

АКТ ПРОВЕРКИ

достоверности первичной документации по диссертации соискателя Абакировой Элизы Майрамбековны на тему «Разработка технологии нового продукта из мяса яка, обогащенного ламинарией» экспертной комиссией диссертационного совета Д 05.24.693 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата технических наук при Кыргызском государственном техническом университете имени И. Раззакова, Кыргызско-Турецком университете «Манас» и Научно-исследовательском университете «Кыргызский экономический университет им. М. Рыскулбекова».

Экспертная комиссия диссертационного совета Д 05.24.693 в составе:

**Баткибекова Минира
Баткибековна**

доктор химических наук, профессор,
директор Научно-исследовательского
химико-технологического институт при
Кыргызском государственном техническом
университет им. И. Раззакова

**Алымбеков Кенешбек
Асанкожоевич**

доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой Товароведения,
товарной экспертизы и ресторанного
бизнеса

**Рскелдиев Бердикул
Абдазимович**

доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры Технология продуктов
питания Алматинского технологического
университета

провели проверку наличия достоверности первичной документации по диссертации и объему выполненной научной работы соискателя Абакировой Э. М. на тему «Разработка технологии нового продукта из мяса яка, обогащенного ламинарией» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Работа выполнена при непосредственном научном руководстве кандидата технических наук, профессора Тамабаевой Б.С.

Результаты исследования, приведенные в диссертации Э. М. Абакировой, полностью соответствует данным, имеющимся в первичной документации.

Комиссии представлены следующие материалы:

1. Материалы представлены в виде 48 таблиц, 13 рисунков, где приводятся данные химического, аминокислотного, жирнокислотного, минерального

состава и физико-химических показателей основного сырья – мяса яка и йодсодержащей растительной добавки ламинарии. Также представлены сравнительные данные по минеральному составу продуктов до и после тепловой обработки и данные по аминокислотному, жирнокислотному, минеральному составу и физико-химическим и микробиологическим показателям готового фаршированного рулета.

2. Копии протоколов лабораторных исследований Бишкекского центра испытаний, сертификации и метрологии (Кыргызстандарт): протокол № 116-II, протокол № 611-III, протокол № 705- III, протокол № 611-I (6-9), протокол № 611-I (7), протокол № 115-I (1-3), протокол № 611-I (1), протокол № 105-I (1), протокол № 611-I (1-5).

3. Акт промышленной апробации от 20.10.23 г. и Акт внедрения 20.10.23 г.

4. Патент КР на изобретение № 2352 «Способ производства фаршированного рулета из мяса яка».

5. Нормативно-техническая документация:

- Технологическая инструкция на производство фаршированного рулета из мяса яка «Джумгал» (ТИ 1376-09-2023);

- Государственный стандарт Кыргызской Республики. Фаршированный рулет из мяса яка «Джумгал» (КМС 1376:2023).

6. Приведен электронный и рукописный банк данных, созданный при изучении 182 научных источников.


7. Представлены оттиски 16 научных статей соискателя, опубликованные в изданиях, рекомендованных НАН КР по данной специальности и индексируемые в журналах RSCI, РИНЦ.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ


Представленная первичная документация в полном объеме и статистически достоверна. Объем научно-практического материала, который имеется в наличии достаточен, отражает сущность поставленной соискателем цели, задач и результатов исследования. Первичный материал приведенный в данном объеме обоснован, статистическая обработка и результаты экспериментальных исследований, а также теоретические подтверждения позволяют заключить, что результаты, полученные Абакировой Э. М. являются достоверными. Недостатков не выявлено.

Экспертная комиссия диссертационного совета Д 05.24.693 в составе:


Доктор химических наук, профессор,
директор Научно-исследовательского химико-
технологического институт при Кыргызском
государственном техническом университет им.
И. Раззакова

 **М. Б. Баткибекова**

Доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой Товароведения, товарной
экспертизы и ресторанного бизнеса


 **К. А. Алымбеков**

Доктор технических наук, профессор, профессор
кафедры Технология продуктов питания
Алматинского технологического университета

 **Б. А. Рскелдиев**

Подписи членов экспертной комиссии заверяю:

ученый секретарь
диссертационного совета Д 05.24.693,
к.т.н., доцент

 **Р. Ш. Элеманова**
19.04.2024г.