

8D07201 – «Азық–түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша Философия докторы (PhD) дәрежесін алу үшін «Трансмайлар құрамы төмендетілген ет өнімдерінің технологияларын жасау» тақырыбындағы

Ш.А. Амирхановтың диссертациялық жұмысына отандық ғылыми кеңесшісінің ПІКІРІ

Амирханов Шыңғыс Амиржанұлы Астана қаласындағы Сәкен Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің Басқарма төрағасының 2019 жылдың 28-ші тамызындағы №316-М/Д бұйрығына сәйкес 8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша докторантураға қабылданды.

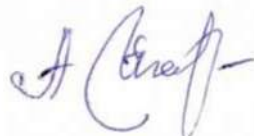
2019 жылдың 28 тамызынан 2022 жылдың 30 маусымы аралығында 8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы кафедрасында білім алды. 8D07201 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының 180 академиялық кредитін толық меңгерді.

Сәкен Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің Басқарма Төрағасының 2019 жылдың 26-шы желтоқсанындағы №517-М/Д бұйрығымен бекітіліген «Трансмайлар құрамы төмендетілген ет өнімдерінің технологияларын жасау» тақырыбында диссертациялық жұмысын орындап шықты.

Шыңғыс Амиржанұлы докторанттың жұмыс жоспарына сәйкес 2021 жылдың 11 мамыры мен 04 маусымы аралығында Алматы қаласындағы «Қазақ тағамтану академиясы» ЖШС-де «Ет және ет өнімдеріндегі май қышқылдары мен олардың трансизомерлерін зерттеудің заманауи әдістері» тақырыбында зерттеу тағылымдамасынан өтті.

Диссертациялық жұмыс тақырыбы өзекті, ғылыми жаңалығы және тәжірибелік маңызы бар, аяқталған жұмыс деп санаймын.

Диссертациялық жұмыста трансмайлар құрамы төмендетілген шұжық өнімінің рецептурасы мен технологиясы жасалды. Жануарлар майының құрамында кездесетін трансмайлардың шұжық құрамындағы мөлшерін олеогельді қолдана отырып төмендетуге қол жеткізді. Жасалған жаңа шұжық өнімінің тағамдық және биологиялық құндылығына, физика-химиялық көрсеткіштеріне кешенді зерттеулер жүргізді. Диссертациялық жұмыс бойынша барлық зерттеу жұмыстарын ҚР АШМ/21 МҚБ «Арнайы дәрілік тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдалы микроағзалардың, ферменттердің, нутриентердің және басқа да жиынтықтардың жаңа штаммдарын пайдалана отырып технологияларды әзірлеу» (BR10764998) бағдарламасының «Жануарлар мен өсімдіктер сипатындағы шикізат негізінде трансмайлардың құрамы төмендетілген жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу» жобасында 2021-2023 жылдар аралығында жүргізді. Сонымен қатар жоғарыда аталған жобада Шыңғыс Амиржанұлы 2021-2023 жылдар аралығында инженер, кіші ғылыми қызметкер болып жұмыс жасады.

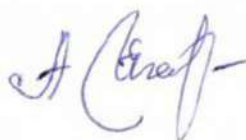


11.09.2023 ж.

Диссертациялық жұмыс бойынша теориялық және эксперименттік зерттеулер нәтижесінде 8 (сегіз) ғылыми жұмыс жарияланды. Соның ішінде: Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғарғы білім министрлігі, ғылым және жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету комитеті ұсынған тізімге енетін журналдардағы мақалалар саны - 2 (екеу); Нөлдік емес импакт-факторы бар Scopus базасына енетін, процентилі 44% және 75% ғылыми журналдардағы мақалалар саны - 2 (екеу); Халықаралық, республикалық конференцияларға қатысу және онда жарық көрген жарияланымдар саны - 3 (үшеу); жаңа өнімді өндіру бойынша ұсыныс - 1 (біреу). Екібастұз қаласындағы «МПК Рахмет» ЖШС-де трансмайлар құрамы төмендетілген «AGRARKA» жартылай ысталған шұжығын өндірістік апробациядан өткізілді және өнімге нормативтік-техникалық құжаттамалар әзірленді.

Жоғарыдағы берілген ақпараттарды ескере отырып, Амирханов Шыңғыс Амиржанұлының 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 – «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесіне лайықты.

**Ғылыми кеңесші,
PhD, Сәкен Сейфуллин атындағы
Қазақ агротехникалық университетінің
тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің
технологиясы кафедрасының
қауымдастырылған профессор м.а.**

 **А.К. Игенбаев**

11.09.2023 ж.

