

ОТЗЫВ НАУЧНОГО КОНСУЛЬТАНТА ИЗТАЕВА А.И.

о работе Шаймерденовой Д.А. по докторской диссертации
«Совершенствование системы повышения и использования технологического
потенциала зерна мягкой пшеницы в условиях Казахстана»,
представленной к защите на соискание ученой степени доктора технических наук
по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства»

Шаймерденова Даригаш Арыновна является соискателем докторской степени, проработавшей в научной организации, занимающейся проблемами послеуборочной обработки, хранения и переработки зерна, более 35 лет. За период выполнения диссертационной работы проявила себя как вдумчивый, аналитически мыслящий ученый, способный ставить перед собой задачи, требующие тщательного анализа и кропотливого выполнения.

В процессе выполнения диссертационной работы соискателем были получены результаты, позволяющие в настоящее время в Казахстане поднять на новый уровень качество зерна пшеницы, повышение его технологического потенциала и проблему рационального его использования. С участием соискателя были разработаны и приняты стандарты Казахстана на технические условия пшеницы, на методы определения качества зерна пшеницы с применением современных приборов, приемы повышения качества, технологии послеуборочной обработки, хранения и глубокой переработки зерна мягкой пшеницы.

Представленная на соискание ученой степени доктора технических наук диссертация представляет собой систематизированную квалифицированную научную работу, позволяющую выявить проблемы снижения качества зерна мягкой пшеницы, повсеместно отмечаемую в Казахстане в последние годы, на этапах от семян до поступления на хлебоприемное предприятие, определить основные показатели качественного состояния, влияющие на конечное целевое использование зерна, выявить механизмы влияния на технологический потенциал

зерна мягкой пшеницы методов оценки качества, операций послеуборочной обработки и хранения и разработать на основе полученных данных комплекс мероприятий на хлебоприемных предприятиях, позволяющий в дальнейшем рационально использовать зерно мягкой пшеницы.

Автором предложен комплексный показатель оценки технологического потенциала зерна мягкой пшеницы, позволивший включить в систему оценки качества зерна все этапы работы с ним.

Разработанные в ходе выполнения работы методы и приборы оценки качественных параметров зерна мягкой пшеницы в настоящее время широко используются в Казахстане.

Так, автор принимал непосредственное участие при разработке такого известного и широко применяемого как в Казахстане, так и в России прибора, как МОК, предназначенного для механизированного отмывания клейковины в зерне пшеницы.

Проведены теоретические исследования по разработке отечественного прибора инфракрасной спектроскопии.

Разработанный автором стандарт Казахстана на определение качественных параметров зерновых, масличных, зернобобовых культур и продуктов их переработки с помощью инфракрасных анализаторов в настоящее время прошел вторую перерегистрацию.

Заложенные в работе научные подходы систематизации оценки качественных параметров зерна мягкой пшеницы и способов его повышения за счет приемов послеуборочной обработки применяются в обучении специалистов ряда вузов Казахстана.

Представленные в работе исследования по повышению стойкости зерна мягкой пшеницы при хранении позволили определить влияние операций по послеуборочной обработке на технологический потенциал, совершенствовать оборудование и разработать технологии сушки, очистки и хранения зерна мягкой пшеницы, способствовавшие повышению качественных параметров хранящегося зерна.

Большую часть в представленной работе занимают исследования по рациональному использованию зерна мягкой пшениц, и, в первую очередь, на глубокую переработку.

Автором проведены научные исследования по разработке технологий глубокой переработке зерна мягкой пшеницы на такие продукты, как глютен, крахмал, модифицированные крахмалы.

Изучены закономерности влияния на параметры получения продуктов глубокой переработки исходных значений технологического потенциала зерна пшеницы.

Работа имеет логичную и последовательную структуру, позволяющую с достаточной степенью глубины раскрыть характерные особенности рационального использования зерна мягкой пшеницы.

Сформулированные автором теоретические положения, научные выводы вносят существенный вклад в развитие науки о качестве зерна мягкой пшеницы, его повышения и рационального использования технологического потенциала.

Предложенные методы, приборы, рекомендации по повышению качества зерна мягкой пшеницы позволили значительно сократить потери в количестве и повысить в качестве зерно мягкой пшеницы Казахстана.

Работа прошла достаточную апробацию: материалы исследований доложены и обсуждены на 16 отечественных и международных конференциях, симпозиумах и конгрессах, по теме диссертационной работы Шаймеденовой Д.А. опубликовано более 80 печатных научных трудов, в том числе 15 статей - в журналах «списка ВАК», 4 монографии, получено 9 патентов РК, 2 патента РФ и 1 патент РБ.

Изложенное позволяет сделать вывод об актуальности, теоретической и практической значимости диссертации Д.А.Шаймерденовой, которая представляет собой самостоятельное и оригинальное исследование, свидетельствующее о высоком научном уровне автора.

Вывод. Выполненная соискателем Д.А.Шаймерденовой работа отвечает требованиям, установленным Положением о порядке присуждения ученых

степеней по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а Д.А.Шаймерденова заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук.

Научный консультант,
Академик Национальной
академии наук Казахстана, доктор
технических наук, профессор,
директор НИИ пищевых
технологий при Алматинском
технологическом университете

«15» ноября 2008 г.

Подпись Изтаева А.И. удостоверяю:

Специ. ОУП
(должность)

А.И. Изтаев (подпись) Изтаев А.И. (Ф.И.О. заверяющего)

(печать организации)

