

**8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы
бойынша Философия докторы (PhD) дәрежесін алу үшін «Дәнді-дақылдарды
қайта өңдеудің екіншілік шикізатын пайдалана отырып нан-тоқаш
өнімдерінің технологиясын жетілдіру» тақырыбындағы
Есембек Мадина Жәнібекқызының
диссертациялық жұмысына отандық ғылыми кеңесшісінің
ПІКІРІ**

Есембек Мадина Жәнібекқызы Астана қаласындағы С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің Басқарма төрағасы 2020 жылдың 28 тамызындағы №276 М/Д бұйрығына сәйкес 8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша докторантураға қабылданды.

2020 жылдың 28 тамызынан 2023 жылдың 30 маусымы аралығында 8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасында білім алды. 8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының академиялық кредитін толық меңгерді.

М.Ж. Есембек С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің Басқарма төрағасының 2020 жылдың 19 қарашадағы №385 М/Д бұйрығымен бекітілген «Дәнді-дақылдарды қайта өңдеудің екіншілік шикізатын пайдалана отырып нан-тоқаш өнімдерінің технологиясын жетілдіру» тақырыбындағы диссертациялық жұмысын орындап шықты.

М.Ж. Есембектің жоспарына сәйкес, 2022 жылдың 11 мамыры мен 3 маусымы аралығында Ресей Федерациясы, Санкт-Петербург қаласындағы «Нан пісіру өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты» Федералды мемлекеттік автономды ғылыми мекемесінің Санкт-Петербург филиалында тағылымдамадан өтті.

М.Ж. Есембектің диссертациялық жұмысының тақырыбы өзекті, ғылыми жаңалығы мен практикалық маңызы зор. Диссертациялық жұмыстың негізгі бағыты дәнді дақылдарды қайта өңдеу барысында алынатын екіншілік шикізатты – күріш және қарақұмық ұнтақтарын – тиімді пайдалану арқылы нан-тоқаш өнімдерінің технологиясын жетілдіру, күріш және қарақұмық ұнтақтары негізіндегі кешенді ашымал дайындау технологиясын ғылыми негіздеу және оны қолдану арқылы нанның физика-химиялық, органолептикалық, құрылымдық-механикалық қасиеттерін, сондай-ақ оның микробиологиялық тұрақтылығын арттыру болып табылады.

Ізденуші М.Ж. Есембек диссертациялық жұмыстың мақсатына сәйкес қойылған барлық міндеттерді толығымен орындауға қол жеткізе алды. Диссертациялық жұмыста күріш және қарақұмық ұнтақтары негізінде дайындалған кешенді ашымалды пайдалану арқылы бірінші сұрыпты наубайханалық бидай ұнынан пісірілетін нан-тоқаш өнімдерінің технологиясын жетілдіру бағытында кешенді зерттеулер жүргізілді. Зерттеу нәтижесінде кешенді ашымалдың

қамырдың реологиялық қасиеттеріне, ашу үдерісінің қарқындылығына, дайын нанның физика-химиялық, органолептикалық, құрылымдық-механикалық және микробиологиялық көрсеткіштеріне оң әсер ететіні анықталды.

Алынған ғылыми деректер кешенді ашымалдың ұшпа қышқылдардың қалыптасуын арттыру арқылы дәм мен хош иісті жақсартатынын, нан жұмсағының құрылымын біркелкі әрі серпімді ететінін, сондай-ақ өнімнің көгеруге және картоп ауруына төзімділігін едәуір арттыратынын дәлелдеді. Осылайша, әзірленген технологияның өндірістік маңызы жоғары екені және нан-тоқаш өнімдерінің сапасын арттыруға нақты мүмкіндік беретіндігі көрсетілді.

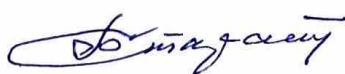
Диссертациялық жұмыс нәтижесінде 7 (жеті) ғылыми еңбек жарияланды, оның ішінде 1 мақала Scopus дерекқорына кіретін журналда (CiteScore 2024 – 8,7, процентиль 87), 3 мақала ҚР ҒЖБМ Ғылым және жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету комитеті ұсынған басылымдарда және 3 мақала халықаралық ғылыми-практикалық конференция материалдарында жарық көрді. Сонымен қатар 2 пайдалы модельге патент алынып, «Береке» қайнатпа нанына арналған ұйым стандарты әзірленіп, қолданысқа енгізілді.

Диссертациялық жұмысты орындау барысында М.Ж. Есембектің ғылыми көзқарасы, талдау қабілеті және жауапкершілігі айқын көрінді. Ізденуші ғылыми әдебиеттермен жүйелі жұмыс істеп, алынған ақпаратты сараптай алды. Мақсат пен міндеттерді дұрыс қоя білуі және оларды нәтижелі орындауы оның зерттеушілік әлеуетінің жоғары екенін дәлелдейді.

Жоғарыда берілген мәліметтерді ескере отырып, Есембек Мадина Жәнібекқызының диссертациялық жұмысы Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігінің Ғылым және жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету комитетінің философия докторы (PhD) дәрежесін алуға қойылатын талаптарына сай келеді, ал ізденуші 8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесін алуға лайықты.

Есембек Мадина Жәнібекқызының диссертациялық жұмысын толық аяқталған ғылыми-зерттеу жұмысы деп санаймын және оны диссертациялық кеңеске қорғауға «ұсынылсын» деген пікір білдіремін.

**Отандық ғылыми кеңесші,
С.Сейфуллин атындағы Қазақ
агротехникалық зерттеу университеті,
Инжиниринг және азық-түлік
технологиялары институтының
техника ғылымдарының кандидаты,
қауымдастырылған профессор м.а.**



Б.К.Тарабаев

27.10.2025

