

Кенжеханова Мереке Батырхановна
8D07501 – Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) білім беру
бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесін алу
мақсатында «Қазақстан Республикасындағы аудандастырылған әр түрлі
сортты алмаларды қолдана отырып, алма қағы өндірісіне стандарттау және
сертификаттаудың технологиясы нормативтік базасын әзірлеу»
тақырыбында орындалған диссертациялық жұмысқа берілген

ОТАНДЫҚ ҒЫЛЫМИ КЕҢЕСШІНІҢ ПІКІРІ

Біздің еліміздің агроөнеркәсіп кешенін дамыту бағыттарының бірі жеміс-жидек өнеркәсібін одан әрі дамыту болып табылады, оның әлеуеті жақсы, өйткені оңтүстік аймақтардың климаттық жағдайлары биологиялық құндылығы жоғары азық-түлік өнімдерін алудың көзі болып табылатын кез келген дерлік өсімдік өнімдерін өсіруге мүмкіндік береді, өйткені жаңа піскен жемістерде организм үшін құнды микроэлементтер мен витаминдер бар.

Кең тараған жемістердің бірі – алма, ол біздің еліміздің барлық дерлік аймақтарында өседі, бірақ тауарлық қасиеттері бойынша ең жоғары сапасы Қазақстанның оңтүстік облыстарында өсірілетін алма болып табылады. Алайда, олардың өсуінің маусымдылығына байланысты жемістерді тұтынудың маусымдық ауытқуын тегістеуге, еліміздің барлық өңірлерінде халықты жеткілікті тамақтанумен қамтамасыз етуге, сондай-ақ осындай шикізатты өңдеу нәтижесінде алынған өнімдердің тағамдық құндылығы мен сінімділігін арттыруға мүмкіндік беретін міндетті өңдеу мәселесі туындайды.

Қазақстанда ел тұрғындарын жаңа алмамен қамтамасыз ету бағдарламасы жүзеге асырылды, бұл олардың өндірісін бірнеше есе арттыруға мүмкіндік берді, демек олардан әртүрлі өңделген өнімдерді алу мүмкіндігін берді.

Өнеркәсіптік өндірісті ұлғайту жағынан да, алмадан жаңа өнім алу жағынан да Қазақстанның барлық мүмкіндіктері бар, бәлкім, біздің еліміздің үш оңтүстік өңірінің бар үлкен экспорттық әлеуеті есебінен алма чипсы өндіретін өз өндіріс орындарын құру қажеттілігі кезек күттірмейтін мәселе.

М.Б.Кенжеханованың диссертациялық жұмысында осы міндеттерді шешу үшін нарықта сұранысқа ие жаңа азық-түлік өнімдерін ала отырып, қазақстандық кәсіпорындарда стандарттау және сертификаттау және енгізу бойынша нормативтік-техникалық базаны қалыптастыра отырып, Қазақстан Республикасындағы аудандастырылған әр түрлі сортты алмаларды қолдана отырып, алма қағы өндірісіне стандарттау және сертификаттаудың технологиясы нормативтік базасын әзірлеу шешімдері ұсынылды.

Жүргізілген зерттеулер осындай өнімдерге қажетті органолептикалық және физика-химиялық сипаттамалары – дәмі, түсі, минералды, дәрумендік және микробиологиялық құрамы бойынша алма чиптерін алу үшін шикізат ретінде Қазақстанда өсірілген алманың помологиялық сорттарын тандауға мүмкіндік берді.

Алма чипсы өндірісінің технологиялық сызбасын әзірлеу бойынша жүргізілген зерттеулердің нәтижелері алма шикізатын дайындаудың режимдік параметрлерін, дәмін, дәрумендік және минералдық құрамын сақтау үшін арнайы ерітіндімен өңдеуді (бланширлеуді) қамтитын оны өңдеу процестерін негіздеуге мүмкіндік берді.

Алма чипсысын дайындау технологиясының маңызды кезеңдерінің бірі алма чипсінің жарамдылық мерзіміне әсер ететін дайын өнімді кептіру бойынша зерттеулердің нәтижелері болып табылады. Зерттеу барысында кептірудің екі түрінің математикалық үлгілері құрастырылды - алынған нәтижелердің корреляциялық және регрессиялық талдауына негізделген салыстырмалы талдаумен сублимациялау және кәдімгі, бұл сублимациялық кептіру алма чиптерінің ылғалдылығын 8%-ға дейін төмендету

тұрғысынан жақсы нәтиже беретінін көрсетті, бірақ экономикалық тиімділік тұрғысынан болашақ өндірушілер үшін құрғақ кептірудің қымбат тұратынын қажет етеді.

Нәтижелердің, тұжырымдардың және диссертациялық жұмыс бойынша ұсыныстардың сенімділігі мен негізділігі докторанттың рецензияланатын ғылыми журналдарда жарияланған ғылыми жарияланымдарында, сонымен қатар пайдалы модельге патент алу және зерттеу нәтижелерін өнеркәсіптік кәсіпорында енгізу актілері және алма чиптерінің тәжірибелік партиясын Шымшық қаласындағы сауда желілерінде сату арқылы дәлелденді.

Ақырғы өнім үшін ұйым стандартын және алма чиптерін өндіру процестеріне арналған технологиялық нұсқауларды әзірлеу де диссертациялық жұмыстың жаңалығы болып табылады, бұл оны алма чиптерінің тәжірибелік партиясын өндіру және сату үшін тәжірибеде қолдануға мүмкіндік берді.

Диссертация авторының жеке қатысуымен ауқымды ғылыми – тәжірибелік зерттеулер жүргізілген және ғылыми мақалалар Халықаралық және республикалық деңгейдегі басылымдарда жарық көрген. Жарияланған мақалаларда орындаған ғылыми еңбектің маңыздылығы мен өзектілігі толық дәріптелген.

Орындаған докторлық диссертациялық жұмысы аяқталған ғылыми жұмыс ретінде Қазақстан Республикасы Ғылым мен жоғары білім саласындағы бақылау Комитетінің ғылыми дәрежелерді беру талаптарына сәйкес орындалған. Диссертациялық жұмыстың авторы Кенжеханова Мереке Батырхановнаға 8D07501 – «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) ғылыми дәрежесін беруге лайық деп санаймын.

Отандық ғылыми кеңесші,
биология ғылымдарының кандидаты,
қауымдастырылған профессор
Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университетінің
«Тағам өнімдерінің технологиясы және
қауіпсіздігі» кафедрасының
профессоры

Мамаева Лаура Асылбековна

