

## **О Т З Ы В**

зарубежного научного консультанта,  
доктора сельскохозяйственных наук,  
профессора Ребезова Максима Борисовича  
на диссертационную работу «Усовершенствование технологии мясного паштета  
с многокомпонентной добавкой»  
PhD-докторанта специальности  
6D072700-«Технология продовольственных продуктов»  
**Камбаров Арай Сагинбековны**

Диссертационная работа Камбаров А.С. является актуальной, имеет научную новизну и практическую значимость. Основным направлением диссертационной работы было получение нового продукта высокой ценности, обогащенного белками животного и растительного происхождения, обладающего высоким потребительским спросом.

В целях разработки рецептуры и технологии получения нового многокомпонентного мясного паштета проведен анализ научной литературы, посвященной технологии мясных паштетов с добавлением растительных компонентов.

Для получения конкретной характеристики сырья и готового продукта проведены соответствующие современным требованиям пищевой промышленности экспертные исследования – определение физико-химических, структурно-механических и микробиологических показателей проводили с использованием общепринятых стандартных методов. Достоверность результатов диссертационной работы Камбаров А.С. подтверждаются протоколами лаборатории кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология» университета имени Шакарима города Семей, исследовательского центра инженерного направления «Научный центр радиэкологических исследований при университете имени Шакарима города Семей, научной лаборатории Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевой системы имени

В.М. Горбатова» (Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПП69), в «Научно-исследовательской лаборатории по контролю безопасности и качества пищевых продуктов» АО «Алматинский технологический университет» (город Алматы), «Национальном центре экспертизы» (город Семей) и АО «Национальный центр экспертизы и сертификации» (город Семей).

Докторантом была рассмотрена возможность получения многокомпонентной добавки и его использования для производства мясного паштета, а также компьютерного моделирования рецептуры добавки.

Исследованы органолептические показатели, химический состав, пищевая и биологическая ценность многокомпонентной добавки, проведен анализ ее микробиологических показателей.

Вовлеченность докторанта в проведение исследования явно выражено в количестве докладов, подготовленных для казахстанских, российских и зарубежных семинаров, конференций.

За время учебы в PhD докторантуре Камбарова Арай Сагинбековна использовала все возможности овладеть новыми методами исследований и приняла участие в нескольких исследовательских семинарах по повышению квалификации.

Арай Сагинбековна отличается аккуратностью, внимательностью и целеустремленностью в работе. Её настойчивость и упорство в достижении поставленных целей, тщательность и взвешенность при проведении обработки полученных данных и последующего анализа позволили ей получить интересные, важные и достоверные научные данные.

Камбарова А.С. смогла всесторонне и комплексно изучить тему, обладающую безусловной научной новизной. Она серьезно относилась к выполнению обязанностей PhD докторанта, провела высокий уровень мотивации в проведении исследований. Не сомневаюсь в том, что Камбарова Арай Сагинбековна сформировалась как талантливый ученый, что она заслуживает того, чтобы ей была присуждена степень доктора философии (PhD).



Основные научные результаты диссертационной работы обнародованы в 11 научных изданиях, в том числе 1 - в журнале с ненулевым импакт-фактором, входящим в базу данных Scopus, 4 – в изданиях, рекомендованных ККСОН МОН РК, 6 – в материалах научно-практических конференций в Республике Казахстан, в странах СНГ и странах дальнего зарубежья. Получен патент Республики Казахстан на полезную модель «Мясорастительный паштет» (патент № 3543, 04.06.2018 г).

В ходе выполнения диссертационной работы Камбарова Арай Сагинбековна в полном объеме выполнила поставленные перед ней задачи по теме диссертации «Усовершенствование технологии мясного паштета с многокомпонентной добавкой» и заслуживает присвоения ученой степени PhD-доктора специальности 6D072700-«Технология продовольственных продуктов».

Зарубежный научный консультант – доктор сельскохозяйственных наук, профессор, главный научный сотрудник ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» Российской Академии Наук

Ребезов Максим Борисович

[rebezov@yandex.ru](mailto:rebezov@yandex.ru)

**+79999002365**

[https://elibrary.ru/author\\_profile.asp?id=419764](https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=419764)

<http://orcid.org/0000-0003-0857-5143>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57507188200>

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/E-5487-2016>

<https://www.researchgate.net/profile/Maksim-Rebezov>

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ им. В.М. Горбатова» Российской Академии Наук  
109316, Россия, г. Москва, ул. Талалихина, 26  
Тел.: +7 (495) 676-9511 Факс: +7 (495) 676-9551  
[info@fncps.ru](mailto:info@fncps.ru)

**ПОДПИСЬ РУКИ  
ЗАВЕРЯЮ**

Ведущий специалист  
по управлению персоналом  
Кудряшова У.А.

