

8D07201 – «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша Философия докторы (PhD) дәрежесін алу үшін «Өсімдік шикізатын қолданып геродиетикалық шұжық өнімдерінің технологиясын жетілдіру» тақырыбындағы

Гульжан Максұтовна Тоқышеваның диссертациялық жұмысына отандық ғылыми кеңесшісінің

ПІКІРІ

Қазіргі уақытта бүкіл әлемде экологиялық мәселелердің жылдан-жылға күрделенуіне байланысты денсаулықты сақтаудың, ұзақ өмір сүрудің міндетті шарты - дұрыс тамақтану болып табылады оның ішінде егде жастағы адамдарды айтуға болады. Осыған байланысты егде жастағы және қарт жастағы адамдардың тамақтануына арналған арнайы өнімдерді өндіру қоғамда сұранысқа ие. Қазіргі уақытта бұл мәселені шешу жолдарының бірі, геродиетикалық өнімдердің ассортиментін кеңейту, химиялық құрамы бойынша теңдестірілген және егде жастағы ағзаның қажеттіліктеріне сәйкес келетін жаңа функционалды өнімдерді өндіру.

Г.М.Тоқышеваның диссертациялық жұмысы өсімдік шикізатын қолданып геродиетикалық шұжық өнімдерінің технологиясын жетілдіруге арналған. Бұл тақырып өзекті болып табылады, өйткені егде жастағы адамдарға қажет өсімдік шикізаты табиғи геропротекторлардың, иммуномодуляторлардың, антиоксиданттардың көзі болып табылады. Сондықтан өсімдік шикізатын дұрыс қолдану үшін оны ғылыми тұрғыда негіздеуді қажет.

Диссертациялық жұмыстың мақсаты өсімдік шикізатын қоса отырып, ақуыз гидролизатын енгізу арқылы геродиетикалық шұжық технологиясын жетілдіру болып табылады.

Диссертациялық жұмыс Қазақстан Республикасының ауыл шаруашылығы министрлігі тарапынан ғылыми зерттеулерді 2021-2023 жылдарға арналған бағдарламалық-нысаналы қаржыландыру аясындағы BR10764998 «Арнайы диеталық тамақ өнімдерін өндіруде пайдалы микроорганизмдердің, ферменттердің, нутриенттердің және басқа да жиынтықтардың жаңа штамдарын пайдалана отырып технологияларды әзірлеу» бағдарламасының «Екіншілік ет шикізатының биологиялық белсенді қоспаларымен байтылған геродиетикалық ет өнімдер технологиясы» жобасы аясында орындалған.

PhD докторант Г.М.Тоқышеваның диссертациялық жұмысында зерттеу әдістері әдістемелік тұрғыдан дұрыс таңдалды, барлық эксперименттік зерттеулер зертханалық және өндірістік жағдайларда жүргізілді.

Ғылыми зерттеу жұмысының негізгі мазмұны мен нәтижелері келесі халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференцияларында баяндалып талқыланды.

Атап айтатын болсақ диссертация мазмұны бойынша 9 ғылыми еңбек жарияланды, оның ішінде 2 мақала (процентилдері 44% және 75%) нөлдік

емес импакт-факторы бар Scopus дерекқорына кіретін шетелдік басылымда, 2 мақала ҚР ҒЖБМ Ғылым және жоғары білім саласында сапаны қамтамасыз ету комитеті ұсынған ғылыми басылымдарда, 4 мақала отандық халықаралық ғылыми-практикалық конференция материалдары жинағында жарияланды. Сонымен қатар жаңа өнімді өндіру бойынша 1 ұсыныс, 1 ЖШС СТ 200240008529-001-2023 «Баянауыл» биологиялық құндылығы жоғары пісірілген шұжық өнімі» ұйым стандарты әзірленді

Докторант Г.М.Тоқышеваның басылымдарында жұмыстың мазмұнын ашатын негізгі ғылыми зерттеулердің нәтижелері көрсетілген. Диссертациялық жұмыста теориялық, эксперименттік және практикалық нәтижелер, тұжырымдар бар.

Диссертациялық жұмысты орындау барысында Г.М.Тоқышева өзін сауатты маман ретінде танытты. Өзінің білімін әрдайым шыңдап, әдеби кітаптардағы еңбектерді ғылыми тұрғыда сараптай, талдай алады. Өздігінен алдына мақсаттар мен міндеттерді дұрыс қоя біледі және осы қойылған мақсаттар мен міндеттерді шешуге қабілетті.

Жоғарыдағы берілген ақпараттарды ескере отырып, Гульжан Максұтқызы Тоқышева диссертациялық жұмысы Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғарғы білім министрлігі, ғылым және жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету комитетінің философия докторы (PhD) дәрежесін алуға қойылатын талаптарға сай келеді, ал ізденуші 8D07201 – «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша Философия докторы (PhD) дәрежесіне лайықты.

**Ғылыми кеңесші,
Техника ғылымдарының
кандидаты, доцент**

М.М. Какимов

