

«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель Диссертационного
Совета Д 05.24.693 при
Кыргызском государственном
техническом университете им. И.
Раззакова, Кыргызско-Турецком
университете «Манас» и Научно-
исследовательском университете
«Кыргызский экономический
университет им. М. Рыскулбекова»
д.т.н, профессор Мусульманова М. М.



г. Бишкек

27 мая 2024 г.

Протокол № 8

заседания диссертационного совета Д 05.24.693 по защите диссертаций на соискание ученой степени доктора технических наук при Кыргызском государственном техническом университете им. И. Раззакова, Кыргызско-Турецком университете «Манас» и Научно-исследовательском университете «Кыргызский экономический университет им. М. Рыскулбекова»

Всего членов диссертационного совета – 13 человек.

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель ДС – д.т.н., профессор Мусульманова Мукарама Мухамедовна (05.18.04); ученый секретарь – к.т.н., доцент Элеманова Римма Шукуровна (05.18.04); д.в.н., профессор Акназаров Бекболсун Камчыбекович (05.18.04 – по совокупности трудов); д.т.н., профессор Амирханов Кумарбек Жунусбекович (05.18.04); д.х.н., профессор Баткибекова Минара Баткибековна (05.18.04 – по совокупности трудов); д.т.н., профессор Байболова Ляззат Кемербековна (05.18.04); д.т.н., профессор Байхожаева Бахыткуль Узаковна (05.18.15); д.т.н., профессор Диханбаева Фатима Токтаровна (05.18.04); д.т.н., профессор Кулмырзаев Асылбек Атамырзаевич (05.18.04 – по совокупности трудов); д.т.н., профессор Рскелдиев Бердикул Абдазимович (05.18.04); д.т.н., профессор Таева Айгуль Маратовна (05.18.15 – по совокупности трудов); д.в.н., профессор Тулобаев Аскарбек Зарлыкович (05.18.15 – по совокупности трудов).

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Предварительная защита кандидатской диссертации соискателя Абакировой Элизы Майрамбековны на тему: «Разработка технологии нового продукта из мяса яка, обогащенного ламинарией» (по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств, научный руководитель к.т.н., профессор Тамабаева Бибикуль Сулеевна).

Председатель ДС Д 05.24.693 Мусульманова М. М.: Здравствуйте уважаемые члены ДС! На сегодняшнем заседании ДС участвуют 13 членов (4 члена – офлайн, остальные в режиме онлайн). Для рассмотрения диссертационной работы Абакировой Э. М. необходимо участие не менее 2 докторов наук и 1 кандидата наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств. На заседании присутствуют: д.т.н., профессор Мусульманова Мукарама Мухамедовна (05.18.04); к.т.н., доцент Элеманова Римма Шукуровна (05.18.04, 05.18.01); д.в.н., профессор Акназаров Бекболсун Камчыбекович (05.18.04 – по совокупности трудов); д.т.н., профессор Амирханов Кумарбек Жунусбекович (05.18.04); д.х.н., профессор Баткибекова Минара Баткибековна (05.18.04 – по совокупности трудов); д.т.н., профессор Диханбаева Фатима Токтаровна (05.18.04); д.т.н., профессор Рскелдиев Бердикул Абдазимович (05.18.04); д.т.н., профессор Кулмырзаев Асылбек Атамырзаевич (05.18.04 – по совокупности трудов).

Кворум имеется, заседание правомочно рассмотреть диссертационную работу. Какие имеются мнения относительно повестки дня? Начать.

Председатель: Согласно повестке дня, переходим к процедуре предварительной защиты кандидатской диссертации Абакировой Элизы Майрамбековны на тему «Разработка технологии нового продукта из мяса яка, обогащенного ламинарией» (по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств, научный руководитель к.т.н., профессор Тамабаева Бибикуль Сулеевна).

Слово предоставляется ученому секретарю к.т.н., доценту Элемановой Р. Ш. для ознакомления членов диссертационного совета с аттестационным делом соискателя Абакировой Э. М.

Ученый секретарь ДС Д 05.24.693 Элеманова Р. Ш.: Уважаемый председатель, уважаемые члены диссертационного совета! Диссертант Абакирова Э. М. в ДС представила все необходимые документы для предварительной защиты. В деле имеются диссертационная работа, автореферат, оттиски трудов, заключения экспертов и все необходимые документы согласно требованиям Положений НАК ПКР.

Председатель: Уважаемые члены ДС, есть ли вопросы к ученому секретарю? Нет вопросов. Предоставляем слово для доклада соискателю

Абакировой Э. М. на тему «Разработка технологии нового продукта из мяса яка, обогащенного ламинарией». Регламент до 15 мин.

Соискатель: Излагает основные положения диссертационной работы (текст доклада прилагается).

Председатель: Доклад окончен. Уважаемые члены диссертационного, у кого есть вопросы?

ВОПРОСЫ ПО ДОКЛАДУ:

Проф. Алымбеков К. А.: Почему в качестве объекта исследования Вы взяли только один отруб – лопаточную часть туши яка, т.е. переднюю четвертину туши убойного скота? Возникает вопрос, почему тазобедренную часть не взяли?

Соискатель: Лопаточная часть в качестве объекта исследования была взята с учетом специфики строения туши яков. Для выработки рулетов из других видов мяса (говядины, свинины) традиционно используется лопаточная часть. Также мы проводили исследования по определению содержания йода в разных частях туши яка. Установлено, что в лопаточной части содержалось больше йода по сравнению с другими частями туши.

Проф. Алымбеков К. А.: Насколько ресурсы ламинарии обеспечивают производство этой новой продукции в Кыргызстане?

Соискатель: Во время проведения наших исследований ламинария постоянно имела в свободном доступе на прилавках в торгово-розничной сети и рынках страны в любое время года. Это абсолютно доступный продукт для нашей страны.

Проф. Алымбеков К. А.: Насколько примененный Вами новый вид тепловой обработки влияет на новизну полученного продукта по органолептическим и другим показателям?

Соискатель: Во-первых, новый вид тепловой обработки влияет на потери эссенциальных компонентов продукта – минеральных веществ. Нами установлено, что «Sous-Vide» обработка снижает потери йода и железа по сравнению с традиционной тепловой обработкой. Во-вторых, анализ литературных данных показал, что тепловую обработку «Sous-Vide» для мяса яка никто еще не применял.

Проф. Акназаров Б. К.: Что такое созревание мяса?

Соискатель: Для выработки нового продукта использовали мясо выдержанное после убоя в течение 4 сут. при температуре от 0-4 °С. Для выработки деликатесных изделий используется именно созревшее мясо.

Проф. Акназаров Б. К.: Где забивали животное? На мясокомбинате, вручную или как?

Соискатель: Мясо было приобретено в фермерском хозяйстве через поставщиков. Соответственно забой происходил в условиях этого хозяйства. Забой произведен вручную.

Проф. Акназаров Б. К.: По каким критериям было выбрано мясо? Какого качества? На что обратили внимание? Поставщики могут привезти мясо разного качества.

Соискатель: Было выбрано мясо яков-быков 3-летнего возраста из Нарынской области Ат-Башинского района, так как в этом возрасте мясо считается кондиционным и лучшего качества. Для выработки нового продукта использовали лопаточную часть, определили химический состав, минеральный состав.

Проф. Акназаров Б. К.: Уточните, до начала Ваших экспериментов по каким критериям мясо выбирали?

Соискатель: Мясо яка считается экологически чистым, было взято созревшее мясо.

Проф. Акназаров Б. К.: Как определить мясо по качеству с нормальной водосвязывающей способностью, по каким признакам вы подобрали мясо?

Соискатель: По органолептическим показателям должно быть доброкачественным. Мясо должно быть безопасным для выработки мясного продукта.

Проф. Акназаров Б. К.: Что такое созревшее мясо?

Соискатель: Мясо выдерживали при температуре от 0-4 °С, чтобы все процессы посмертного окоченения были завершены.

Проф. Рскелдиев Б. А.: По разработанной технологии мясо наполняли фаршем, заворачивали в пленку и перевязали шпагатом, далее упаковали в вакуумную упаковку, для чего? Когда продукт находится под вакуумом, как можно его подвергать тепловой обработке? Продукт уменьшается? Увеличивается? В него должна проникать влага? Упаковывание под вакуумом обычно проводят после тепловой обработки и охлаждения для хранения готового продукта, обоснуйте это.

Соискатель: По традиционной схеме производства, как Вы сказали, после тепловой обработки и охлаждения продукт упаковывается в вакуумную упаковку для хранения. Мы использовали тепловую обработку «Sous-Vide» - это длительная низкотемпературная обработка, когда мясной продукт упаковывается под вакуумом в термоустойчивую пленку и подвергается тепловой обработке при точной температуре от 65-95 °С в варочном котле, оснащенный датчиком, считывающим температуру греющей среды от 2-17 часов для того, чтобы сохранить больше полезных веществ. В нашем случае продукт подвергался тепловой обработке в течение 5 часов при температуре 80 °С. Суть технологии «Sous-Vide» в этом и заключается, чтобы варить продукт в вакуумном пакете, чтобы не потерять полезные вещества, которые при традиционной тепловой обработке уходят в варочную или жарочную среду.

Проф. Амирханов К. Ж.: Вы добавляете 1,5% ламинарии, а сколько это в весовом соотношении. Сколько рулет весит и какое количество добавки надо добавить?

Соискатель: Добавляется 1,5% от массы сырья. Рулеты весили примерно 1-1,5 кг и от этого количества добавляли 1,5 %.

Проф. Амирханов К. Ж.: Почему использовали именно сушеную ламинарию? Обычно многие исследователи использовали свежую.

Соискатель: Мы учитывали удобство использования ламинарии с технологической стороны. Измельчали сушеную ламинарию и добавляли в порошковом виде и это связано еще с тем, что в нашей стране ламинария доступна именно в сушеном виде.

Проф. Амирханов К. Ж.: Количество жира в мясе яка примерно 3%, жир играет определенную роль в формировании вкусоароматических свойств продукта, поэтому обычно содержание жира в говядине или в других видах мяса где-то до 20% может дойти, а у вас в лопаточной части 3%. Как это влияет на вкусоароматические свойства готового продукта, а именно на органолептические показатели?

Соискатель: Согласно рецептуре, добавляли ячий жир, чтобы улучшить вкусоароматические свойства готового продукта.

Проф. Амирханов К. Ж.: По жирнокислотному составу мясо яка на какой вид мяса больше похож, на говядину или конину? Чем отличается жирнокислотный состав?

Соискатель: Мы сравнивали с говядиной. По жирнокислотному составу мясо яка немного уступает говядине.

Проф. Амирханов К. Ж.: Когда вырабатывали готовый продукт сравнивали ли с контрольным образцом? Что является контрольным образцом?

Соискатель: Мы вырабатывали продукты с ламинарией и без нее, термообработанные «Sous-Vide» тепловой обработкой, и рулеты с ламинарией и без нее, подвергнутые традиционной тепловой обработке. Эти образцы сравнивали по органолептическим показателям. Как говорилось ранее, рулеты, выработанные двумя видами тепловой обработки, по внешнему виду, цвету, виду на разрезе, запаху практически не отличаются друг от друга, в то время как консистенция и вкус продукта, подвергнутого тепловой обработке «Sous Vide», были удостоены более высоких баллов, чем продукта, термообработанного по традиционной технологии.

Проф. Амирханов К. Ж.: Проблемой использования ламинарии занимались очень многие ученые и в Казахстане и России и у них была проблема с черным цветом и вкусовыми качествами ламинарии. Как решили эту проблему?

Соискатель: Мы решали эту проблему на стадии органолептических исследований. Да, действительно была такая проблема, трудно было достичь

такого результата, чтобы и цвет, и вкус соответствовали желаемому результату, потому что морской запах и вкус ограничивают процент добавления ламинарии. При добавлении 1,5% ламинарии вкус и цвет были оптимальными.

Проф. Баткибекова М. Б.: Скажите, а ламинария есть в Кыргызстане, произрастает?

Соискатель: Да, ламинария продается в свободном доступе в торговую розничную сеть и рынках страны. В Кыргызстане ламинария не производится, мы использовали продукцию с Китая.

Проф. Баткибекова М. Б.: Можно ли заменить ламинарию чем-нибудь на продукцию из местного сырья?

Соискатель: Это будет задачей наших следующих научных работ.

Проф. Баткибекова М. Б.: Почему выбрали именно ламинарию?

Соискатель: Это связано с проблемой йододефицита в рационе населения. Проведен мониторинг рынка с целью поиска добавки, наиболее технологически удобной, с большим содержанием йода, доступной. И такой добавкой стала ламинария, в 100 г которой содержится 516 мкг йода.

Проф. Баткибекова М. Б.: В какой форме йод в ламинарии?

Соискатель: Йод в ламинарии связан органически и содержится в наиболее доступной для нашего организма форме и усваивается лучше, чем из химических препаратов йода.

Проф. Мусульманова М. М.: На первой странице слайда пропущена запятая в теме диссертации.

Соискатель: Исправлю.

Проф. Мусульманова М. М.: На 8 слайде написано численность поголовья, это неграмотно, нужно оставить только поголовье.

Соискатель: Да, согласна, исправлю.

Проф. Мусульманова М. М.: Мясо яка из Нарынской области и Иссык-Кульской области какими показателями отличается?

Соискатель: Водосвязывающая способность мяса яка из Нарынской области несколько выше, чем из Иссык-Кульской области. Возможно разные ареалы обитания животных влияют на показатели.

Проф. Мусульманова М. М.: Валин, изолейцин, лизин – это какие аминокислоты?

Соискатель: Незаменимые аминокислоты.

Проф. Мусульманова М. М.: Почему тогда в сумме написаны как заменимые аминокислоты?

Соискатель: Допущена техническая ошибка, исправлю.

Проф. Мусульманова М. М.: Содержание железа в ламинарии очень высокое, колоссальная цифра, вы сами проводили эксперимент или это литературные данные?

Соискатель: Да, сами проводили эксперимент.

Проф. Мусульманова М. М.: В докладе прозвучало, что вы сравнивали мясо яка со свиной, почему именно со свиной?

Соискатель: Нет, мы сравнивали с известной рецептурой и технологией вареного рулета из свинины.

Проф. Мусульманова М. М.: По слайду 21 (рецептура) вы говорите, что добавляли 1,5% ламинарии от массы сырья. Посчитайте сколько будет 1,5% от 31 кг мяса?

Соискатель: В рецептуре мы считали на все количество мяса (100 кг).

Проф. Мусульманова М. М.: В таблице минеральных веществ готового продукта нужно дать количество йода, которое сохранилось в готовом продукте.

Соискатель: Содержание железа и йода в готовом продукте и покрытие суточной нормы в этих элементах даны отдельно на слайде 29.

Председатель: Уважаемые члены ДС, есть ли еще вопросы? Нет вопросов. Тогда слово предоставляется научному руководителю соискателя к.т.н., профессору Тамабаевой Бибикуль Сулеевне. Вам слово.

К.т.н., профессор Тамабаева Б. С. Добрый день уважаемые члены диссертационного совета! Работа, которую выполнила моя аспирантка – это работа не одного дня, а многих лет кропотливого труда в течение 10 лет. Уникальность этой работы заключается в том, что на сегодняшний день вопрос разработки новых продуктов из любого вида мяса представляет интерес. Если посмотреть на статистику ВОЗ, у нас в Кыргызстане население потребляет в год только 35-37 кг мяса и мясопродуктов, это совсем мало. Поэтому разработка любого мясного продукта – это актуально и нужно искать дополнительные источники сырья, в качестве такого сырья может служить мясо яка. Потому что Кыргызстан – это горная страна и есть все условия для развития данной отрасли и статистические данные показывают постоянный рост поголовья скота. Кроме того, мы очень давно работаем с мясом яка и уникальность мяса яка заключается в том, что, во-первых, это экологически чистый продукт, потому что яки пасутся, в основном, в условиях высокогорья и питаются экологически чистым кормом, во-вторых, оно рентабельно, так как на его выращивание не нужны затраты, и в-третьих, в мясе яка содержится усвояемого гемового железа почти в два раза больше, чем в других видах мяса. И также мы учитывали, что на сегодня 37% женщин и детей болеют анемией, связанной с дефицитом железа. Кроме того, распространены заболевания щитовидной железы. Поэтому разработка нового функционального продукта, который содержит эти микроэлементы в усвояемой форме, представляет особую актуальность для нашей страны. На сегодняшний день, если зайдешь в любой магазин, можно найти колбасные изделия из мяса яка, так как предприятия мясной отрасли вырабатывают их в сезон забоя яков, а ветчинных изделий нет вообще. В связи с этим нами предложен новый ветчинный продукт.

Спасибо, всем членам диссертационного совета и экспертам за замечания и рекомендации. Мы их учтем.

Председатель: Спасибо! К научному руководителю есть вопросы? Нет вопросов. Тогда разрешите перейти к ответам на замечания экспертов. Слово соискателю.

Ответ Абакировой Э. М. на замечания эксперта д.х.н., проф. Баткибековой М. Б.: Спасибо, уважаемый председатель! Мира Баткибековна выражаю огромную благодарность за экспертизу и оценку диссертационной работы! Приведены следующие замечания, позвольте на них ответить.

Первое замечание: в работе желательно было бы подробно изучить физико-химические изменения готовой продукции в зависимости от параметров тепловой обработки «Sous-Vide».

Ответ: в диссертационной работе на стр. 74 представлены исследования по влиянию температурных параметров тепловой обработки «Sous-Vide» на физико-химические изменения готового продукта.

Второе замечание: во втором разделе второй главы 2.2. повторяется выбор объекта исследования, которое уже было в 2.1.

Ответ: со второго раздела второй главы 2.2 со страницы 40 была убрана информация по выбору объекта исследования, которая повторялась в 2.1.

Третье замечание: в диссертации пишется, что при выборе добавки наилучшие результаты были в образце № 5 с добавлением 1,5 % ламинарии. На следующей странице перед таблицей 4.2. для исследования берется образец № 4 (непонятно).

Ответ: да действительно была такая техническая ошибка она исправлена, так как наилучшие результаты были в образце № 5, на стр. 55.

Четвертое замечание: в третьем разделе четвертой главы 4.3. «Потери минеральных веществ при тепловой обработке» на странице 75 идет повторение о сокращении содержания железа и йода, которое было описано раньше.

Ответ: со стр. 75 повторение о сокращении содержания железа и йода удалено.

Рекомендации: разработано новое ветчинное изделие в виде фаршированного рулета «Джумгал», которое представляет практический интерес для последующей рекомендации его внедрения в производство.

Ответ Абакировой Э. М. по замечаниям эксперта д.т.н., проф. Рскелдиева Б. А.: Выражаем благодарность Бердану Абдазимовичу за детальную экспертизу нашей работы и положительную оценку. Ваши замечания учтены нами и ответы на них следующие.

Первое замечание: не до конца раскрыта сущность и преимущества новой тепловой обработки «Sous-Vide».

Ответ: доработана глава 4.3 для раскрытия сущности и преимущества тепловой обработки «Sous-Vide».

Второе замечание: в списке использованной литературы количество опубликованных статей за последние 5 лет невысокое. Включать в список автореферат диссертации не желательно, так как он является рукописным материалом.

Ответ: в списке использованной литературы количество опубликованных статей за последние 5 лет увеличено. Авторефераты диссертаций убраны, заменены на диссертации. Устаревшая литература убрана.

Третье замечание: в работе не раскрыта роль посола мяса рассолом и массажирувания с добавлением шприцовочного рассола, что коренным образом меняют нежность и влагосвязывающую способность мышечной ткани.

Ответ: на стр. 59-60 добавлена роль посола мяса рассолом и массажирувания с добавлением шприцовочного рассола.

Рекомендации: представленная диссертационная работа Абакировой Э. является завершенным научным исследованием в области производства мясных продуктов из мяса яка, новизна работы подтверждена патентом, новый продукт рекомендован к внедрению в производство. Считаю возможным по результатам исследований участвовать в Конкурсе по коммерциализации, как завершенная научная работа.

Ответ Абакировой Э. М. по замечаниям эксперта д.т.н., проф. Алымбекова К. А.: Уважаемый Кенешбек Асанкожоевич, благодарю за экспертизу диссертационной работы! Замечания и ответы на них следующие.

Первое замечание: в диссертационной работе и автореферате понятия «новый продукт» и «новая технология» изложены без четкого разграничения их сути.

Ответ: в диссертационной работе на стр. 87 показана рецептура разработанного продукта. Такой рецептуры ветчинного изделия на сегодняшний день не существует, поэтому фаршированный рулет – это «новый продукт». Что касается «новой технологии», то новизна способа производства подтверждена получением патента на изобретение КР за № 2352.

Второе замечание: расчет экономической значимости должен быть произведен на конкретную дату с учетом ценовой волатильности в условиях рынка.

Ответ: промышленная апробация была проведена в 2023 г., поэтому экономическая эффективность рассчитана по ценам этого года, когда мясо яка было закуплено по цене 500 сом за 1 кг.

Приводятся также данные Нацстаткома КР по информации «Средние цены на отдельные продовольственные товары на потребительском рынке за 2021-2023 гг.».

Третье замечание: в работе мясо яка использовано как сырье, содержащее железо, но по нему исследование проведено недостаточно.

Ответ: исследован полный минеральный состав мяса (стр. 49). Полученные данные свидетельствуют о том, что в мясе яка содержание железа почти в 2-2,5 раза больше, чем в других видах мяса.

Четвертое замечание: полученный в результате исследования продукт отнесен к продуктам профилактического значения, но доказательные исследования по нему отсутствуют.

Ответ: было определено, что содержание железа в готовом продукте в количестве 4,96 мг/ 100 г покрывает 27,5% от средней суточной потребности в этом металле, а йода – на 24,94%, в связи с чем готовый продукт можно назвать функциональным. Для функциональных продуктов клинические исследования не обязательны, поэтому они не проводились.

Пятое замечание: не изложена в работе система органолептического исследования (дегустация) полученного продукта, которая дала бы более подробные сведения об его потребительских свойствах.

Ответ: была проведена дегустация согласно правилам, существующим для продуктов мясной промышленности по 9-ти балльной системе по ГОСТ 9959-2015. Акт ее проведения имеется в приложении № 2.

Шестое замечание: заключение изложено с меньшей конкретикой, которая могла бы дать более ясные формулировки по полученному продукту и новой технологии.

Ответ: Заключение переделано по требованиям, изложено по пунктам согласно поставленным задачам и даны выводы.

Рекомендации: научная и практическая значимость была бы выше при ясном и более конкретном изложении нижеследующих вопросов:

- принадлежность исходного мясного сырья к определенной породной группе яков, выращиваемых в Кыргызстане;

- приоритетность полученных результатов по определениям «новый продукт» и «новая разработанная технология», так как в диссертации и автореферате они изложены в общем плане;

- специфические характеристики полученного продукта (рулет «Джумгал») по органолептическим показателям, что имеет важное значение для потребителей;

- формулировка общего заключения с детализацией выводов и предложений, как принято в прикладных, технических науках.

Председатель: Благодарим экспертов за замечания, предложения. Тогда переходим к обсуждению.

ВЫСТУПИЛИ:

Председатель ДС Д 05.24.693 Мусульманова М. М.: Уважаемые коллеги, если вы помните на прошлом заседании профессор Кулмурзаев А. А. поднимал вопрос о том, насколько замечания экспертов являются существенными или несущественными. Если замечания несущественны, они могут быть устранены к основной защите. Если же эти замечания

существенны, то мы можем эту работу отправить на доработку. Окончательный вердикт мы должны были вынести сегодня. Обращаюсь к экспертам, все ли замечания, которые сделаны, учтены и исправлены? Есть ли мнения на этот счет, прошу высказаться.

Проф. Баткибекова М. Б.: Уважаемые члены диссертационного совета, замечания высказываются по ходу работы, и как поняли члены диссертационного совета, если эти замечания вы считаете несостоятельными тогда нечего и защищать, любое замечание состоятельно, потому что человек, который высказывает эти замечания, ориентируется в этом вопросе. Предполагать, что эти люди не поняли до конца свои замечания и под влиянием обсуждения изменили свое мнение, это неправильно. Я считаю, что работу нужно допустить к защите. То, что смогла соискатель исправить, она исправила и будет исправлять дальше по ходу работы.

Таева А. М.: Если эти результаты не касаются самих исследований, а только оформительской части, она успеет оформить к следующему заседанию.

Председатель: После защиты нужно будет сдать документы в НАК ПКР, а ученого секретаря в это время не будет в стране.

Проф. Рскелдиев Б. А.: Мы сами себе усложняем все это дело, раз уж начали рассматривать весной, два месяца прошло, диссертация готова практически. Надо еще раз вернуться к сентябрю с датой. Сегодня решим только о допуске, о рекомендации к защите. В сентябре уже надо решать о дате защиты еще три-четыре месяца. Я думаю в начале сентября нужно вернуться к этому вопросу и назначить дату. На сегодня нужно рекомендовать к защите.

Ученый секретарь: Уважаемые члены диссертационного совета, процедура такова, что на предзащите, т.е. сегодня мы должны в постановляющую часть вынести два момента: первое – это решение о принятии к защите путем прямого голосования, второе, по рекомендации экспертной комиссии утвердить ведущую организацию, первого официального оппонента, второго официального оппонента и конечно же назначить уже день защиты. Обычно процедура рассмотрения кандидатских диссертаций с момента подачи заявления в ДС длится не более трех месяцев. В принципе, мы эти сроки выдерживаем и логично сейчас уже назначить дату защиты на сентябрь, т.е. это ровно через месяц после предзащиты, потому что есть процедурные моменты, которые выполняются за месяц до защиты – это подача объявления в НАК ПКР, рассылка автореферата, передача диссертации и авторефератов в библиотеки, письма в ведущую организацию, официальным оппонентам и т.д. Исходя из этих позиций сегодня, кроме принятия к защите, нужно назначить дату защиты, чтобы диссертант мог дальше двигаться, согласно положениям. Последнее слово за вами. Как примите решение, я могу онлайн присутствовать, и прибегнуть к помощи технического секретаря.

Председатель: спасибо за рекомендации и предложения. Если других мнений нет, то нам необходимо принять работу. Кто за то, чтобы принять к

защите диссертационную работу Абакировой Элизы Майрамбековны «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, прошу проголосовать.

Голосование: «За» - «13»; «Против» - нет, «Воздержавшиеся» - нет.

Принято единогласно. Спасибо.

Председатель: Уважаемые члены диссертационного совета, нам необходимо утвердить ведущую организацию и двух оппонентов. Слово для оглашения рекомендуемой ведущей организации, а также официальных оппонентов предоставляется ученому секретарю к.т.н., доценту Элемановой Р. Ш.

Ученый секретарь: Уважаемые члены диссертационного совета! Поступили предложения от экспертной комиссии в лице профессоров Баткибековой М. Б., Рскелдиева Б. А. и Алымбекова К. А.

Они рекомендуют в качестве ведущей организации – НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина», где работают доктора и кандидаты технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств;

- первым официальным оппонентом – доктора технических наук, профессора Рскелдиева Бердикула Абдазимовича (специальность по автореферату – 05.18.04), профессора кафедры «Технология продуктов питания» Алматинского технологического университета;

- вторым официальным оппонентом – кандидата технических наук Кудряшову Ольгу Алексеевну (специальность по автореферату – 05.18.04), ведущего научного сотрудника лаборатории полуфабрикатов и кулинарных изделий Всероссийского НИИ птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП).

Председатель: Предлагаю сначала проголосовать за утверждение ведущей организации и официальных оппонентов. Согласны? Прошу проголосовать за назначение в качестве ведущей организации НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина», где работают доктора и кандидаты технических наук по специальности 05.18.04, первым официальным оппонентом – доктора технических наук, профессора Рскелдиева Бердикула Абдазимовича (специальность по автореферату – 05.18.04), профессора кафедры «Технология продуктов питания» Алматинского технологического университета, вторым официальным оппонентом – кандидата технических наук Кудряшову Ольгу Алексеевну (специальность по автореферату – 05.18.04), ведущего научного сотрудника лаборатории технологии

полуфабрикатов и кулинарных изделий Всероссийского НИИ птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП).

Голосование: «За» - «13»; «Против» - нет, «Воздержавшиеся» - нет.

Принято единогласно. Спасибо.

Прошу проголосовать за дату защиты рассматриваемой работы.

Предлагается день защиты – 27.09.24, 14:00 ч. Кто за то, чтобы утвердить день защиты? «За» (все за).

Против и воздержавшихся – нет. Единогласно утверждается.

Соискатель и научный руководитель согласны.

На этом, уважаемые члены диссертационного совета, мы завершаем сегодняшнее заседание.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Диссертационную работу соискателя Абакировой Элизы Майрамбековны на тему: «Разработка технологии нового продукта из мяса яка, обогащенного ламинарией» считать законченным научным исследованием. По содержанию и полученным результатам диссертация соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

2. Утвердить дату защиты 27 сентября 2024 года в 14:00 часов и назначить:

- ведущей организацией – НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина» (Казахстан, г. Астана);

- первым официальным оппонентом – доктора технических наук, профессора Рскелдиева Бердикула Абдазимовича (специальность по автореферату – 05.18.04), профессора кафедры «Технология продуктов питания» Алматинского технологического университета (Республика Казахстан, г. Алматы);

- вторым официальным оппонентом – кандидата технических наук, Кудряшову Ольгу Алексеевну (специальность по автореферату – 05.18.04), ведущего научного сотрудника лаборатории технологии полуфабрикатов и кулинарных изделий Всероссийского НИИ птицеперерабатывающей промышленности (Российская Федерация, г. Солнечногорск).

Председатель ДС Д 05.24.693,

д.т.н., профессор

М. М. Мусульманова

Ученый секретарь ДС Д 05.24.693,

к.т.н., доцент

Р. Ш. Элеманова

