аналитический обзор; 1 патент №6726 на полезную модель «Композиция для приготовления мясорастительного паштета»; 1 патент №7114 на полезную модель «Способ производства куриного паштета».

На основании изложенного, можно сделать вывод о том, что диссертационное исследование Кабдылжар Бактыбалы Кабылтайкызы на тему «Использование куриного мясокостного сырья в составе мясного продукта мажущейся консистенции», представляет собой завершённую научно-исследовательскую работу, которая отвечает установленным требованиям, а ее автор заслуживает присуждения степени доктора PhD по образовательной программе 8D07201 – «Технология продовольственных продуктов».

Зарубежный научный консультант,  
доктор технических наук, профессор,  
профессор кафедры «Технология продуктов  
питания животного происхождения»  
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный  
университет»

650000, Кемеровская область-Кузбасс,  
г. Кемерово, ул. Красная, 6  
Тел. +7 (3842) 58-12-26 / 58-38-85  
E-mail [rector@kemsu.ru](mailto:rector@kemsu.ru)

Гуринович Г.В.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»  
ФГБОУ ВО «КемГУ»  
Отдел кадров УРП

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮЩИЙ: *Гуринович Г.В.*  
*И.с.п.с. Гуринович Г.В.*

Должность: *Заведующий* И.О.

«13» 04 2022 г.