

Шадьярова Жазира Куспановнаның 6D073200 «Стандарттау және сертификаттау» мамандығы бойынша PhD философия докторы дәрежесін алу үшін қорғауға ұсынылған «Ешкі сүт өнімдерін стандарттау үшін теориялық негіздерді әзірлеу» тақырыбындағы диссертациялық жұмысына

ҒЫЛЫМИ КЕҢЕСШІНІҢ ПІКІРІ

2013-2020 жылдарға арналған ауыл шаруашылығын дамытудың және ауыл шаруашылығы өнімі, шикізат және азық-түлік нарықтарын реттеудің мемлекеттік бағдарламасы отандық мал шаруашылығы өнімінің, шикізат пен азық-түліктің ішкі және сыртқы нарықтардағы бәсекеге қабілеттілігін арттыруды көздейді.

Барлық түрдегі сүт өндірісін 36 млн.тоннаға дейін, ірімшік пен ірімшік өнімдерін - 546 мың тоннаға дейін, сары май - 280 мың тоннаға дейін ұлғайту жоспарланып отыр, 2020 жылға қарай отандық өндірістің сүт және сүт өнімдерінің үлес салмағын 80-нен 85,3% - ға дейін арттыру жоспарлануда.

Ешкі сүтінен өндірілетін өнімдердің ассортименті қазіргі уақытта кең емес. Ешкі сүті шикізат ретінде жартылай ғана игерілген. Пастерленген және стерильденген сүт және ірімшік аз мөлшерде өндіріледі. Алайда ешкі сүтін өңдеу перспективалары өте кең, бұл тұтынушылық сұраныстың артуымен, оның жоғары биологиялық және тағамдық құндылығымен байланысты. Ешкі сүтінен жаңа сүт өнімдерін әзірлеу қазіргі кезеңдегі Қазақстанның сүт өнеркәсібінің негізгі міндеттерінің бірі болып табылады.

Диссертациялық жұмыста маңызды ұлттық экономикалық проблема шешілді - ел халқының денсаулығын қамтамасыз ету үшін табиғи қоспалары бар жоғары сапалы сүт өнімдерін өндіру ассортиментін ұлғайту, сонымен қатар техникалық регламенттердің талаптарына сай келетін бәсекеге қабілетті өнім шығару, елдің азық-түлік қауіпсіздігі және «Ешкі сүт өнімдерін стандарттау үшін теориялық негіздерді әзірлеу» тақырыбындағы зерттеулер өзекті мәселені шешуге арналған.

Айта кету керек, бұл кәсіпорында тек классикалық йогурт шығарылады, тұрақтандырғыштар немесе басқа жасанды заттар қолданылмайды. «Зеренді» асыл тұқымды шаруашылығы» ЖШС басшылығы докторанттың алдына диссертациялық жұмыстың мақсаты болған табиғи жидектер мен жемістерді пайдалану арқылы осы сегменттің ауқымын кеңейту міндетін қойды.

Алға қойылған міндеттерге сәйкес докторант Ж.К. Шадьярова қарастырылып отырған стандарттау объектісіне және өнімнің сапасына қойылатын талаптарға қатысты нормативтік құжаттамаға талдау жасады, шикізатты таңдау негізделді, ешкі сүтінен жаңа сүт өнімі жасалды, оның физика-химиялық көрсеткіштері анықталды, дайын өнімнің нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігі әзірленді, мәліметтері негізінде «Зеренді» асыл тұқымды шаруашылығы» ЖШС-нің «Ешкі сүтінен жасалған құрма қосылған йогурт» ұйым стандарты жасақталды. Әзірленген стандарт

кәсіпорынның меншігі болып табылады және оның ерекшелігін көрсетеді. Осы стандартты енгізу және оны одан әрі пайдалану еліміздің ішкі нарығына түсетін сүт өнімдерінің жоғары сапасын қамтамасыз етуге ықпал етеді, сондай-ақ халықаралық талаптарға сәйкес отандық өндірістің дамуын ынталандыра алады.

Диссертациялық жұмыс өз бетінше, жоғары теориялық және практикалық деңгейде орындалды. Жұмыс Ақмола облысы «Зеренді» асыл тұқымды шаруашылық» ЖШС кәсіпорнының өндірістік жағдайында орындалды, С. Сейфуллин атындағы ҚазАТУ-індегі «Ауылшаруашылық биотехнология ғылыми-зерттеу платформасында», «Сүт өңдеу бойынша эксперименттік-өндірістік цехы» базасында және «Ұлттық тамақтану академиясында» жүргізілді.

Жұмыс барысында Ж.К. Шадьярова өзін жауапты, жұмысқа қабілетті, креативті ойлана және тәжірибе жасай алатын, өз бетінше және нәтижелі жұмыс істей алатын, шешім қабылдай алатын адам ретінде көрсетті, бұған кәсіпорынның барлық нормативтік-техникалық құжаттамасының мазмұны мен ресімделуінің нормативтік-техникалық құжаттардың талаптарына сәйкестігі тұрғысынан пысықталғаны (өзектендірілгені) дәлел бола алады. Докторант тәжірибелік-эксперименттік жұмыстарды өз бетінше жүргізе алды, алынған ақпаратты талдап, ғылыми негізделген тұжырымдар жасады.

Докторант Ж.К. Шадьярованың жеке үлесі жұмыстың теориялық және эксперименттік бөлігін орындау, әдеби деректерді талдау, ешкі сүтін пайдалану мүмкіндігін негіздеу, ұйытқылардың, табиғи қоспалардың (құрманың) комбинациясы мен оңтайлы арақатынасын таңдау, технологияны әзірлеу және дайын өнімнің тағамдық және биологиялық құндылығын анықтау болып табылады.

Автор ғылыми нәтижелерді жинақтап, ғылыми жарияланымдар түрінде рәсімдеді (7 мақала: Скопус базасында - 1, БжҒСБК ұсынған басылымдарда - 3, конференцияларда - 3), әзірленген технологияны өнеркәсіптік апробациялау, сүт өнімдерінің дегустациясы жүргізілді, өнімге нормативтік құжаттама әзірленіп бекітілді. «Құрма қосылған ешкі сүтінен жасалған йогурт тәсілі» пайдалы моделіне патент алынды.

Нәтижелердің сенімділігі мақсаттар мен міндеттерге, зерттеудің барлық логикасына сәйкес келетін теориялық және эмпирикалық әдістерді қолдану арқылы расталады.

Қорытындылай келе, жұмыс аяқталған ғылыми-зерттеу жұмысы болып табылады, докторанттың қорғауға ұсынған нәтижелері мен ережелері ғылыми негізделген және эксперименталды түрде расталған. Қорғауға ұсынылған диссертация сүт кәсіпорындары үшін үлкен ғылыми-практикалық маңызы бар және алынған нәтижелер басқа өндіріске енгізу үшін ұсынуға болады.

Шадьярова Жазира Куспановнаның 6D073200 «Стандарттау және сертификаттау» мамандығы бойынша «Ешкі сүт өнімдерін стандарттау үшін теориялық негіздерді әзірлеу» тақырыбындағы диссертациялық жұмысы ҚР Білім және ғылым саласындағы бақылау комитетінің диссертациялық

жұмыстарына қойылатын талаптарға жауап береді, осы жұмысты 6D073200 «Стандарттау және сертификаттау» мамандығы бойынша PhD философия докторы дәрежесін алу үшін қорғауға ұсынамын.

Ғылыми кеңесші:

«С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ» КЕАҚ

«Стандарттау, метрология

және сертификаттау»

кафедрасының меңгерушісі,

Т. Ғ. Д., доцент

Д. Курмангалиева

Курмангалиева Д. Б.

