

ОТЗЫВ ЗАРУБЕЖНОГО НАУЧНОГО КОНСУЛЬТАНТА

**на диссертационную работу Абиловой Меруерт Бауржановны
«Разработка технологии производства кондитерских изделий на основе
безглютенового сырья, выращенного в Казахстане», представленную на
соискание степени доктора философии (PhD) по специальности
6D072800 - «Технология перерабатывающих производств»**

Целью диссертационной работы Абиловой М.Б. является разработка технологии производства и рецептур безглютеновых кондитерских изделий с повышенной пищевой ценностью на основе казахстанского сырья. Данная тема является актуальной для Республики Казахстан, поскольку разнообразие выращиваемого зернового сырья позволяет расширить ассортимент безглютеновой продукции, а исследования в этой области являются весьма ценными как для здоровья населения, так и для экономики страны.

В диссертационной работе объектом исследования была выбрана зернобобовая культура – нут сорта «Мирас 07», исследованиями доказана эффективность сверхвысокочастотной обработки нута (180 секунд), при которой наблюдается интенсификация биохимических процессов в обрабатываемом продукте за счет резонансного поглощения энергии белковыми молекулами и полисахаридами. При СВЧ обработке нута в течение 180 секунд, 20% крахмала в зерне превращается в декстрины, которые легко усваиваются, а также способствуют выведению из организма токсичных веществ.

В результате исследований соискателем были предложены рецептуры безглютенового мучного кулинарного изделия заварного и бисквитного типа для диетического питания, предназначенного для лиц, страдающих непереносимостью глютена. В работе также приведена технологическая схема производства безглютенового кекса и профитроли, разработаны технологические инструкции и рецептуры на новые виды мучных кондитерских изделий, подтвержденные патентами интеллектуальной собственности. По полученным результатам работы было опубликовано 7 научных трудов, доказывающих, что данная диссертационная работа является завершенной.

Абилова М.Б. успешно провела апробацию технологии производства безглютеновых кондитерских изделий на предприятии СПК «КУН БЕЛЬ».

Диссертационная работа Абиловой М.Б. представляет собой квалифицированную и законченную научную работу, состоящую из введения, шести разделов, заключения и списка использованных источников. Работа имеет внутреннее единство, логична, структурирована и оформлена в соответствии с требованиями.

Диссертационная работа Абиловой М.Б. является самостоятельным квалификационным научным исследованием, которое выполнено с соблюдением всех предъявляемых требований и соответствует высокому уровню подготовки докторанта.

Абилова М.Б. заслуживает присуждения степени доктора философии PhD по специальности 6D072800 - «Технология перерабатывающих производств».

АлтГТУ имени И.И. Ползунова, РФ., г.Барнаул
кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология хранения и переработки зерна»,
ИнБиоХим

Л.А. Козубаева

Козубаева —

656038, РФ., Алтайский край, г. Барнаул, пр. *Лазуткина* Ю.С. Лазуткина
Ленина 46, тел.: 3852 290710 Email: algtn@list.ru
Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии, директор, кандидат
технических наук



08.12.2025г.