



## Review

**on the dissertation of doctoral candidate Karimova Gulmaida Konysbayevna on the topic "Improving the regulatory framework for standardization by developing new technologies (formulations) for the production of pasta", presented for the degree of Doctor of Philosophy (PhD) in the educational program 8D07501 - "Standardization and product quality management"**

Currently, government policy is focused on the need to develop quality and safety in the food industry. Resolution No. 178 of the Government of the Republic of Kazakhstan dated March 31, 2022 "On Approval of the Food Security Plan of the Republic of Kazakhstan for 2022-2024" was adopted, which considers the adoption of standards within the framework of the national standardization plan in the food industry.

In connection with the above, the topic of Karimova Gulmaida Konysbayevna's dissertation is relevant. The results obtained during the research: the development of a new type of pasta and the development of standardization documents.

The research was carried out in accordance with the topic of R&D and IRN BR 12967830 "Development of technical regulation tools in order to improve the efficiency, safety, resource-saving of food production and eco-friendly packaging". The results obtained are significant and contribute to the theory and practice of standardization.

The dissertation obtained scientific results in the educational program 8D07501 - "Standardization and product quality management".

During the research, the dissertation conducted the development of a new recipe for pasta with the addition of millet, developed and approved the standard of the organization on the basis of the conducted research.

The degree of validity and reliability of each result (scientific position) and the conclusions and conclusions of the applicant formulated in the dissertation are confirmed by numerous experiments conducted in scientific laboratories.

In the dissertation, the author substantiates the theoretical and practical results obtained by him, aimed at solving urgent problems of standardization. The conclusions and conclusions made by the applicant in the dissertation fully reflect the scientific results.



NATIONAL RESEARCH CENTRE  
AL-BUHOUTH ST. DOKKI, CAIRO-EGYPT

المركز القومي للبحوث  
القاهرة - جمهورية مصر العربية

The results obtained by Karimova Gulmaida Konysbayevna are scientifically substantiated. The author has developed a new recipe for pasta and a standardization document.

The dissertation is characterized by internal unity. The content of the chapters is justified, the presentation of the materials is logically consistent. The results obtained are characterized by high reproducibility.

The dissertation of Karimova Gulmaida Konysbayevna is distinguished by scientific novelty, theoretical and practical significance, and represents a complete scientific study of applied significance.

Dissertants have published enough articles. The main theoretical provisions and conclusions have been tested and published in the materials of international scientific and practical conferences, in scientific journals included in the list of publications of the Committee for Quality Assurance in Science and Higher Education of the Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan, as well as in rating journals indexed in the international database Scopus included in the third quartile. A patent for a utility model of the Republic of Kazakhstan has been obtained. The dissertation was done independently, at a good theoretical and practical level. The results obtained are new and well-founded. The reliability of the results is confirmed by the use of theoretical and empirical methods corresponding to the goals and objectives.

Dissertation of Karimova Gulmaida Konysbayevna on the topic: "Improving the regulatory framework for standardization by developing new technologies (formulations) for the production of pasta", is an integral, completed scientific and qualification work. In terms of relevance, scientific novelty and practical significance, the work meets the requirements for doctoral dissertations, and its author Karimova Gulmaida Konysbayevna deserves to be awarded a PhD degree in the educational program 8D07501 - "Standardization and product quality management".

Foreign scientific consultant,  
Prof. Dr., Polymers and  
Pigments Department,  
National Research Center,  
Cairo, Egypt

Elsayed Moussa  
Elashmawy Negim Attia

## ОТЗЫВ

на диссертацию Каримовой Гульмайды Конысбаевны на тему «Совершенствование нормативной базы стандартизации путем разработки новых технологий (рецептур) по производству макаронных изделий», представленной на соискание степени доктора философии (PhD) по образовательной программе 8D07501 - «Стандартизация и управление качеством продукции»

В настоящее время государственная политика направлена на необходимость развития качества и безопасности в пищевой отрасли. Принято Постановление Правительства Республики Казахстан от 31 марта 2022 года № 178 «Об утверждении Плана обеспечения продовольственной безопасности Республики Казахстан на 2022 - 2024 годы» в рамках которого рассматривается принятие стандартов в рамках плана национальной стандартизации в сфере пищевой промышленности.

В связи с вышесказанным тема диссертации Каримовой Гульмайды Конысбаевны является актуальной. Полученные результаты в ходе исследований: разработка нового вида макаронных изделий и разработка документов по стандартизации.

Исследования выполнялись в соответствии с темой НИР и BR 12967830 «Развитие инструментов технического регулирования с целью повышения эффективности, безопасности, ресурсосбережения производства пищевой продукции и экологической упаковки». Полученные результаты значительный и вносят вклад в теорию и практику стандартизации.

Диссертантом получены научные результаты по образовательной программе 8D07501 - «Стандартизация и управление качеством продукции».

В ходе исследования диссертантом проведена разработка новой рецептуры макаронных изделий с добавлением пшена, разработан и утвержден стандарт организации на основании проведенных исследований.

Степень обоснованности и достоверности каждого результата (научного положения) и выводов и заключения соискателя, сформулированных в диссертации подтверждены многочисленными экспериментами, проведенными в научных лабораториях.

В диссертации автор обосновывает полученные им теоретические и практические результаты, направленные на решение актуальных задач стандартизации. Выводы и заключения, сделанные соискателем в диссертации, достаточно полно отражают научные результаты.



## НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР

УЛИЦА АЛЬ-БУХОУТ, ДОККИ, КАИР, ЕГИПЕТ

Результаты, полученные Каримовой Гульмайды Конысбаевны научно обоснованы. Автором разработаны новая рецептура на макаронные изделия и документ по стандартизации.

Диссертация характеризуется внутренним единством. Содержание глав обосновано, изложение материалов логически последовательно. Полученные результаты характеризуются высокой воспроизводимостью.

Диссертация Каримовой Гульмайды Конысбаевны отличается научной новизной, теоретической и практической значимостью, и представляет собой законченное научное исследование имеющее прикладное значение.

Диссертантом опубликовано достаточно статей. Основные теоретические положения и выводы апробированы и опубликованы в материалах международных научно-практических конференций, в научных журналах включенных в перечень изданий Комитета по обеспечению качества в сфере науки и высшего образования Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан, а также в рейтинговых журналах, индексируемых в международной базе Scopus входящий в третий квартиль. Получен патент на полезную модель РК. Диссертационная работа выполнена самостоятельно, на хорошем теоретическом и практическом уровне. Полученные результаты новые и обоснованные. Достоверность результатов подтверждается использованием теоретических и эмпирических методов, соответствующих целям и поставленным задачам.

Диссертация Каримовой Гульмайды Конысбаевны на тему: «Совершенствование нормативной базы стандартизации путем разработки новых технологий (рецептур) по производству макаронных изделий», является целостной, законченной научно-квалификационной работой. По актуальности, научной новизне и практической значимости работа отвечает требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Каримова Гульмайда Конысбаевна заслуживает присуждения ей степени доктора философии (PhD) по образовательной программе 8D07501 - «Стандартизация и управление качеством продукции».

Зарубежный научный консультант,  
PhD, профессор, факультета  
«Полимеров и пигментов»  
Египетского Национального  
исследовательского Центра

/подпись/

Эль-Сайед Муса

Эльишмави Негим Аттиа



Перевод с английского языка на русский язык выполнила переводчик Самиева Гульден Бейсембаевна

Пятнадцатое марта две тысячи двадцать четвертого года, город Астана, Республика Казахстан. Я, Булекбаев Бекмырза Елубаевич, нотариус нотариального округа города Астана, государственная лицензия №0001581 выдана 18.08.2003 года Министерством Юстиции Республики Казахстан, свидетельствую подлинность подписи переводчика гр. Самиевой Гульден Бейсембаевны. Личность, переводчика установлена, дееспособность и полномочия проверены.

Зарегистрировано в реестре за № 675

Взыскано: 1957 тенге

Нотариус



Handwritten signature in blue ink.



ES0102320240315142959N85687C

Нотариаттық іс-әрекеттің бірегей нөмірі / Уникальный номер нотариального действия

Протинуровано,  
протинуровано на  
листан



Нотариус Бүлекбаев Б.Е.