

ОТЗЫВ

**отечественного научного консультанта на диссертационную работу Ph.D-докторанта
Абиловой Меруерт Бауржановны на тему «Разработка технологии производства
кондитерских изделий на основе безглютенового сырья, выращенного в Казахстане»
представленной на соискание степени доктора философии (Ph.D) по специальности
6D072800 - «Технология перерабатывающих производств»**

Абилова Меруерт Бауржановна была зачислена в докторантуру по специальности 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств» согласно приказу Председателя Правления Казахского агротехнического исследовательского университета имени С. Сейфуллина №1495-М/Д от 25 августа 2018 года.

С августа 2018 года по июнь 2021 года обучалась на кафедре «Технология пищевых и перерабатывающих производств» и в полном объеме освоила 183 академических кредита.

Согласно приказу Председателя Правления №153-М/Д от 15 апреля 2019 года, Абиловой М. Б. была утверждена тема диссертационного исследования: «Разработка технологии производства кондитерских изделий на основе безглютенового сырья, выращенного в Казахстане».

В ходе обучения докторант показала высокий уровень теоретической подготовки, владение современными методами научных исследований и умение их применять в практической деятельности.

Согласно индивидуальному учебному плану, Абилова М. Б. прошла научную стажировку в НИИ ПП Алматинского технологического университета с 28 сентября по 15 октября 2020 года в объеме 72 часов по теме, соответствующей направлению диссертационной работы.

Диссертационное исследование посвящено разработке технологии производства мучных безглютеновых кондитерских изделий. Тема отличается актуальностью, поскольку проблема создания функциональных и специализированных пищевых продуктов, способствующих укреплению здоровья и профилактике заболеваний, вызванных несбалансированным питанием, имеет приоритетное значение для пищевой отрасли и общественного здравоохранения.

Целью настоящей диссертационной работы является разработка технологии производства и рецептур безглютеновых кондитерских изделий с повышенной пищевой ценностью на основе отечественного сырья. Был проведен комплексный анализ химического состава основного сырья и полученных безглютеновых мучных кондитерских изделий. При проведении исследований применялся комплекс стандартных и современных методов исследований, в том числе физико-химических, биохимических, микробиологических, реологических, а также математические методы статистической обработки результатов исследований и построения математической модели.

Данная работа была выполнена в рамках грантового финансирования по проекту AP09561622 «Разработка технологии производства безглютеновых мучных кондитерских изделий с применением муки из семян зернобобовых культур, выращенных в Казахстане», где Абилова М.Б. была в составе исследовательской группы и выполняла диссертационную работу в качестве младшего научного сотрудника. Личный вклад автора заключается в теоретическом обосновании задач исследования, в выборе методики и проведении экспериментальных исследований, разработке технологии и рецептуры мучных безглютеновых кондитерских изделий.

Основные материалы диссертации представлены в 7 научных работах, в том числе: 2 статьи - журналах, включенных в базу данных SCOPUS, с процентилем -42; 3 статьи - представлены Комитетом контроля в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан опубликовано в публикациях; 3 научных статьи в материалах Международной научно-практической конференции., а также получены 2 патента РК на полезную модель.

Разработаны технологические инструкции и рецептуры на новые виды мучных безглютеновых кондитерских изделий, проведена их опытно-промышленная апробация на предприятии СПК «КУН БЕЛЬ».

Все полученные результаты апробированы, изложены в научных публикациях и подтверждены экспериментально. Диссертационная работа содержит завершённые теоретические, экспериментальные и практические положения, а также обоснованные выводы и рекомендации для производства.

В процессе выполнения работы Абилова М. Б. зарекомендовала себя как квалифицированный, ответственный и целеустремлённый исследователь, способный к самостоятельной научной деятельности и решению сложных задач в области переработки пищевого сырья.

Учитывая вышеизложенное, считаю, что что диссертационная работа Абиловой Меруерт Бауржановны является самостоятельным, завершённым и актуальным научно-квалификационным исследованием, соответствует требованиям «Правил присуждения степеней» Комитета по обеспечению качества в сфере науки и высшего образования МНВО РК, а её автор заслуживает присуждения степени доктора философии (PhD) по специальности 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств».

Научный консультант,
к.т.н., асс. профессор-исследователь
кафедры «Технология и стандартизация»
«КазУТБ им. К.Кулажанова»



А.М. Омаралиева