

ОТЗЫВ

**официального рецензента на докторскую работу
ТОЙШИМАНОВА МАКСАТА РИСБЕКОВИЧА
на тему «Усовершенствование метода оценки качества и подлинности растительных масел по жирнокислотному составу
методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием», предоставленную на соискание степени
доктора философии (PhD) по образовательной программе 8Д07501 – «Стандартизация и сертификация (по отраслям)»**

№ п/п	Критерии	Соответствие критериям (подчеркнуть один из вариантов ответа)	Обоснование позиции официального рецензента (замечания выделить курсивом)
1.	Тема докторской работы (на дату ее утверждения) соответствует направлениям развития науки и/или государственным программам	1.1 Соответствие приоритетным направлениям развития науки или государственным программам: 1) докторская выполнена в рамках проекта или целевой программы, финансируемого(ой) из государственного бюджета (указать название и номер проекта или программы); 2) докторская выполнена в рамках другой государственной программы (указать название программы).	1.1. Докторская соответствует приоритетному направлению развития науки - 1) Докторская выполнена в рамках проекта НТП ПЦФ МСХ РК на 2021-2023 гг.: BR10764970 «Разработка научно-исследовательских технологий глубокой переработки с/х сырья в целях расширения ассортимента и выхода готовой продукции с производством сырья, а также снижения доли отходов в переработке производственного сырья с использованием стандартов «Халаал».
2.	Важность для науки	Работа вносит/не вносит существенный вклад в науку, а ее важность хорошо раскрыта/не раскрыта.	Работа вносит значительный вклад в развитие науки и технологий, особенно в контексте анализа и контроля качества пищевых продуктов, а её актуальность и практическая значимость убедительно раскрыты в исследовании. Важность данного исследования заключается в возможности применения полученных результатов для точной и достоверной идентификации смешанных

		растительных масел, что имеет большое значение для обеспечения безопасности, подлинности и качества продуктов питания.
3.	Принцип самостоятельности	Уровень самостоятельности: 1) высокий; 2) средний; 3) низкий; 4) самостоятельности нет.
4.	Принцип внутреннего единства	<p>4.1 Обоснование актуальности диссертации:</p> <p>1) обоснована; 2) частично обоснована; 3) не обоснована.</p> <p>Актуальность диссертации обоснована.</p> <p>Изучены жирнокислотные составы всех растительные масла, произведенных в РК, также имеющийся экспортный потенциал. Проведены исследования, направленные на валидации и апробации метода определения жирнокислотного состава с использованием газового хроматографа с tandemной масс-спектрометрии. Также, были определены жирнокислотные составы жировой фазы смешанных растительных масел.</p> <p>Диссертация отражает тему исследования.</p> <p>Приводятся существующие методы определения жирнокислотного состава с использованием различных современных оборудования. Так же, существующие нормативные документации в рамках ЕАЭС при определении жирнокислотного состава.</p> <p>Поставленная цель и задачи исследований полностью решены, научно обоснованы выводы, заключение и даны предложения внедрению в испытательных лабораториях. Результаты работы соответствуют поставленным целям и задачам.</p>
	4.2 Содержание диссертации отражает тему диссертации:	<p>1) отражает; 2) частично отражает; 3) не отражает.</p>
	4.3 Цель и задачи соответствуют теме диссертации:	<p>1) соответствуют; 2) частично соответствуют; 3) не соответствуют.</p>
	4.4 Все разделы и положения диссертации логически взаимосвязаны:	<p>Все разделы и положения диссертации полностью взаимосвязаны и логически выстроены</p> <p>1) полностью взаимосвязаны; 2) взаимосвязь частичная; 3) взаимосвязь отсутствует.</p>
	4.5 Предложенные автором новые решения (принципы, методы)	<p>Предложенные автором методы идентификации жировой фазы сопечественных растительных масел и смешанных масел</p>

			известными решениями: 1) критический анализ есть; 2) анализ частичный; 3) анализ представляет собой не собственные мнения, а критический анализ есть 4) анализ отсутствует.
5.	Принцип научной новизны	5.1 Научные результаты и положения являются новыми? 1) полностью новые; 2) частично новые (новыми являются 25-75%); 3) не новые (новыми являются менее 25%).	Научные результаты и положения являются частично новыми, так как новизна составляет от 25% до 75%. В работе представлены классические методы газовой хроматографии и усовершенствованный метод идентификации жирнокислотного состава с tandemной масс-спектрометрии. Проведена оценка жирнокислотных составов отечественных растильных масел. Некоторые методы уже известны в литературе, что ограничивает степень новизны.
		5.2 Выводы диссертации являются новыми? 1) полностью новые; 2) частично новые (новыми являются 25-75%); 3) не новые (новыми являются менее 25%).	Выводы, представленные в диссертации, обладают частичной новизной, что подчёркивает актуальность и значимость проведённого исследования. Анализ жирнокислотного состава основных отечественных растильных масел, выполненный в рамках работы, представляет собой новый вклад в данную область науки, так как такие данные ранее либо не были изучены, либо не получали должного внимания в существующей литературе. Это особенно важно для Казахстана, где исследования, направленные на изучение качества и свойств местных растильных масел, могут существенно повлиять на развитие агропромышленного комплекса и экспортного потенциала.
6.	Обоснованность основных выводов	5.3 Технические, технологические, экономические управленческие решения являются новыми обоснованными: 1) полностью новые; 2) частично новые (новыми являются 25-75%); 3) не новые (новыми являются менее 25%).	Результаты исследования не только способствуют расширению знаний о пищевой безопасности, но и позволят избежать сложных ситуаций при идентификации импортных растильных масел в Казахстане. Предложенный в работе метод является частично новым, играет немаловажную роль для обеспечения продовольственной безопасности.

		ресеч) и направлений подготовки по искусству и растильных масел.
7.	Основные положения, выносимые защищу на 7.1 Доказано ли положение?	<p>Необходимо ответить на следующие вопросы по каждому положению в отдельности:</p> <p>1.1 Доказано ли положение?</p> <p>1) доказано;</p> <p>2) скорее доказано;</p> <p>3) скорее не доказано;</p> <p>4) не доказано;</p> <p>5) в текущей формулировке проверить доказанность положения невозможно.</p> <p>7.2 Является ли триivialным?</p> <p>1) да;</p> <p>2) нет;</p> <p>3) в текущей формулировке проверить триivialность положения невозможно.</p> <p>7.3 Является ли новым?</p> <p>1) да;</p> <p>2) нет;</p> <p>3) в текущей формулировке проверить новизну положения невозможно.</p> <p>7.4 Уровень для применения:</p> <p>1) узкий;</p> <p>2) средний;</p> <p>3) широкий;</p> <p>4) в текущей формулировке проверить уровень применения положения невозможно.</p> <p>7.5 Доказано ли в статье?</p> <p>1) да;</p> <p>2) нет;</p> <p>3) в текущей формулировке проверить доказанность положения в статье невозможно.</p>
		<p>1. Положение диссертационной работы доказано и имеет высокий уровень значимости.</p> <p>Оно не является триivialным, что подтверждается использованием комплексного подхода и внедрением новых методов исследования, а также получением результатов, обладающих научной новизной. Положение имеет широкий уровень применения, что подтверждено опубликованной статьёй в рецензируемом научном журнале.</p> <p>2. Оценка качества и подлинности растительных масел.</p> <p>В рамках исследования проведена детальная оценка качества и подлинности растительных масел. Использование различных статистических методов обработки данных, таких как многомерный анализ и методы классификации, позволило выявить отличительные характеристики жировых фаз различных растительных масел. Такой подход не только подтвердил надёжность полученных результатов, но и обеспечил возможность их практического использования в дальнейших исследованиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Статистическая обработка данных продемонстрировала высокую точность методов идентификации, что особенно важно при анализе смешанных растительных масел. • Оценка качества обеспечила возможность выявления фальсифицированных продуктов, что способствует улучшению контроля за рынком пищевых продуктов. <p>3. Экономический анализ.</p> <p>Результаты экономического анализа подтверждают рентабельность и обоснованность использования предложенного метода для определения подлинности</p>

			растительных масел, особенно в случае их смешивания.
8.	Принцип достоверности. Достоверность источников информации предоставляемой и	8.1 Выбор методологии - обоснован или методология достаточно подробно описана: 1) да; и 2) нет.	<ul style="list-style-type: none"> Методика позволяет снизить экономические потери за счёт предотвращения использования некачественного или фальсифицированного сырья. Рентабельность определяется сокращением затрат на некорректные поставки и улучшением экспортного потенциала отечественных растительных масел. Использование метода предоставляет производителям инструменты для повышения доверия потребителей к качеству продукции. <p>Таким образом, положение работы доказано как с научной, так и с экономической точки зрения. Это подчёркивает его значимость для внедрения в практику и развития агропромышленного комплекса.</p>
8.3	Теоретические выводы, модели, выявленные взаимосвязи и закономерности доказаны и подтверждены экспериментальным исследованием (для направлений подготовки по педагогическим наукам результаты доказаны)	8.2 Результаты диссертационной работы получены с использованием современных методов научных исследований и методик обработки и интерпретации данных с применением компьютерных технологий: 1) да; 2) нет.	<p>Методология выполнения диссертационной работы достаточно подробно описана. Она включает современные подходы к исследованиям по валидации и апробации, что соответствует Международному совету по гармонизации.</p> <p>При идентификации подлинности отечественных растительных масел по жирнокислотному составу была применена газовая хроматография с tandemной масс-спектрометрией, что является одним из современных методов. Также, обработка статистических данных выполнялась с использованием программного обеспечения JMP PRO 17, что позволяет использовать многомерного мультивариантного анализа, как дискриминантный, корреляционный анализ и метод главных компонентов.</p> <p>Теоретические выводы, модели, выявленные взаимосвязи и закономерности доказаны и подтверждены лабораторными.</p>

		на основе педагогического эксперимента):
11.	Замечания к диссертации	<p>1) да;</p> <p>2) нет.</p> <p>8.4 Важные утверждения подтверждены/частично подтверждены/не подтверждены ссылками на актуальную и достоверную научную литературу.</p> <p>8.5 Использованные источники литературы достаточны/не достаточно для литературного обзора.</p>
9	Принцип практической ценности	<p>9.1 Диссертация имеет теоретическое значение:</p> <p>1) да;</p> <p>2) нет.</p> <p>9.2 Диссертация имеет практическое значение и существует высокая вероятность применения полученных результатов на практике:</p> <p>1) да;</p> <p>2) нет.</p> <p>9.3 Предложения для практики являются новыми:</p> <p>1) полностью новые;</p> <p>2) частично новые (новыми являются 25-75%);</p> <p>3) не новые (новыми являются менее 25%).</p>
10.	Качество написания и оформления	<p>Качество академического письма:</p> <p>1) высокое;</p> <p>2) среднее;</p> <p>3) ниже среднего;</p> <p>4) низкое.</p> <p>Научная новизна, актуальность темы, современная методология, проведенные исследования с использованием современных методов, реализация поставленных целей и задач, практические рекомендации, полученные в ходе выполнения практических работ, могут быть использованы для идентификации растительных масел и разработки новых методов их контроля. Все это указывает на то, что выполненная работа полностью удовлетворяет требованиям Правил присуждения учченых степеней</p>
11.	Замечания к диссертации	<p>1.Доработать раздел о современном состоянии определения жирных кислот. В частности, рекомендуется более полно рассмотреть современные методы анализа жирных кислот, включая их сравнительные преимущества и ограничения.</p>

		Однако замечание носит незначительный характер и не умаляет общего научного уровня работы.
2.	Уточнить формулировки некоторых выводов, чтобы подчеркнуть их новизну и практическую значимость.	
12.	Научный уровень Докторант Тойшиманов М.Р. продемонстрировал высокий уровень научной активности, опубликовав статьи, посвященные инновационным подходам к определению жирнокислотного состава отечественных растильных масел. Эти публикации имеют значительное научное и практическое значение, поскольку направлены на углубленное изучение свойств масел с целью оценки их качества и потенциала на экспортных рынках. Работа докторанта вносит важный вклад в развитие агропромышленного сектора и укрепление экспортного потенциала Казахстана.	статьей исследованием
13.	Решение официального рецензента (согласно пункту 28 настоящего Типового положения)	По итогам рецензии предлагаю принять решение присудить Тойшиманов Максат Рисбекович степень доктора философии (PhD) по образовательной программе 8Д07501 - «Стандартизация и сертификация»

Рецензент:

Мухаметов Алмас Ерекулы – PhD, ведущий научный сотрудник ТОО «Tanir Research laboratory»

Алмас Ерекулов
(подпись, фамилия, имя, отчество)

дата «26» 12 2024 года

