

ғылыми кеңесші, техника ғылымдарының кандидаты, қауымдастырылған профессор Нургазезова Алмагул Нургазезовнаның
6D072700 - «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесін ізденуге ұсынылған
Идырышев Берік Арыстанбекұлының

«Өсімдік қоспасын қолдану арқылы функционалдық бағыттағы жартылай ет фабrikатының технологиясын әзірлеу» тақырыбындағы диссертациялық жұмысына

ПІКІР

Идырышев Берік Арыстанбекұлының диссертациялық жұмысының ғылыми жаңалығы мен практикалық маңызы өте зор. Диссертациялық жұмыстың негізгі бағыты пайдалы қоректік заттардың көзі ретіндегі дәстүрлі емес өсімдік шикізатын пайдалану арқылы, салауатты өмір салтын ұстану бағытында қолданылатын құндылығы жоғары жаңа отандық өнім алу болды. Диссертациялық жұмыстың мақсаты - негізгі шикізат бұзау етіне балқарағай күнжарасын қосу арқылы, төмен калориялы, биологиялық құндылығы жоғары жартылай ет фабrikатының рецептурасы мен технологиясын әзірлеу болып табылады. Балқарағай күнжарасы екіншілік шикізат ресурсына жатады және ол толыққанды ақуыз, жеңіл сіңімді көмірсу, дәрумендер мен минералды заттардың қайнар көзі болып табылады. Сонымен қатар, жаңа өнім «Аршаты» котлетінің сапалық көрсеткіштері функционалды өнімдерге қойылатын талаптарға сай келеді.

Б.А. Идырышевтың диссертациялық жұмысы бойынша жүргізілген зерттеу нәтижелерінің дұрыстығы «Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті» КеАҚ «Тамақ өндірістерінің технологиясы және биотехнология» кафедрасында, «Технологиялық жабдықтар және механика» кафедрасында, Инженерлік бейіндегі «Радиоэкологиялық зерттеулер ғылыми орталығы» және «Агротехнопарк» ғылыми орталығы зертханаларында, Кемерово мемлекеттік университетінің (РФ.) ғылыми-зерттеу зертханасында, Орал мемлекеттік аграрлық университеті (Екатеринбург қ., РФ.), биотехнология және тамақ инженериясы факультетінің зертханасында, Қазақ тағамтану академиясының базасында орналасқан ЖШС «Нутритест» сынақ зертханасында, Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті ШЖҚ РМК «Ұлттық сараптама орталығы» ШҚО бойынша филиалының Семей қалалық бөлімшесі берген хаттамалармен расталған.

Ізденуші Идырышев Б.А. диссертациялық жұмыстың мақсатына сай қойылған барлық міндеттерді толығымен орындауға қол жеткізе алды. «Аршаты» котлетінің рецептурасы мен технологиясын дайындау барысында математикалық моделдеу мүмкіндігі қарастырылды және экономикалық жағынан тиімді екендігі есептелді. Өнімнің нормативті-техникалық құжаттамалары әзірленіп, бекітілді. Дайын өнім Семей қаласындағы «Dagiya» шұжық цехы кәсіпорынында өндірістік апробациядан өткізілді.

