

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. Принят Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции», Закон Республики Казахстан «О стандартизации» от 5 октября 2018 года № 183-VI, 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 Г.К. 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 ИРН BR 12967830 «Развитие инструментов технического регулирования с целью повышения эффективности, безопасности, ресурсосбережения производства пищевой продукции и экологической упаковки». Полученные результаты значительны и вносят вклад в теорию и практику стандартизации.

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

1. Разработана новая рецептура макаронных изделий с добавлением пшеничной муки 3,8%, 7,7% и 15,5%. Разработана и утверждена технологическая инструкция.

2. Разработан стандарт организации на основании проведенных исследований СТ ТОО 050940010692-01-2023 «Изделия макаронные «ПШЕННЫЕ» группы А высшего сорта. Технические условия».

3. Новизна технических решений подтверждена статьей в журнале Scopus Potravinarstvo Slovak Journal of Food Science, Q3, percentil: 44. Имеются статьи в Вестниках ВКТУ имени Д. Серикбаева, Алматинский технологический университет, Евразийский национальный университет, что несомненно, подтверждает новизну и высокий уровень диссертации.

Научные результаты обоснованы в главах 3 и 4: Исследование свойств сырья, смесей в соответствии с межгосударственными, национальными стандартами и стандартами Кодекса Алиментариуса, разработана рецептура макаронных изделий из пшенично-пшеничной муки путем математической обработки, определены показатели качества и безопасности макаронных

изделий, представлены данные реалогических свойств смесей макаронных изделий. В главах 5, 6 и 7 произведены расчеты неопределенности, определен экономический эффект при внесении нового сырья при производстве макаронных изделий, разработаны и утверждены стандарт организации «Изделия макаронные «Пшеничные» группы А высшего сорта. Технические условия» и технологическая инструкция. Результаты обоснованы, достоверны. Результаты, полученные Каримовой Г.К. научно обоснованы. Автором разработаны новые рецептуры макаронных изделий, обогащённые витаминами, разработан новый документ по стандартизации, который по показателям качества и безопасности соответствует установленным требованиям ТР ТС и ГОСТ.

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

Каримовой Г.К. получены результаты по созданию нормативной документации, нового вида макаронных изделий, которые направлены на решение актуальной проблемы стандартизации, разработка и утверждение стандартов с учетом результатов научных исследований в соответствии с статьей 22 Закона Республики Казахстан «О стандартизации». Результаты вносят вклад в теорию и практику стандартизации и расширение продукции в пищевой отрасли.

Диссертантом опубликовано достаточно статей в журналы Scopus, КОКСОН, патенты, Международная заявка РСТ (направлена), рекомендации, учебное пособие. Прослеживается связь публикации со временем выполнения отдельных разделов диссертации. Полученные результаты новые и обоснованные.

Тема диссертации Каримовой Г.К. «Совершенствование нормативной базы стандартизации путем разработки новых технологий (рецептур) по производству макаронных изделий» является актуальной и своевременной. Результаты, полученные в ходе исследований, вносят вклад в развитие теории и практики стандартизации и свидетельствуют о том, что диссертация Каримовой Г.К. является целостной, законченной научно-квалификационной работой. Диссертация соответствует 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».

**Научный консультант,
д.т.н., и.о. профессора кафедры
«Стандартизация, метрология
и сертификация»
НАО «КАТИУ им. С.Сейфуллина»**

