

**Отчет деятельности Жюри за 2025 год
при КГТУ им. И.Раззакова**

Кыргызский государственный технический университет им. И.Раззакова
(наименование вуза)

по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов

1. Данные о количестве проведенных заседаний – 4.

2. Фамилии, имя, отчество (при его наличии) членов Жюри, посетивших менее половины заседаний – не имеется.

3. Список докторантов с указанием направления/ программы обучения:

- Конкубаева Нурзат Ургазиевна по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов.

4. Краткий анализ диссертаций, рассмотренных советом в течение отчетного года, с выделением следующих разделов:

Тема диссертации: «Разработка технологии и рецептур обогащенных сухих завтраков на основе воздушных зерен пшеницы».

1) анализ тематики рассмотренной работы;

Тематика диссертационного исследования является актуальной, поскольку она сосредоточена на пищевой технологии и разработке функциональных продуктов питания, решая задачу создания новых рецептур и технологий для обогащенных сухих завтраков на основе воздушных зерен пшеницы. Ключевые аспекты работы включают использование сухой молочной сыворотки для повышения пищевой ценности продукта за счет увеличения содержания витаминов группы В, минералов и аминокислот, а также способствуют решению проблемы безотходных технологий и охраны окружающей среды путем утилизации молочной сыворотки как побочного продукта. Разработанный продукт предназначен для широкой целевой аудитории, включая людей, ведущих активный образ жизни, детей и пожилых людей, обеспечивая профилактику дефицита микронутриентов.

2) связь тематики диссертаций с направлениями развития науки в соответствии с пунктом

** 3 статьи 18 Закона "О науке" и (или) государственными программами;*

Тематика диссертации тесно связана с современными мировыми и национальными приоритетами в области развития науки, технологий и продовольственной безопасности.

Научное направление. Диссертационная работа полностью соответствует стратегическим направлениям развития пищевой технологии и концепции функционального питания. Исследование обеспечивает существенный вклад в научную базу для разработки продуктов, которые не только улучшают здоровье потребителей, но и эффективно решают проблему дефицита микронутриентов, что является критически важной задачей в современном питании.

Технологическое развитие. Работа демонстрирует высокий уровень технологической проработки и инновационности, способствуя внедрению безотходных и ресурсосберегающих технологий. Практическое использование молочной сыворотки, традиционно считавшейся побочным продуктом, позволяет не только оптимизировать технологические процессы производства сухих завтраков, но и достичь значительного экологического и экономического эффекта.

3) анализ уровня внедрения результатов диссертаций в практическую деятельность.

Уровень внедрения результатов диссертации оценивается как высокий, что подтверждено соответствующими актами и документами.

- Проведена опытно-промышленная проверка технологии производства воздушной пшеницы с ванилином и воздушной пшеницы с молочной сывороткой на базе действующего предприятия ОсОО «Макый-Дан» (Акты от 25.11.2020 и 18.09.2023).
- Продукт «Бадырак ванильный» (воздушная пшеница с ванилином) выпускается серийно и завоевал популярность у потребителей.
- Получен Патент КР на изобретение № 1469, «Бадырак ванильный».
- Разработан Проект Технических условий и Технологическая инструкция по изготовлению сухих завтраков.
- Материалы диссертации используются в лабораторном практикуме по дисциплине «Технология пищевых концентратов».
- Расширение ассортимента обогащенных сухих завтраков на основе местного сырья.
- Решение экологической проблемы путем утилизации молочной сыворотки.
- Обеспечение суточной потребности населения в ряде микронутриентов (например, 100 г продукта с молочной сывороткой обеспечивает от 5% до 50% суточной нормы по пиридоксину, калию, кальцию, магнию, железу, марганцу и цинку).

5. Количество диссертаций на соискание степеней доктора философии (PhD), доктора по профилю в разрезе направлений подготовки кадров:

- 1) диссертации, принятые к защите (в том числе докторантов из других вузов) – 1.
- 2) диссертации, снятые с рассмотрения (в том числе докторантов из других вузов) – 0.
- 3) диссертации, по которым получены отрицательные внешние отзывы (в том числе докторантов из других вузов) – 0.
- 4) диссертации с отрицательным решением по итогам защиты (в том числе докторантов из других вузов) – 0.
- 5) диссертации, направленные на доработку (в том числе докторантов из других вузов) – 0.
- 6) диссертации, направленные на повторную защиту (в том числе докторантов из других вузов) – 0.

*Председатель Жюри

Р.Ш. Элеманова

(подпись, фамилия, имя, отчество)

Ученый/технический секретарь Жюри

Н. Дүйшенбек к.

(подпись, фамилия, имя, отчество)

«08» декабря 2025 года