



Мустафаева Аяулым Какеновна

e-mail: ayaulym.mustafa@mail.ru

НАУЧНАЯ КВАЛИФИКАЦИЯ

Ученая степень

2011 г. Кандидат технических наук , 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Область исследований: Пищевая промышленность

НАУЧНАЯ ШКОЛА

Защитившиеся под руководством

Магистрантов-4 (Серікбай Ж, 2018; Ерболова Ж. 2020; Наушек З, 2020; Жақсылық З, 2020).

В настоящее время является руководителем диссертационных работ 4 магистрантов и 1 докторанта

НАУЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

Участие в выполнении НИР в рамках государственного заказа:

2018-2020 гг.: Исполнитель научного проекта по бюджетным программам МОН РК, МСХ РК и других ведомств:

1. «Комплексная переработка растительного сырья с целью рационального использования местных природных ресурсов и расширения ассортимента продуктов питания с повышенной биологической ценностью»
2. «Разработка технологии производства лимонной кислоты из отходов переработки сахарной свеклы».
3. «Налаживание производства мальтодекстринов из кукурузного крахмала»

РЕЗУЛЬТАТЫ НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

По результатам исследований опубликованы более 180 научных публикаций, в том числе: Монографии - 2; Scopus - 6; Web of Science-4; ККСОН - 22; РИНЦ - 20; патенты на изобретения – 7

НАУЧНЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ

Индекс Хирша - 2

Публикации в Web of Science, Scopus-8

1. Obtaining and Investigation of the β -Cyclodextrin Inclusion Complex with Vitamin D3 Oil Solution. Hindawi Scientificat Published Aug 2020, Article ID 6148939, 8 pages <https://doi.org/10.1155/2020/6148939>, Процентиль 88 %
2. Effect of mechanical processing of minced meat on the change of yield stress// International Journal of Mechanical and Production Engineering Research and Development (IJMPERD), Oct 2019, Page No. 333–342, Процентиль 22%
3. Effect of brine and electrical stimulation on nutritive value of the cooked smoked mutton products, EurAsian Journal of Bio Sciences, 2019, 13(2), стр. 1467-1473, <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191586199>, Процентиль 22%

Публикации в КОКСОН - 3

1. Совершенствование безотходной технологии производства плавленых сыров с использованием черной смородины Научный журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». - Семей: СГУ им. Шакарима, 2019, № 2. – с. 64-66
2. Совершенствование технологии мясных продуктов с использованием растительных добавок. Научный журнал «Вестник ГУ им. Шакарима г. Семей». – Семей, 2019, № 3(87). – с. 41-43.
3. Етті ұсақтау кезіндегі қысымның өзгерісін талдау. Научный журнал «Вестник ГУ им. Шакарима г. Семей». – Семей, 2019, № 3(87). – с. 109-112.

Монографии - 2

1. Современное состояние реологии мясных и молочных продуктов. Монография / Кабулов Б.Б., Акимов М.М., Мустафаева, Бакиева А.Б., Бекешева Г.Б. - Семей 2018 г. Полиграфический центр «Дом печати», 2018
2. Ет және ет-сүйекті шикізатты механикалық өңдеу процестерінің теориялық негіздері мен жабдықтары: монография / Б.Б. Кабулов, Ж.З. Уразбаев, А.К. Мустафаева, С.А. Аманжолов.– Алматы: Эверо, 2020.– 320 б.

Охранные документы - 1

1. Решетка для мясорубки. Патент на полезную модель РК. Рег. №4181, От. 29.03.2019.