

ғылыми кеңесші, техника ғылымдарының кандидаты, қауымдастырылған профессор Нургазезова Алмагул Нургазезовнаның 6D072700 - «Азық-тұлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесін ізденуге ұсынылған Камбарова Арай Сағынбекқызының **«Көп компонентті қоспа қосылған ет паштетінің технологиясын жетілдіру» тақырыбындағы диссертациялық жұмысына**

ПКР

Камбарова Арай Сағынбекқызының диссертациялық жұмысының ғылыми жаңалығы мен практикалық маңызы бар. Диссертациялық жұмыстың негізгі бағыты жоғары тұтынушылық сұранысқа ие жануар мен өсімдік текстес акуыздармен байытылған құндылығы жоғары жаңа отандық өнім алу болды. Көп компонентті қоспа қосылған жаңа өнімнің рецептурасы мен технологиясын әзірлеу мақсатында, өсімдік текстес шикізаттар қосылған ет паштетіне арналған ғылыми еңбектер мен әдебиеттерге талдау жүргізілді. Талдау нәтижелері химиялық құрамы бойынша үйлесімді оңтайландырылған құрама ет өнімдерін алу үшін жануар және өсімдік шикізаттарынан алынған акуызды байытқыштарды қолданатынын көрсетті.

Диссертациялық жұмыстың негізгі мақсаты ет шикізатының өсімдік шикізатымен үйлесуі негізінде биологиялық құндылығы жоғары ет паштетінің рецептурасын әзірлеу және негіздеу болып табылады. Осы мақсатқа сәйкес қойылған міндеттердің барлығы орындалды.

Қазіргі таңда оңтайлы ыңғайлы қаптамаға салынған паштеттер халық арасында үлкен сұранысқа ие, осы орайда консерві өндірісіндегі дәстүрлі қаңылтыр ыдыс, заманауи экологиялық қауіпсіз ламистерлік қаптамамен алмастырылды. Ламистерлік қаптама дайын өнімнің өзіндік құнының төмендеуіне ықпал ететін энергия шығынын айтарлықтай төмендете алады.

А.С. Қамбарованың диссертациялық жұмысы бойынша жүргізілген зерттеу нәтижелерінің дұрыстыры Семей қаласының Шәкәрім атындағы университетінің «Тамақ өндірістерінің технологиясы және биотехнология» кафедрасының зертханасында, Семей қаласының Шәкәрім атындағы университетінің Инженерлік бағыттағы зерттеу орталығы «Радиоэкологиялық зерттеулердің ғылыми орталығы», В. М. Горбатов атындағы «Тамақ жүйесінің федералдық ғылыми орталығы федералдық мемлекеттік бюджеттік ғылыми мекемесінің» ғылыми зертханасының (Аkkredитациялау аттестаты № ra.RU.21ПП69) хаттамаларымен расталады. Сонымен қатар, АҚ «Алматы технологиялық университеті» (Алматы қаласы) «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау жөніндегі ғылыми-зерттеу зертханасында», «Ұлттық сараптама және сертификаттау орталығы» АҚ (Семей қаласы) жүзеге асырылады.

Докторант Камбарова А.С. көп компонентті қоспа алу және оны ет паштетін өндіру үшін пайдалану, сондай-ақ қоспа рецептурасын компьютерлік модельдеу мүмкіндігін қарастырды.

Диссертациялық жұмыстың тақырыбы бойынша, ізденушінің негізгі ғылыми нәтижелері 11 ғылыми басылымда жарық көрді, оның ішінде Scopus деректер базасына кіретін импакт-факторы нөлдік емес журналда – 1 ғылыми мақала, ҚР Білім саласында сапаны қамтамасыз ету комитеті ұсынған басылымдарда - 4, Қазақстан Республикасында, ТМД елдерінде және алыс шетел елдерінде ғылыми-практикалық конференция материалдарында 6 мақаласы жарияланды. Сонымен қатар, «Ет-өсімдік паштеті» Қазақстан Республикасының пайдалы моделине патент алынды (№3543 патент, 04.06.2018 ж.).

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

Ғылыми кеңесші,
т.ғ.к., қауымдастырылған
профессор

А.Н. Нургазезова



қолын растаймын

Персоналды басқару және ҚАБ басшысы

• 22 • 09 20 22