

ОТЗЫВ ЗАРУБЕЖНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

доктора технических наук, профессора Семеновой Анастасии Артуровны, заместителя директора по научной работе ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН на диссертационную работу Ораз Гүлзат Таеркызы по теме «Разработка и внедрение эффективной системы качества производства и классификации говядины с учетом требований международных стандартов», представленную на соискание ученой степени доктора философии (PhD) по специальности 6D073200- «Стандартизация и сертификация»

Формирование мясной продуктивности убойных животных в зависимости от различных факторов, начиная от оплодотворения, рождения, выращивания, откорма, переработки и получения туш, их рациональная разделка представляют в целом процессы жизненного цикла продукции, которые можно объединить в единую систему менеджмента качества (СМК). Отдельные технологические процессы этой системы достаточно известны и широко освещены в научной литературе.

Как показывают научные исследования и мировая практика, для эффективного использования международных стандартов на высококачественную говядину для оценки получаемого мяса необходимо учитывать породу, возраст, живую массу животных, технологии их воспроизводства и кормления, массу получаемой при убое туши, ее конфигурацию, полномясность, мраморность. Такая комплексность оценки предусматривает прослеживаемость результатов технологических процессов по всему жизненному циклу продукции, включая контроль содержания в туше и ее частях мякотных тканей, наличия и распределения жира, цвета мышечной и жировой ткани.

Стандарты разных стран разрабатываются с учетом многих взаимосвязанных факторов: прослеживаемость продукции, национальные вкусы и традиции, политика цен и др.

Международный опыт показывает, что для повышения заинтересованности товаропроизводителей, стандарты на скот для убоя и на полученную после убоя продукцию (говядину и телятину), должны быть взаимосвязаны.

Следует отметить, что большое экономическое и социальное значение в современных условиях имеет применение схем разделки туш и принципов сортировки мяса, обеспечивающих его рациональное использование и дифференцированные цены в зависимости от пищевой и биологической ценности отдельных частей.

Основным экономическим инструментом развития международной торговли, повышения конкурентоспособности мясной продукции Республики Казахстан и расширения перечня стран-рынков сбыта является соответствие качества продукции требованиям международных стандартов.

Последние тенденции в глобальной цепи производства продовольствия значительно повышают роль научных исследований в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. В этой связи тематика исследования, выбранная Ораз Гүлзат Таеркызы, направленная создание

эффективной системы управления качеством мясной продукции, начиная с выращивания животного, является актуальной и своевременной.

Автор справилась с поставленной целью и задачами в полном объеме, проведя комплексное исследование по разработке и внедрению эффективной системы качества производства и классификации казахской говядины для получения экспортоориентированной продукции.

Докторантом получены следующие научные результаты:

- изучены показатели качества и функционально-технологические характеристики мясного сырья, поступающего на промышленную переработку из промышленных комплексов, личных подсобных и фермерских хозяйств, и дана сравнительная их оценка с точки зрения устойчивости производства;

- проведен поэтапный причинно-следственный анализ, идентифицированы, описаны и систематизированы опасные факторы, а также сформирован перечень типовых критических контрольных точек, характерных для каждого этапа пищевой цепи;

- дана оценка рискам при выращивании крупного рогатого скота и риски опасности, характерные для производства, выявлены недопустимые риски, а также операции и процессы, где возможно влияние недопустимых рисков на качество и безопасность продукции;

- выявлены уязвимые этапы, проведен их анализ и разработаны методические рекомендации по идентификации опасных факторов производства мясных продуктов, также определены критические контрольные точки «от поля до прилавка»;

- разработана система управления опасными факторами и ее результативность по цепи «от поля до прилавка».

Диссертация Ораз Гүлзат Таеркызы является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно и на современном научно-методическом уровне, обладает научной новизной и практической значимостью.

На основании вышеизложенного, считаю, что диссертационная работа, выполненная соискателем, полностью отвечает всем требованиям, предъявляемым к квалификационной работе, а ее автор Ораз Гулзат Таеркызы заслуживает присвоение ученой степени доктора философии (PhD) по специальности 6D073200-«Стандартизация и сертификация»

Зарубежный научный консультант

доктор технических наук,

профессор,

заместитель директора по научной работе

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем

им. В.М. Горбатова» РАН

Семенова Анастасия Артуровна



Ресей Ғылым Академиясының «В.М. Горбатов атындағы азық-түлік жүйелері» федералды ғылыми орталығы директорының ғылыми жұмыс жөніндегі орынбасары, техника ғылымдарының докторы, профессор Семенова Анастасия Артуровнаның «6D073200-Стандарттау және сертификаттау» мамандығы бойынша философия докторы (PhD) ғылыми дәрежесін алу үшін ұсынылған Ораз Гүлзат Таерқызының «Өндіріске тиімді сапа жүйесін және сиыр еті классификациясын халықаралық стандарттар талаптарымен әзірлеу және енгізу» тақырыбы бойынша диссертациялық жұмысына берілген

ШЕТЕЛДІК ЖЕТЕКШІСІНІҢ ПІКІРІ

Сойылатын малдардың түрлі факторларға тәуелділігіне қарай ұрықтандыру, туу, өсіру, бордақылау, ұшаларды алу мен өңдеу, оларды тиімді бөлшектеуден бастап, өнімнің өмірлік циклындағы барлық процестерді бірыңғай сапа менеджменті жүйесіне (СМЖ) біріктіре отырып, ет өнімділігін қалыптастыру. Осы жүйенің жеке технологиялық процестері жақсы танымал және ғылыми әдебиеттерде кеңінен қамтылған.

Әлемдік тәжірибе мен ғылыми зерттеу жұмыстарының нәтижелері көрсеткендей жоғары сапалы сиыр етін өндіру мен оны бағалау үшін стандарттарды пайдалануды оңтайландыру қажет. Бұл үшін ірі қараның ет өнімділігін бағалауда оның конфигурациясы, толық еттілігі, мәрмәр түстестігі яғни өнімнің барлық өмірлік циклындағы технологиялық процестердің етті бөлікке, майдың салмағына, бұлшық ет түсімен май қабатына әсерін ескеру қажет.

Әртүрлі елдердегі стандарттар көптеген өзара байланысты факторларды ескере отырып әзірленеді: өнімнің қадағалануы, ұлттық талғам мен дәстүрлер, баға саясаты және т.б.

Тауар өндірушілердің қызығушылығын арттыру үшін, отандық және халықаралық тәжірибе көрсеткендей, сойылатын малдың және союдан кейін алынған (сиыр мен бұзау еті) өнімнің стандарттары өзара байланысты болуы керек.

Айта кету керек, ұшаны бөлшектеу схемалары мен етті сұрыптау принциптерін қолдану, оның ұтымды пайдаланылуын және жекелеген бөліктерінің тағамдық және биологиялық құндылығына байланысты сараланған бағаларды қамтамасыз ету, замануи жағдайда үлкен экономикалық және әлеуметтік маңызы бар.

Халықаралық сауданы дамытудың, отандық өнімнің бәсекеге қабілеттілігін арттырудың және өткізу нарығындағы елдердің тізімін кеңейтудің негізгі экономикалық құралы өнім сапасының халықаралық стандарт талаптарына сәйкестігі болып табылады.

Жаһандық азық-түлік өндірісі тізбегіндегі соңғы тенденциялар тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы ғылыми зерттеулердің ролін айтарлықтай арттыруда. Осы орайда Ораз Гүлзат Таерқызының мал басын өсіруден бастап, ет өнімдерінің сапасын басқарудың тиімді жүйесін құруға бағытталған зерттеу тақырыбы өзекті әрі уақытылы.

Автор, тиімді сапа жүйесі мен сыныптаманы әзірлеу және енгізу жөнінде кешенді зерттеулер жүргізе отырып, қазақстандық сиыр етінен экспортқа бағытталған өнім алу бағытында алға қойған мақсаты пен міндеттерін толық көлемде жүзеге асырды.

Докторант келесі ғылыми нәтижелерге қол жеткізді:

- өндірістік кешендерден (ӨК), жеке қосалқы шаруашылықтардан (ЖҚШ) және шаруа қожалықтарынан (ШҚ) өнеркәсіптік өңдеуге жеткізілетін ет шикізатының сапа көрсеткіштері мен функционалдық-технологиялық сипаттамаларын зерделеу және оларға өндірістік тұрақтылық тұрғысынан салыстырмалы бағалау берілген;
- кезең-кезеңмен себеп-салдарлық талдау жүргізілді, қауіпті факторлар сәйкестендірілді, сипатталды және жүйеленді, сондай-ақ азық-түлік тізбегінің әрбір кезеңіне тән үлгілік сыни бақылау нүктелерінің тізбесі қалыптастырылды;
- ірі қара малды өсіру кезіндегі тәуекелдерге және өндіріске тән қауіптерге баға берілді, жол берілмейтін тәуекелдер, сондай-ақ жол берілмейтін тәуекелдердің өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне әсері мүмкін болатын операциялар мен процестер анықталды;
- осал кезеңдер анықталды, оларға талдау жүргізілді және ет өнімдерін өндірудің қауіпті факторларын анықтау бойынша әдістемелік ұсынымдар әзірленді, сондай-ақ «өрістен сөрелерге дейін» сыни бақылау нүктелері анықталды;
- қауіпті факторларды басқару жүйесі және оның «өрістен сөрелерге дейін» тізбегі бойынша тиімділігі әзірленді;

Ораз Гүлзат Таерқызының диссертациясы, заманауи ғылыми-әдістемелік деңгейде жүргізген, ғылыми жаңалығы мен тәжірибелік мәні бар, автордың өзі әзірлеген және толығымен аяқталған зерттеу жұмысы болып табылады.

Жоғарыда айтылғандарды негізге ала отырып, ізденуші орындаған диссертациялық жұмысы біліктілік жұмысына қойылатын барлық талаптарға толық сәйкес келеді және оның авторы Ораз Гүлзат Таерқызы 6D073200 – Стандарттау және сертификаттау мамандығы бойынша философия докторы (PhD) ғылыми дәрежесін беруге лайық деп санаймын.

**Ресей Ғылым Академиясының
«В.М. Горбатов атындағы азық-түлік
жүйелері» федералды ғылыми орталығы
директорының ғылыми жұмыс
жөніндегі орынбасары, техника
ғылымдарының докторы,
профессор**

қолтаңба

Семенова Анастасия Артуровна

С русского языка на казахский язык переведено переводчиком

Аширбаевой Оралкуль Ильясовной,

3