**Список публикаций в международных рецензируемых изданиях**

Фамилия претендента **Асиржанова Жанна Баимбековна**
Идентификаторы автора: Scopus Author ID: **57222478102**
Web of Science Researcher ID: **LIO-9948-2024**
ORCID: **0000-0002-5699-7044**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название публикации | Тип публикации (статья, обзор и т.д.) | Наименование журнала, год публикации (согласно базам данных), DOI | Импакт-фактор журнала, квартиль и область науки\* по данным Journal Citation Reports (Жорнал Цитэйшэн Репортс) за год публикации | Индекс в базе данных Web of Science Core Collection (Веб оф Сайенс Кор Коллекшн) | CiteScore (СайтСкор) журнала, процентиль и область науки\* по данным Scopus (Скопус) за год публикации | ФИО авторов (подчеркнуть ФИО претендента) | Роль претендента (соавтор, первый автор или автор для корреспонденции) |
| 1 | A risk and hazard analysis model for the production process of a new meat product blended with germinated green buckwheat and food safety awareness | статья | Frontiers in nutrition, Sec. Nutrition and Food Science Technology, 2022, vol.9, pp. 1-15 <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.902760> | Импакт-фактор4Nutrition & Dietetics – Q2 | SCIE edition | CiteScore 2022 - 3,5Agricultural and Biological Sciences:Food Science - 55процентиль  | Atambayeva Zh., Nurgazezova A., Rebezov M., Kazhibayeva G.,Kassymov S., Sviderskaya D., Toleubekova S., **Assirzhanova Zh.,**Ashakayeva R., Apsalikova Z. | Соавтор |
| 2 | Nutritional, physicochemical, textural and sensory characterization of horsemeat patties as affected by whole germinated green buckwheat and its flour | статья | International journal of food properties, 2023, vol. 26, no.1, pp.600–613 <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2174552> | Импакт-фактор3,1Food Science & Technology – Q2  | SCIE edition | CiteScore 2023 - 5,2Agricultural and Biological Sciences:Food Science - 68процентиль | Atambayeva Zh., Nurgazezova A., **Assirzhanova Zh,**Urazbayev Zh., Kambarova A., Dautova A., Idyryshev B., Свидерская Д., (Koizhaiganova) Kaygusuz M. | Соавтор |
| 3 | Unlocking the Potential of Buckwheat Hulls, Sprouts, and Extracts: Innovative Food Product Development, Bioactive Compounds, and Health Benefits – a Review | статья | Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 2024, vol. 74, no.3, pp.293–312<https://doi.org/10.31883/pjfns/191859> | Импакт-фактор2,4Food Science & Technology;Nutrition & Dietetics– Q3 | SCIE edition | CiteScore 2023 - 4,3Agricultural and Biological Sciences:Food Science - 62 процентиль | Atambayeva Zh., Nurgazezova A., Amirkhanov K., **Assirzhanova Zh,**Khaimuldinova A., Charchoghlyan H., Kaygusuz M. | Соавтор |
| 4 | Enhancing emulsified sausages: a comprehensive study of the nutritional, sensory, and sustainability advantages of quinoa flour incorporation | статья | Cogent Food and Agriculture, 2024, vol.10, no.1, pp.1-23 <https://doi.org/10.1080/23311932.2024.2426612> | Импакт-фактор1,7 Agriculture, Multidisciplinary– Q2 | SCIE edition | CiteScore 2023 - 3,3Agricultural and Biological Sciences:Food Science - 52процентиль | Dautova A., Amirkhanov K., Baytukenova Sh., Nurymkhan G., **Assirzhanova Zh,**Atambayeva Zh., Baytukenova S., Ashakayeva R., Kambarova A. | Соавтор |
| 5 | Evaluation of antimicrobial efficacy and shelf life of natural hop extract in cheese production | статья | * [CyTA - Journal of Food,](https://www.tandfonline.com/journals/tcyt20)2025, vol.23, no.1, pp.1-14 <https://doi.org/10.1080/19476337.2024.2446821>
 | Импакт-фактор2Food Science & Technology – Q3 | SCIE edition | CiteScore 2023 - 4,4Industrial and Manufacturing Engineering - 67процентиль  | Kyrykbaeva Sh., Kalibekkyzy Zh., Kapshakbayeva Z., Baytukenova S., **Assirzhanova Zh,**Baytukenova Sh., Mustafayeva A., Ospanova B., Utegenova A. | Соавтор |

**СПИСОК**

**научных и учебно-методических трудов соискателя Асиржановой Жанны Баимбековны на получение ученого звания ассоциированного профессора (доцента) по направлению 20000 - Технические науки, 21200 - Прочие технические науки, 21204 - Пищевые технологии, опубликованные после получения степени кандидата технических наук**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование работы | Характер работы  | Выходные данные  | Объем п.л. | Ф.И.О. соавторов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Статьи в научных изданиях, рекомендованных КОКСНВО МНВО РК** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Оценка пищевой и биологической ценности вареной колбасы I сорта «Жанар» | печ. | Научный журнал «Вестник Семипалатинского государственного университета им. Шакарима. Серия “Технические науки” – Семипалатинск, 2011. № 3 (55) – с.17-20 ISSN 1607-2774 | 0,25 | - |
| 2 | Совершенствование технологии производства мясных продуктов путем применения животного и растительного сырья | печ. | Научный журнал «Вестник Семипалатинского государственного университета им. Шакарима. Серия “Технические науки” – Семипалатинск, 2011. №4 (56) – с.63-66 ISSN 1607-2774 | 0,25 | - |
| 3 | Исследование микробиологических показателей и пищевой безопасности мясных продуктов | печ. | Научный журнал «Вестник Семипалатинского государственного университета им. Шакарима. Серия “Технические науки” – Семипалатинск, 2012. №2 (58), с.155-157 ISSN 1607-2774 | 0,1875 | - |
| 4 | Мясные продукты для геродиетического и детского питания | печ. | Научный журнал «Вестник Семипалатинского государственного университета им. Шакарима. Серия “Технические науки” – Семипалатинск, 2012. №2 (58), с.157-159 ISSN 1607-2774 | 0,1875 | - |
| 5 | Технология замораживания мясных полуфабрикатов | печ. | Научный журнал «Вестник Университета Шакарима. Серия “Технические науки”, №3 (87) 2019, с.103-106<https://shakarim.edu.kz/upload/sciencejournals/document_1643274535.pdf> | 0,25 | Абильмажинова Б. |
| 6 | Иммобилизацияланған ферментпен тест-жүйесін дайындау үшін ацетихолинэстераза ферментінің меншікті белсенділігін зерттеу | печ. | Научный журнал «Вестник Университета Шакарима. Серия “Технические науки”, №2 (90) 2020 г. с.176-179[https://shakarim.edu.kz/upload/science-](https://shakarim.edu.kz/upload/science-%20%20journals/document_1643274642.pdf) [journals/document\_1643274642.pdf](https://shakarim.edu.kz/upload/science-%20%20journals/document_1643274642.pdf) | 0,25 | Утегенова А.О.,Какимова Ж.Х., Капшакбаева З.В. |
| 7 | Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігін талдауға арналған сынақ зертханалардың біліктілігін тексеру мақсатында стандартты үлгілерді пайдалану | печ. | Научный журнал «Вестник Алматинского технологического университета», г.Алматы, №4 (134), 2021 г., с.45-53 <https://www.vestnik-atu.kz/jour/article/view/574?locale=kk_KZ> | 0,5625 | Байболова Л.К., Хаймулдинова А.К. |
| 8 | Ет-консерві өнімдерін өндіру технологиясымен сапасын жетілдіру  | печ. | Научный журнал «Вестник Алматинского технологического университета», г. Алматы, № 1 (135), 2022 г., с.87-92 <https://www.vestnik-atu.kz/jour/article/view/781?locale=kk_KZ> | 0,375 | Байболова Л.К., Хаймулдинова А.К. |
| 9 | Внедрение системы HACCP на предприятиях мясной промышленности: основные этапы и преимущества | печ. | Научный журнал «Вестник Университета Шакарима. Серия “Технические науки” №3 (15) 2024. с.230-242. [https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-3(15)-31](https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-3%2815%29-31) | 0,8125 | Байкадамова А.М., Жарыкбасова К.С., Жарыкбасов Е.С., Идырышев Б.А. |
| 10 | Использование ферментов для определения безопасности пищевых продуктов | печ. | Научный журнал «Вестник Университета Шакарима. Серия “Технические науки” № 1 (17), 2025. с.306-312[https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-1(17)-39](https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-1%2817%29-39)  | 0,4375 | Утегенова А.О.,Камбарова А.С.,Атамбаева Ж.М.,Кулуштаева Б.М. |
| **Статьи в международных научных журналах из баз данных SCOPUS и Web of Science** |
| 1 | A risk and hazard analysis model for the production process of a new meat product blended with germinated green buckwheat and food safety awareness | печ. | Journal “Frontiers in nutrition”, Sec. Nutrition and Food Science and Technology», 2022, vol. 9, pp.1-15, ISSN: 2296-861X <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.902760>Scopus – Q2, процентиль-55, Web of Science - Food Science – Q2 | 0,9375 | Atambayeva Zh.,  Nurgazezova A.,  Rebezov M.,  Kazhibayeva G.,  Kassymov S.,  Sviderskaya D.,  Toleubekova S.,  Ashakayeva R.,  Apsalikova Z. |
| 2 | Nutritional, physicochemical, textural and sensory characterization of horsemeat patties as affected by whole germinated green buckwheat and its flour | печ. | Journal “International journal of food properties”, 2023, vol. 26, no. 1, pp.600–613 ISSN 1532-2386 <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2174552>Scopus - Q2, процентиль - Food Science & Technology -68, Web of Science - Food Science – Q2 | 0,8125 | Atambayeva Zh., Nurgazezova A., Urazbayev Zh., Kambarova A., Dautova A., Idyryshev B., Свидерская Д., (Koizhaiganova) Kaygusuz M. |
| 3 | Unlocking the Potential of Buckwheat Hulls, Sprouts, and Extracts: Innovative Food Product Development, Bioactive Compounds, and Health Benefits – a Review | печ. | Journal “Polish Journal of Food and Nutrition Sciences” 2024, vol. 74, no.3, pp. 293-312 ISSN 2331-1932<https://doi.org/10.31883/pjfns/191859> Scopus – Q2, процентиль- Food Science & Technology- 62, Web of Science - Food Science - Q3 | 1,25 | Atambayeva Zh., Nurgazezova A., Amirkhanov K., Khaimuldinova A., Charchoghlyan H., Kaygusuz M. |
| 4 | Enhancing emulsified sausages: a comprehensive study of the nutritional, sensory, and sustainability advantages of quinoa flour incorporation | печ. | Journal “Cogent Food and Agriculture”, 2024, vol.10, no.1, pp.1-23 ISSN 2331-1932 <https://doi.org/10.1080/23311932.2024.2426612>Scopus – Q2, процентиль - 52, Web of Science – Food Science - Q2 | 1,4375 | Dautova A., Amirkhanov K., Baytukenova Sh., Nurymkhan G., Atambayeva Zh., Baytukenova S., Ashakayeva R., Kambarova A. |
| 5 | Evaluation of antimicrobial efficacy and shelf life of natural hop extract in cheese production | печ. | Journal “[CyTA - Journal of Food”,](https://www.tandfonline.com/journals/tcyt20)2025, vol.23, no.1, pp.1-14 ISSN 1947-6337* <https://doi.org/10.1080/19476337.2024.2446821>

Scopus – Q2, процентиль-67, Web of Science - Food Science & Technology - Q3 | 0,875 | Kyrykbaeva Sh., Kalibekkyzy Zh., Kapshakbayeva Z., Baytukenova S., Baytukenova Sh., Mustafayeva A., Ospanova B., Utegenova A. |
| **Учебные и учебно-методические пособия** |
| 1 | Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық тәсілдері  | печ. | Оқу құралы. Семей қ. Шәкәрім атындағы университеттің баспаханасы. – 2022. - 129 б. ISBN 978-601-7468-17-3   | 8,1 | Амирханов К.Ж. |
| 2 | Физические методы обработки пищевых продуктов.  | печ. | Учебное пособие. Издательский дом «Интеллект», г.Семей, 2023. - 129 с. ISBN 978-601-313-156-6  | 8,1 | Амирханов К.Ж.Атамбаева Ж.М. |
| 3 | Азық-түлік өнімдерінің сапасын бағалау |  | Оқу құралы. «Интеллект» баспа үйі, Семей. 2023. – 120 б. ISBN 978-601-81134-2-0. Басуға 30.06.2023 ж. қол қойылды | 7,5 | - |
| **Патенты Республики Казахстан** |
| 1 | Способ производства мясного формованного продукта «Шығыс» |  | Инновационный патент на изобретение РК №24203от 15.07.2011 г., бюл. №7 |  | Рскелдиев Б.А., Амирханов К.Ж., Хаймулдинова А.К.,Машанова Н.С. |
| 2 | Печенье «Солнечное» |  | Инновационный патент на изобретение РК №28180от 17.03.2014 г., бюл. №3  |  | Смольникова Ф.Х., Амирханов К.Ж., Бекбергенова А.М. и др. |
| 3 | Состав для приготовления хлеба |  | Патент на полезную модель №4933 от 15.05.2020 г. |  | Рустембекова М.М., Шарипова Г.Ж. и др. |
| 4 | Способ производства колбасы жареной деликатесной |  | Патент на полезную модель №5166 от 17.07.2020 г. |  | Даутова А.А., Молдабаева Ж.К.и др. |
| 5 | Способ производства вареной колбасы с растительной добавкой |  | Патент на полезную модель №5191 от 24.07.2020 г. |  | Аширмухамбетова К.С., Касымов С.К., Амирханов К.Ж. и др. |
| 6 | Состав для приготовления сахарного печенья |  | Патент на полезную модель №5213 от 24.07.2020 г. |  | Молдахасымова Г.К., Амирханов К.Ж., Молдабаева Ж.К.,и др. |
| 7 | Композиция для получения низкокалорийного мясного продукта |  | Патент на полезную модель № 6876 от 18.02.2022 г. |  | Спанова А.М.Нургазезова А.Н. Нүрымхан Г.Н.и др.  |
| 8 | Состав для приготовления мягких вафель  |  | Патент на полезную модель № 7025 от 22.04.2022 г. |  | Конганбаев Е.К. Смольникова Ф.Х. и др. |
| **Статьи в других изданиях Республики Казахстан**   |
| 1 | Использование комбинированной биомассы в производстве мясных изделий | печ. | Научный журнал “Вестник Евразийского инновационного университета”. – Павлодар: 2011. – №4. (44) – с.122-125 | 0,25 | - |
| 2 | Колбасные изделия с использованием порошковых субпродуктов из животного сырья | печ. | Научный журнал «Пищевая технология и сервис», Алматы Алматинский технологический университет. – 2011 – №3 - с.25-28. | 0,25 | - |
| 3 | Исследование пищевой и биологической ценности комбинированных мясопродуктов  | печ. | Научный журнал «Пищевая технология и сервис», Алматы Алматинский технологический университет. – 2011 – №3 - с.28-32 | 0,3125 | - |
| 4 | Особенности использования биологическиактивного комплекса в производстве мясных продуктов | печ. | Научный журнал «Вестник КазУТБ», №1, 2019, с. 36-41 <https://vestnik.kaztbu.edu.kz/index.php/kazutb/issue/view/2/2> | 0,375 | Нургазезова А.Н.Уразбаев Ж.З.Ребезов М.Б. |
| 5 | Амарант дәні құнды азық-түлік шикізатының көзі және қайта өңдеу объектісі ретінде | печ. | Международный научно-методический журнал «Global science and innovations 2020: Central asia», 2020, с. 109-114  | 0,375 | Сақпан А.А.Нұрымхан Г.Н. |
| **Статьи в международных конференциях и в научных изданиях стран ближнего и дальнего зарубежья**  |
| 1 | Технология производства мясных продуктов во фритюре | печ. | Материалы международной научно-практической конференции «ПИЩА. ЭКОЛОГИЯ. КАЧЕСТВО», Новосибирск, 30 июня-2 июля 2008– с.41-43 | 0,1875 | Григорьева И.Я., Тулеуов Е.Т., Жарич А.С. |
| 2 | Пищевые продукты нового поколения | печ. | Материалы международной научно-практической конференции «ПИЩА. ЭКОЛОГИЯ. КАЧЕСТВО», Новосибирск, 30 июня-2 июля 2008 - с.43-45 | 0,1875 | Григорьева И.Я., Смольникова Ф.Х., Хаймулдинова А.К.Тулеуов Е.Т.,  |
| 3 | Применение плазмы крови лошадей в производстве конских вареных колбас | печ. | Материалы международной научно-практической конференции «ПИЩА. ЭКОЛОГИЯ. КАЧЕСТВО», Новосибирск, 30 июня-2 июля 2008 - с.46-48 | 0,1875 | Хаймулдинова А.К.  |
| 4 | Классификация молочных десертных изделий | печ. | Материалы международной научно-практической конференции «ПИЩА. ЭКОЛОГИЯ. КАЧЕСТВО», Новосибирск, 30 июня-2 июля 2008 – С.77-78 | 0,125 | Смольникова Ф.Х., Туменова Г.Т., Кажибаева Г.Т., Байтукенова Ш.Б. |
| 5 | Использование животного сырья в производстве пищевых продуктов | печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития технологии производства продуктов питания», Воронеж, 26-28 мая 2008, 26-28 мая 2008. – с.97-99 | 0,1875 | Уразбаев Ж.З., Григорьева И.Я. Хаймулдинова А.К. Смольникова Ф.Х  |
| 6 | Изменения свободных аминокислот в конине, посоленных в парном и охлажденном состоянии | печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития технологии производства продуктов питания», Воронеж, 26-28 мая 2008 г. 26-28 мая 2008, с.111-113 | 0,1875 | Хаймулдинова А.К. Туменова Г.Т.  |
| 7 | Влияние биологической пищевой добавки на водосвязывающие свойства фарша комбинированных мясопродуктов | печ. | Международный научно-практический форум «Инновации в агропромышленном комплексе», 2-5 июня 2009, Новосибирск, 2009. - с.280-282 | 0,1875 | Тулеуов Е.Т.,Григорьева И.Я. |
| 8 | Пробиотические культуры, используемые в производстве молочных продуктов | печ. | Международный научно-практический форум «Инновации в агропромышленном комплексе», 2-5 июня 2009, Новосибирск, 2009., с.330-331 | 0,125 | Смольникова Ф.Х.Байтукенова Ш.Б. |
| 9 | О биологической ценности мяса ягнят каракульской породы | печ. | Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество», Кемерово, 2009, с.87-89 | 0,1875 | Григорьева И.Я.,Жарич С.Л. |
| 10 | Технология применения физических методов обработки мяса баранины в производстве соленых деликатесных продуктов | печ. | V Международная научно-практическая конференция «Аграрная наука – сельскому хозяйству», 17-18 марта 2010 г., Барнаул, с.156-158. | 0,1875 | Нургазезова А.Н.,Амирханов К.Ж. |
| 11 | Comprehensive quality assessment of horse meat | печ. | SCIENCE, RESEARCH, DEVELOPMENT. Technics and technology. Belgrade (Serbia), 2019 г, №17, с.17-20 | 0,25 | Atambaeva Zh.M., Nurgazezova A.N., Moldabayeva Zh.K., Kambarova A.S., Idrishev B.A. |
| 12 | Амарант как растительное сырье, используемое для обогащения пищевых изделий | печ. | Научный журнал “Интернаука” №45 (174), часть 1, Москва, 2020, С.83-85 <https://www.internauka.org/journal/science/internauka/174> | 0,1875 | Сақпан А.А.Нұрымхан Г.Н. |
| 13 | Control by the accuracy of the results of studies for the lead content in samples applying the microwave laboratory system PLP-01M | печ. | III International Conference "MIST: Aerospace III - 2020: Advanced Technologies in Aerospace, Mechanical and Automation Engineering", 2021, vol. 1047, pp.1-8 DOI 10.1088/1757-899X/1047/1/012188 | 0,5 | Rebezov M.B., Dautova A., Derkho M.A., Meshcheryakova G.V., Gumеnyuk O.A. |
| 14 | Системы обеспечения качества и безопасности пищевого сырья | печ. | Сборник материалов XV Международной научно-практической конференции “Качество продукции, технологий  и образования” г.Магнитогорск, 2020 г. С. 37-40 | 0,25 | Даутова А.А., Амирханов К.Ж., Касымов С.К., Игенбаев А.К. |
| 15 | Разработка технологии производства мясорастительных колбасных изделий  | печ. | Сборник материалов XV Международной научно-практической конференции “Качество продукции, технологий  и образования” г.Магнитогорск, 2020 г. С.100-104 | 0,3125 | Даутова А.А., Амирханов К.Ж., Касымов С.К., Игенбаев А.К. |
| 16 | Нетрадиционное растительное сырье | печ. | Сборник материалов XV Международной научно-практической конференции “Качество продукции, технологий  и образования” г.Магнитогорск, 2020 г. С.104-106 | 0,1875 | Даутова А.А., Амирханов К.Ж., Касымов С.К., Игенбаев А.К. |
| 17 | Технология производства мясных колбасных изделий лечебно-профилактического питания | печ. | Материалы X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии», 17.05.2022, г.Кемерово, с.170-172 | 0,1875 | Ахмеров И.Д. |
| 18 | Разработка мясных продуктов для лечебно-профилактического питания | печ. | Материалы Всероссийской студенческой научно-практической интернет-конференции «Актуальные проблемы АПК и рациональное природопользование: наука молодых», г. Майкоп, 18.11.2022 г., с. 17-19 | 0,1875 | Ахмеров И.Д. |
| 19 | Паштет из субпродуктов с добавлением обогащающих компонентов растительного сырья | печ. | Фуд-бум: новые технологии для будущего пищевой отрасли. Сборник научных трудов XVI Международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов /ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 2023. – С.90-94 | 0,3125 | Дайырбекова А.Д. |
| **Статьи в международных конференциях Республики Казахстан** |
| 1 | Өсімдік шикізаттарын ет өндірісінде қолдану | печ. | XI Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности», 16-17 апреля 2009. АТУ. – Алматы, 2009. С. 20-22. | 0,1875 | Игенбаев А.,Тулеуов Е.Т.,Байтукенова Ш.Б. |
| 2 | Изменение биологической ценности мяса ягнят при хранении | печ. | XI Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности», 16-17 апреля 2009. АТУ. – Алматы, с.92-94. | 0,1875 | Григорьева И.Я.,Жарич С.Л. |
| 3 | Производство пищевых продуктов с использованием белоксодержащего сырья растительного и животного происхождения | печ. | Международная научно-практическая конференция «Высшее образование и аграрная наука – сельскому хозяйству», Семей, 2009 г. – с.99-100 | 0,125 | Григорьева И.Я.Тулеуов Е.Т. |
| 4 | Комбинированные продукты питания функционального назначения | печ. | Международная научно-практическая конференция «Эхо полигона и мир без ядерного оружия», 22-24 сентября 2009 г., Семей, с.65 | 0,1 | - |
| 5 | Разработка технологии производства мясных продуктов лечебно-профилактического назначения | печ. | Международная научно-практическая конференция «Эхо полигона и мир без ядерного оружия», 22-24 сентября 2009 г., Семей, с.66-67 | 0,125 | - |
| 6 | Ет өнімдердің сақтау мерзімін арттыруға арналған тағамдық органикалық қышқылдарды таңдау | печ. | Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы производства продуктов питания в условиях глобализации экономики», 15-16 октября 2009 г., Семей, с.82-84 | 0,1875 | Хаймулдинова А.К. Байбалинова Г.М |
| 7 | Безопасность и качество пищевых продуктов с использованием пищевых добавок | печ. | Международный научный форум Продовольственная безопасность и здоровье питание населения», СГУ им Шакарима, 28-29 октябрь 2010 год, г. Семей, с.42-43 | 0,125 | - |
| 8 | Качество продовольственных продуктов и обеспечение его контроля | печ. | Международный научный форум «Продовольственная безопасность и здоровое питание населения», СГУ им Шакарима, 28-29 октября 2010 г., г. Семей, с.43-44 | 0,125 | Смольникова Ф.Х., Темиргалиева А.Ж. |
| 9 | Использование коптильных препаратов в производстве копченых мясных изделий | печ. | Международный научный форум «Продовольственная безопасность и здоровое питание населения», СГУ им Шакарима, 28-29 октября 2010 г., г. Семей, с.44-45 | 0,125 | Темиргалиева А.Ж. |
| 10 | Разработка технологии производства пищевых продуктов функционального назначения  | печ. | Республиканская конференция молодых ученых «Наука. Образование. Молодежь», посвященная 20-летию независимости Республики Казахстан (апрель 2011 г.) – Алматы: АТУ, 2011 – с.34-35 | 0,125 | - |
| 11 | Использование морской капусты в производстве пищевых продуктов. | печ. | Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: Материалы международной научно-практической конференции. (20-21 октября 2011 г.) - Алматы, АТУ, 2011. – с.67-69 | 0,1875 | Смольникова Ф.Х., Кажибаева Г.Т. , Байтукенова C.Б., Нурымхан Г.Н., Касымов С.К.  |
| 12 | Разработка технологии производства мясных продуктов лечебно-профилактического назначения с использованием пищевых волокон | печ. | Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: Материалы международной научно-практической конференции. (20-21 октября 2011 г.)- Алматы, АТУ, 2011. – с.69-71 | 0,1875 | Нурымхан Г.Н., Байтукенова С.Б., Смольникова Ф.Х., Касымов С.К.  |
| 13 | Разработка технологий мясных продуктов с продуктами переработки зерна | печ. | Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: Материалы международной научно-практической конференции. (20-21 октября 2011 г.) – Алматы, АТУ, 2011.- с.71-72 | 0,125 | Байтукенова Ш.Б., Смольникова Ф.Х., Кажибаева Г.Т., Касымов С.К., Нурымхан Г.Н.  |
| 14 | Өсімдік тектес шикізаттарды қолдану арқылы жаңа ет өнімдерін жасау  | печ. | Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: Материалы международной научно-практической (20-21 октября 2011 г.) – Алматы, АТУ, 2011. – с.74-76 | 0,125 | Қасымов С.Қ. Смольникова Ф.Х., Байтукенова Ш.Б., Қажыбаева Ғ.Т., Нурымхан Г.Н. |
| 15 | Құс етіндегі өңдеу барысында болатын өзгерістері мен функциональдық қасиеттері  | печ. | Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: Материалы международной научно-практической конференции. (20-21 октября 2011 г.) – Алматы, АТУ, 2011.- с.76-78 | 0,1875 | Нурымхан Г.Н. Қажыбаева Ѓ.Т., Байтукенова Ш.Б., Қасымов С.Қ. Смольникова Ф.Х. |
| 16 | Исследование влияния замораживания на качество мясных полуфабрикатов | печ. | Сборник материалов научно-практической конференции «Современные технологии для пищевой, химической, легкой промышленности и машиностроения», Семей, 12 апреля 2020 г. С.35-40 | 0,375 | Абильмажинова Б.К. |
| 17 | Геродиетикалық тамақтану үшін ет өнімдерін өндіру перспективалары | печ. | Материалы Международной научно-практической конференции «Трансформация АПК Казахстана в мировой продовольственный хаб: предпосылки и перспективы», посвященной 80-летию со дня рождения член-корреспондента КазАСХН, д.т.н., профессора Е.Т. Тулеуова, г.Семей, 01.04.2022, с.225-227  | 0,1875 | Уразбаев Ж.З., Айболат А. |
| 18 | Ет өнімдерінің сапасын жақсартуға ықпал ететін өсімдік негізіндегі функционалды тағамдық ингредиенттерді қолдану | печ. | Материалы Международной научно-практической конференции «Трансформация АПК Казахстана в мировой продовольственный хаб: предпосылки и перспективы», посвященной 80-летию со дня рождения член-корреспондента КазАСХН, д.т.н., профессора Е.Т. Тулеуова, г.Семей, 01.04.2022, с.227-228  | 0,125 | Уразбаев Ж.З., Даутова А.А., Сұлтанхан Ә. |
| 19 | Өсімдік шикізатын құс етінен жасалған құрама өнімдер технологиясында қолдану | печ. | Материалы Международной научно-практической конференции «Трансформация АПК Казахстана в мировой продовольственный хаб: предпосылки и перспективы», посвященной 80-летию со дня рождения член-корреспондента КазАСХН, д.т.н., профессора Е.Т. Тулеуова, г.Семей, 01.04.2022, с.229-230  | 0,125 | Уразбаев Ж.З., Атамбаева Ж.М., Салиев Ж. |
| 20 | Функционалды бағыттағы сүтқышқылды өнімдердің рөлі | печ. | Материалы Международной научно-практической конференции «Трансформация АПК Казахстана в мировой продовольственный хаб: предпосылки и перспективы», посвященной 80-летию со дня рождения член-корреспондента КазАСХН, д.т.н., профессора Е.Т. Тулеуова, г.Семей, 01.04.2022, с.231-232  | 0,125 | Өміртай М.Б., Нұрслямова Е.Қ., Кушумбаева Д.Н. |
| 21 | Микробиологическая безопасность вареной колбасной продукции | печ. | Материалы Международной научно-практической конференции «Перспективные направления развития аграрной и пищевой промышленности», посвященной 80-летию д.т.н., профессора ЖАЙЛАУБАЕВА Д.Т., 75-летию к.т.н., профессора ЕРЕНГАЛИЕВА А.Е. и 70-летию д.т.н., профессора КАКИМОВА А.К., 08.12.2023, стр. 151-153  | 0,1875 | Абенова Н.А., Сулейменова А.Б., Касымов С.К. |