

## ОТЗЫВ

научного консультанта, кандидата технических наук,  
профессора Асеновой Бакытгуль Кажкеновны на PhD-докторанта  
специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов»  
Окусханову Элеонору Курметовну

Диссертационная работа Окусхановой Э.К. посвящена актуальным вопросам использования нетрадиционного мясного сырья (мяса марала) в технологии мясных диетических паштетов. В своей работе Окусханова Э.К. применяет физические методы обработки мясного и вторичного сырья с целью более рационального их применения в технологии мясных продуктов.

В процессе обучения Окусханова Э.К. демонстрирует высокий профессионализм, владеет общенаучной методологией и технологией проведения научно-исследовательских работ, способна генерировать новые идеи и самостоятельно формировать и достигать задачи для их практического воплощения.

В период с 10 по 20 апреля 2017 г. прошла научную стажировку по теме «Разработка фармабиотиков и продуктов функционального питания» на базе Центра наук о жизни, Назарбаев Университет (Астана, Казахстан).

В период с 28 мая по 10 июня 2017г. прошла научную стажировку по теме «Разработка технологии мясного паштета с применением акустических методов обработки мясного и вторичного сырья» на базе Российской академии кадрового обеспечения агропромышленного комплекса (Москва, Россия).

Представленная к защите диссертация является целостной и теоретически последовательной работой. В ходе работы автором изучены пищевая и биологическая ценность мяса марала и проведен сравнительный анализ с мясом сельскохозяйственных животных; проведены исследования по разработке технологии и рецептуры белково-жировой эмульсии и его влияние на качественные показатели паштета из мяса марала; разработана рецептура и технологическая схема производства паштетов; изучена пищевая и биологическая ценность, структурно-механические характеристики и микробиологические показатели паштетов.

Использованные в работе методы проведения исследований свидетельствуют о достоверности полученных результатов. Имеются официальные протокола испытаний аккредитованных лабораторий.

Автором разработана нормативно-техническая документация на производство паштета из мяса марала (СТ РГП на ПХВ 3992 1917 27 002-2018). Выработана опытная партия паштетов из мяса марала с добавлением белково-жировой эмульсией. Результаты апробированы в производственных условиях ТОО «Семипалатинский мясокомбинат» г. Семей.

По теме диссертационной работы опубликованы 13 научных работ, в том числе: 4 статьи в журналах, рекомендованных Комитетом по контролю в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан; 2 статьи в журналах, входящих в базу данных Web of Science и Scopus и имеющий ненулевой импакт-фактор; в 5 материалах международных научно-практических конференций; получен 1 патент РК на полезную модель №1536 «Мясной паштет и способ его получения», получено Заявление о выдаче патента РК на полезную модель №2018/0139.2 от 03 марта 2018г. «Способ получения белково-жировой эмульсии и способ производства мясного паштета с использованием белково-жировой эмульсии».

В ходе выполнения диссертационной работы Окусханова Э.К. показала себя трудолюбивой, ответственной, с глубоким пониманием сути научной проблемы и путей ее решения докторантом. Обладает высокой работоспособностью, всячески поддерживает работу кафедры в сложные моменты, в том числе и во внеурочное время. Поддерживает хорошие отношения со студентами в качестве куратора, организатора и воспитателя.

Научный консультант,  
к.т.н., профессор



Б.К. Асенова

\_\_\_\_\_ қолын растаймын  
ПББ бастығы  
\* 22 \* 06 20 18 ж.