

## СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертационной работе **Негматуллоевой Махинбону Негматуллоевны** на тему **«Разработка технологии высокобелкового порошка на основе семян маша и его применение при производстве функциональных продуктов питания»** представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности **05.18.01 –технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства**

Фамилия, имя, отчество	<b>Шаншарова Динара Айтпайевна</b>
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.01 –технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Учёная степень и наименование отрасли науки	доктор технических наук, пищевая промышленность
Учёная звание	доцент
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Алматинский технологический университет
Занимаемая должность	профессор кафедры «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств»
Почтовый индекс, адрес организации	050012, Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Толе би,100
Телефон	+87077540290
	E-mail: dinara.shansharova@mail.ru
Список публикаций оппонента по теме диссертации соискателя в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Shansharova D. A., Study of the effect of cabbage juice (Brássica olerácea), as a source of inhibition of microorganisms of the genus Bacillus in the preparation of whole grain wheat bread/ Alashbayeva L. // International Journal of Engineering Research and Technology. ISSN 0974-3154, Volume 13, Number 11 (2020), pp. 3691-3698. База данных Scopus. 2. Shansharova D. A. Development of technology for bakery products/ Alashbayeva L. // Food Science and Technology DOI: <a href="https://doi.org/10.1590/fst.61120">https://doi.org/10.1590/fst.61120</a> ISSN 0101-2061 (Print) ISSN 1678-457X (Online), Number 3 (2021), pp. 586-592. База данных Scopus 3. Шаншарова Д.А., Алашбаева Л.Ж. Нан

өнімдерін өндіруде ақбас кырыққабат шырынын (Brassica oleracea) пайдалану тәсілі. Патент на полезную модель №6331. 20.08.2021 год.

4. Shansharova D. A. The influence of grain mixtures on the quality and nutritional value of bread/ Nurgozhina Zh.// Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 16, 2022, p. 320-340, <https://doi.org/10.5219/1767>. ISSN: 1337-0960 online. [www.potravinarstvo.com](http://www.potravinarstvo.com) © 2022 Authors, CC BY 4.0. База данных Scopus, Web Of Science

5. Shansharova D. A. Improvement of the technology of rye-wheat bread by adding bean flour and flax seeds/ Amankeldi A.Zh. // Ж. «Вестник Жетысуского университета им. Ильяса Жансугурова», г.Талдакорган, №2,2023, с.147-149.

6. Шаншарова Д.А., Исследование влияния продуктов переработки зерновых культур на качество хлеба/ Нургожина Ж.К. // IV МНПК в рамках V научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 4-6 октября 2023 г., г. Саратов, Россия, с. 92-95.

7. Shansharova D.A., Development of bread technology with the use of grain raw materials/ Nurgozhina Zh.K. // Вестник Алматинского технологического университета. 2023;(4):150-155. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-4-150-155>

Верно:

д.т.н., профессор



Шаншарова Д.А.

Қолы Шаншарова Д.А. «10» \_\_\_\_\_ 2024 г.  
Подпись Шаншарова Д.А.  
ҚБББ куәландырылған  
Заверено нач.ОУП Сер. Слес. Касимова А.К.  
«10» февраля 2024 ж. Пароль