

ОТЗЫВ

научного консультанта, доктора технических наук,
профессора Какимова Айтбека Калиевича
на PhD-докторанта специальности 6D072700 «Технология
продовольственных продуктов»
Джумажановой Мадины Муратовны

Джумажанова М.М. проходила обучение в PhD докторантуре с 2016-2019 гг. по специальности 6D072700 «Технология продовольственных продуктов». Джумажанова М.М. завершила обучение в докторантуре и выполнила диссертационную работу на тему «Разработка технологии питьевого йогурта с инкапсулированными пробиотическими культурами». Зарубежным консультантом является профессор ФГБНУ ФАНЦА «СибНИИС» д.т.н., профессор Майоров А.А. В ходе выполнения исследований по диссертации Джумажанова М.М. прошла научную стажировку в ФГБНУ ФАНЦА «СибНИИС» (г. Барнаул, Россия), где провела эксперименты по инкапсулированию пробиотиков.

Джумажановой М.М. были выполнены исследования по инкапсулированию пробиотиков в альгинатно-желатиновую капсулу, а также разработана технология питьевого йогурта с инкапсулированными пробиотиками. Эти исследования были проведены в рамках выполнения научного гранта, финансируемого МОН РК по приоритетному направлению «Рациональное использование природных ресурсов, переработка сырья и продукции», предприоритету «Технологии глубокой переработки сырья и продукции» по теме «Научно-практическое обоснование использования инкапсулированных синбиотических препаратов, обладающих иммуностимулирующей активностью, в производстве молочных продуктов» (2015-2017 гг.).

Хочу отметить, что диссертационная работа Джумажановой М.М. актуальна, имеет научную новизну и практическую значимость. Теоретические и экспериментальные исследования докторанта по теме диссертационной работы нашли отражение в 19 печатных научных работах, в том числе: 5 статьи в журналах, рекомендованных Комитетом по контролю в сфере образования и науки МОН РК; 2 статьи в журналах, входящих в международную базу Scopus; 5 статей в материалах Международных конференций, в т.ч. 2 статьи в материалах Международной конференции дальнего зарубежья; 1 монография. Имеется патент № 4286 на полезную модель «Способ производства йогурта с инкапсулированными

пробиотическими культурами». Промышленная апробация разработанной технологии проведена в молочном цехе крестьянского хозяйства «Каликанулы» (г. Семей).

Научный консультант,
доктор технических наук,
профессор

