«С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті» КеАҚ

«Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының қауымдастырылған профессоры м.а., т.ғ.к.,

**МУСТАФАЕВА АЯУЛЫМ КАКЕНОВНАНЫҢ**

ғылыми және ғылыми-әдістемелік еңбектерінің

**ТІЗІМІ**

**СПИСОК**

научных трудов к.т.н., и.о. ассоциированного профессора кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств»

НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С.Сейфуллина»

**МУСТАФАЕВОЙ АЯУЛЫМ КАКЕНОВНЫ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п.п | Еңбектерінің атауыНазвание трудов | Баспа немесе қолжазба құқындаПечатный или на правах рукописи | Баспаның, журналдың атауы, нөмірі, жылы, беті авторлық куәлік нөміріНаименование издательства, журнала, номер, год, номера страниц, номер авторского свидетельства | Баспатабақтар немесе беттер саныКоличество печатных листов или страниц | Қосалқы авторлардың аты-жөніФ.И.О соавторов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Научные и научно-методические труды, опубликованные после защиты диссертации** |
| Публикации, входящие в перечен журналов указанным в подпункте 2) [пункта 4](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V1100006939#z14) к настоящим Правилам, относятся журналы, входящие в 1, 2 и 3 квартиль по данным JournalCitationReports (ЖорналЦитэйшэнРепортс) компании ClarivateAnalytics (КларивэйтАналитикс) или имеющие в базе данных Scopus (Скопус) показатель процентиль по CiteScore (СайтСкор) не менее 35 хотя бы по одной из научных областей |
| 1 | 1. Improving the Technology of Primary Purification of the Safflower Oil Using Secondary Products of Processing on a Biological Basis
 |  | Foods2023, 12(17), 3275 <https://doi.org/10.3390/foods12173275>Q1, Food ScienceCiteScore (2022) 2022: 7,3**Процентиль 78(2022)** | 0,5 | Iskakov B.,Kakimov M.,Kudelski R.,Kassenov A.,Satayeva Z.,Kardenov S.,Kalibekkyzy Z.,Igenbayev A.,Bembenek M. |
| 2 | Incorporating carrot pomace-based emulsion to enhance the nutritional value and shelf life of butter | Печ. | International Journal of Food Properties Эта ссылка отключена., 2023, 26(1), страницы 2455–24752022: 5,2 Q1Food ScienceCiteScore (2022) 2022: 5,7**Процентиль77(2022)** | 0,7 | NaurzbayevaG ,Smolnikova F, Baytukenova S, Kapshakbayeva Z, BaytukenovaSh,Smailova Z, Dikhanbayeva F, Temerbayeva M, Baybalinova G. |
| 3 | Obtaining and Investigation of the β -Cyclodextrin Inclusion Complex with Vitamin D 3Oil Solution | Печ. | Scientifica2020 | Journal articleDOI: [10.1155/2020/6148939](https://doi.org/10.1155/2020/6148939)EID: 2-s2.0-85095882021Part of ISSN: [2090908X](https://portal.issn.org/resource/ISSN/2090-908X)CiteScore (2022) 5,1**Прoцентиль 85%**  | 0,5 | [Bakirova, R.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191873601), [Nukhuly, A.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6506814927), [Iskineyeva, A.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57211598641), [Sarsenbekova, A.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56951061200) |
| **Статьи в научных изданиях, рекомендованных ККСНВО МНВО РК** |
| 4 | Ет шикізатын ұсақтау процесінің математикалық моделін жасау | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2011, № 1. Семей..Б. 144-147.  | 0,2 | Какимов А.К., Кабулов Б.Б. |
| 5 | Еттартқыштың қос жұпты кесу механизмі туғызатын қысымды есептеу әдістемесі | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2012, № 2. Семей..Б.184-186. | 0,2 | Какимов А.К., Кабулов Б.Б., Джилкишева А.К.,Кудеринова Н.А. |
| 6 | Определение антиоксидантной способности и физико-химических показателей экстрактов чернослива | Печ. | Научный журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». - Семей: СГУ им. Шакарима, 2013, № 4 . – с. 64-67. | 0,2 | Шингисов А.У., Кантуреева Г.О., Нурсеитова З.Т. |
| 7 | Ультразвуковая технология экстракции трав чабреца и душицы | Печ. | Научный журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». - Семей: СГУ им. Шакарима, 2013, № 4 . – с. 115-118.  | 0,2 | Шингисов А.У., Желеуова Ж.С., Мусаева С.А. |
| 8 | Тартылған еттің құрылымды-механикалық қасиеттеріне еттартқыштың кесу механизмдерінің әсері | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы»2014, № 1Семей..Б.32-35. | 0,2 | Кабулов Б.Б., Джилкишева А.Г.,Садвакасов Б.Н. |
| 9 | Синхронизация асинхронных ветровых турбин | Печ. | Научный журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». - Семей: СГУ им. Шакарима, 2014, №4. – с. 29-32. | 0,2 | Романенко А.Ф., Асильбеков Н.С. |
| 10 | Исследования физико-химических показателей виноградных косточек | Печ. | Научный журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». - Семей: СГУ им. Шакарима, 2014, №4. – с. 79-82.  | 0,2 | Шингисов А. У., Сейлханова У. Н. |
| 11 | Жұмсақ сырға қосылатын өсімдік қоспасының тиімді мөлшерін зерттеу | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы»2015, № 4. Семей..Б.67-70 | 0,2 | Балабекова А.С., Алибеков Р.С., ГабрильянцЭ.А. |
| 12 | Использование вакуума для расслоения состава кисломолочных продуктов | Печ. | Научный журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». - Семей: СГУ им. Шакарима, 2015, № 4. – с. 63-66 | 0,2 | Шингисов А.У., Нурсейтова З.Т, Мыркалыков Б. С |
| 13 | Разработка устройства для измельчения мясного и мясокостного сырья | Печ. | Научный журнал «Вестник ГУ им. Шакарима г. Семей». - Семей: ГУ им. Шакарима г. Семей, 2017, № 1 (77). – с. 116-120.  | 0.2 | Солтанбеков Ж.А.Акимов М.М., Кабулов Б.Б.  |
| 14 | Тағамдық шикізатының ұсақтау процесін моделдеу | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы»2018, № 1 (77).Семей..Б.37-41. | 0,2 | Кабулов Б.Б.,Ташыбаева М.М., Баймурзаев Е.Б. |
| 15 | Экспериментальный стенд для моделирования реологического поведения вязко-пластичных продуктов на основе электрических аналогов | Печ. | Научный журнал «Вестник ГУ им. Шакарима г. Семей». - Семей: ГУ им. Шакарима г. Семей, 2018, № 1 (77). – с. 33-37. | 0,2 | Кабулов Б.Б., Бекешова Г.Б., Баймурзаев Е.Б. |
| 16 | Совершенствование безотходной технологии производства плавленых сыров с использованием черной смородины  | Печ. | Научный журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». - Семей: СГУ им. Шакарима, 2019, № 2. – с. 64-66 | 0,2 | Ерболова Ж.Е., Кабулов Б.Б.. |
| 17 | Етті ұсақтау кезіндегі қысымның өзгерісін талдау | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы»2019, № 3(87) Семей..Б.109-112. | 0,2 | Кәкімов М.М., Әділбеков Е.Қ., Қабулов Б.Б.. |
| 18 | Совершенствование технологии мясных продуктов с использованием растительных добавок | Печ. | Научный журнал «Вестник ГУ им. Шакарима г. Семей». – Семей, 2019, № 3(87). – с. 41-43. | 0,2 | Искинеева А.С.,Игенбаев А.К., Кабулов Б.Б. |
| 19 | Ақуызды-майлы эмульцияның етті -өсімдікті паштеттің тағамдық құндылығына әсері | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы»2020, № 1(89). Семей..Б. 95-100 | 0,4 | Игенбаев А.К., Кабдуллина А.А., Нұрымхан Г.Н. |
| 20 |  Ет шикізатын кесу процесін теориялық зерттеу | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы»2020, № 4(87). Семей..Б.41-43. | 0,2 | Ермек Н.К., Абдилова Г.Б., Имангалиева Ж. |
| 21 | Functionally enriched meat product with incapsulatedvitaminsupplement | Печ. | Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2022. №2., 91-96 | 0,25 | Iskineyeva A., Kozhamsugirov K., Fazylov S.,Bakirova R., Muratbekova A., Vlasova L. |
| 22 | Совершенствование технологии кефирных изделий с добавлением натуральных подслащивающих веществ стевии | 1. Печ.
 | Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2022. №3., 151-156 | 0,25 | Шахабай, Ж.А. Әлтайұлы С. |
| 23 | Табиғи тәттілeндіргіштeрі бар eшкі сүтінeн дайындалған йoгурттың рeцeптурасын жeтілдіру | 1. Печ.
 | Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2024. №1., 124-132 | 0,5 | Әлтайұлы С.Калемшарив Б,Салықова Р |
| **Публикации в изданиях других научных журналах** |
| 24 | Functionally enriched meat product with incapsulated vitamin supplement | Печ. | News of the National Academy of sciences of the Republic of Kazakhstan Series chemistry and technology. 2021. №5-6. Р.45-52. | 7 | Iskineyeva A.Fazylov S.KozhamsugirovK.Sviderskiy A.  |
| 25 | Preparation of encapsulated α-tocopherol acetate and study of its physico-chemical and biological properties | Печ. | Bulletin of the Karaganda university. Chemistry series. 2021. No.3(103). pp.27-36. | 10 | Iskineeva A.S.Zamaratskaya Z.Fazylov S.Pustolaikina I.Sarsenbekova A.Seilkhanov Т.Bakirova R. |
| 26 | Combined in Silico and Experimental Investigations of Vitamin D3 Encapsulation by Starch β-Oligosaccharide | Печ. | Вестник науки Казахского Агротехнического университета. 2023. №1(116). С.317-326. | 7 | Iskineyeva A.Bakirovа R.Fazylov S.Nurkenov O. |
| 27 | Preparation of a water-soluble complex of cholecalciferol with an oligosaccharide | Печ. | Вестник КазУТБ № 2 (19) – 2023. С 36-45 | 8 | Fazylov S., Nurkenov O., Iskineyeva A.Pustolaikina I., Sarsenbekova A., Sviderskiy A. |
| 28 | Encapsulation of vitamin Aevit oil solution with β-cyclodextrin | Печ. | Reports of the National Academy of sciences of the Republic of Kazakhstan. 2021. Vol. 1. No 333. P.5-13. (Журнал Доклады НАН РК. 2021. №1. С.5-13). | 8 | Iskineeva A.S.Zamaratskaya Z.Sarsenbekova A.Fazylov S.Burkeev N.Nurkenov O.Seilkhanov T. |
| 29 | Мақсары өнімдерін өңдеуге арналған пресс жабдығын жетілдірудің тиімді жолдары | Печ. | Научный журнал Торайгыров университета«Наука и техника Казахстана»-2024. №1., 28-38 | 0,5 | Какимов М.М.,Мурсалыкова М.Т.,Токаев С.Д., Орынбеков Д. Р. |
| 30 | Study of the Influence of Flour from Non-Traditional Raw Materials on Cooked Sausages | Печ. | Food Engineering Gida MuhendistigiCongress Kongresi7-9 November / Kostm 2a1gAskoLoro Resort & Spa. Antolyo - Turkey, November 7-9.2019. – с. 202-207. | 0,3 | Olmbetovat G., Abdijapparorrat B., AbdugamitovaА., IskineyevaА., Oqrmbetov E. |
| **Патенты РК на полезную модель** |
| 31 | Ножевое устройство для измельчения мясного и мясокостного сырья | Печ. | Патент РК на полезную модель №100189. Рег. № 2016/0630.2, заявл. 22.11. 2016. | 0,19 | Акимов М.М., Кабулов Б.Б.,Бакиева А.Б., Утегенов Д.М,Солтанбеков Ж.А. |
| 32 | Решетка для мясорубки.  | Печ. | Патент РК на полезную модель. Рег. № 2019/0290.2, заявл. 29.03.2019. | 0,19 | Акимов М.М., Бакиева А.Б., Кабулов Б.Б., Бидахметов Д.Т., Шаяхметова М.К. |
| 33 | Способ получения комплекса включения β-циклодекстрина с холекальциферолом и его лекарственной формой (витамином Д3) | Печ. | Свидетельство о внесении сведений в государственный реестр прав на объекты, охраняемые авторским правом №8462 от 28.02.2020 г. | 0,19 | Искинеева А.С, Фазылов А.С, Бакирова Р. Е, Фазылов С. Д. |
| 34 | Метод ультразвуковой активации инкапсулирования ресвератрола с циклодекстрином, используемых для улучшения пищевых качеств мясных изделий | Печ. | Свидетельство о внесении сведений в государственный реестр прав на объекты, охраняемые авторским правом №8464 от 28.02.2020 г. | 0,19 | Искинеева А.С, Фазылов А.С, Бакирова Р. Е, Фазылов С. Д. |
| 35 | Способ капсуляции комплекса витаминов А, Е и Д3 с β-циклодекстрином | Печ. | Свидетельство о внесении сведений в государственный реестр прав на объекты, охраняемые авторским правом №8495 от 02.03.2020 г. | 0,19 | Искинеева А.С, Фазылов А.С, Бакирова Р. Е, Фазылов С. Д. |
| 36 | Жартылайқақталғаншұжық | Печ. | Пайдалымоделге патент №7048. Рег. № 2022/0158.2, от 29.04.2022 г. | 0,19 | Искинеева А.С, Бакирова Р. Е,Кожамсугиров К.М. |
| 37 | Дәруменді циклодекстринге ендіру кешені | Печ. | Пайдалымоделге патент №7853, (21) 2023/0008.2 | 0,19 | Искинеева А.С.Бакирова Р.Е.Кундызбаева Н.Д.Кожамсугиров К.М. |
| **Монографии** |
| 38 |  Ет және ет-сүйекті шикізатты механикалық өңдеу процестерінің теориялық негіздері мен жабдықтары | Печ. | Монография - г. Алматы: Эверо, 2020.– 320 б. | 20 | Кабулов Б.Б., Уразбаев Ж.З., Аманжолов С.А. |
| 39 | Optimization of combinatorics of functional food ingredients: Monograph  | Печ. | Monograph-Semey, 2020. - 150 p. | 9,375 | Kassymov S.K., Igenbayev A.K., Konganbayev Y.K., Baikadamova A.M. |
| 40 | Кларатные комплексы витаминов и алькалоидов с циклодекстринами | Печ. | Монография - Караганда: ТОО «Арка и К», 2023.– 290 с. | 18,13 | Фазылов С.Д.,Нуркенов О.А.,Бакирова Р.Е.,Искинеева А.С.,Мулдахметов З.М. |
| **Учебно-методические труды** |
| 41 | Сүтөндірісініңтехнологиялықжабдықтары | Печ. | Оқу құралы – Нұр-Сұлтан: «С. Сейфуллин ат. Қазақ агротехникалық университеті» КеАҚ баспасы, 2021. – 132 б. | 8,25 | - |
| 42 | Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары | Печ. | Оқу құралы – Астана: «С. Сейфуллин ат. Қазақ агротехникалық зерттеу университеті» КеАҚ баспасы, 2024. – 200 б. | 12,5 | Тоқаев С.Д.,Қасенов Ә.Л., Карденов С.Ә. |
| 43 | Производственные основы первичной переработки убойных животных. Технология мяса и мясных продуктов | Печ. | Учебноепособие – Астана: «С. Сейфуллин ат. Қазақ агротехникалық зерттеу университеті» КеАҚ баспасы, 2023. – 95 б. | 5,98 | Байтукенова Ш.Б., Байтукенова С.Б.  |
| 44 | Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы: оқу құралы | Печ. | Оқу құралы – Астана: «С. Сейфуллин ат. Қазақ агротехникалық зерттеу университеті» КеАҚ баспасы, 2024. – 155 б. | 9,68 | - |
| 45 | Практикум по расчету технологического оборудования предприятий мясной и молочной промышленности. Часть 1 | Печ. | Учебное пособие - Алматы: Эверо, 2020.– 256 с. | 16 | Кабулов Б.Б., Жунусова Г.С.,Ануарбекова А.С.. |