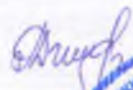


**«6D072800-Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» мамандығы бойынша дайындалған PhD-докторант
Дарибаева Гульнур Тлеухановнаның ғылыми жарияланымдары мен өнертабыстарының**

ТІЗІМІ

№	Жұмыстың атауы, оның түрі	Жұмыс формасы	Басылым мәліметтері	Көлемі, б.т.	Бірлескен авторлар
1	2	3	4	5	6
2016 жыл					
1	Эффективное использование отечественных сортов тритикале в производстве хлебных и макаронных изделий	Баспа	«Тағам өнеркәсібінің инновациялық дамуы: идеядан өндіріске» халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференция материалдары, АТУ, 27-28 қазан 2016 ж, Алматы, Б. 196-198.	0,25	Изтаев А.И. Черных В.Я.
2	Влияния ионоозонной технологий на технологические и семенные свойства зерна.	Баспа	«Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение» III халықаралық ғылыми-техникалық конференция материалдары, 25-26 қараша 2016 ж, Воронеж, Б. 282-284.	0,25	Изтаев А.И. Черных В.Я. Якияева М.А. Молдабекова Н.

Автор



Дарибаева Г.Т.

Ғылыми хатшы



Раимбаева Н.Т.

1	2	3	4	5	6
2017 жыл					
3	Influence of ion-ozone treatment on technological and seed properties of triticale	Баспа	Scientific Journal of the of Modern Education & Research Institute. Бельгия. 15 мамыр. 2017 ж. Б.44-48.	0,313	Iztaev A.I. Maemerov M.M. Nabiyeva Zh.S. Kozybayev A.
4	Влияние ионоозонной кавитационной обработки на технологические свойства зерна тритикале	Баспа	«АТУ Хабаршысы» ғылыми журнал, Алматы технологиялық университеті, Алматы, №3(116), 2017 ж, Б. 5-9.	0,313	Изтаев А.И. Маемеров М.М. Набиева Ж.С.
5	The using of domestic grades of triticale in production of pasta	Баспа	АТУ-нің 60 жылдығына арналған «Тағам, жеңіл өнеркәсіптері мен қонақжайлылық индустриясының инновациялық дамуы» материалдары, АТУ, 6-7 қазан 2017 ж, Алматы, Б. 47-48.	0,125	Iztayev A.I. Kozybayev A.K. Nabiyeva Zh.S.
6	Изучение технологических свойств зерна для производства макаронных изделий	Баспа	«Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение» IV халықаралық ғылыми-техникалық конференция материалдары, 24 қараша 2017 ж, Воронеж, Б.307-310.	0,25	Изтаев А.И. Черных В.Я. Набиева Ж.С. Асылбеков А.

Автор

Дарибаева Г.Т.

Ғылыми хатшы



Раимбаева Н.Т.

1	2	3	4	5	6
7	Сравнительный анализ влияние ионоозонной и ионозонной кавитационной обработки на технологические свойства зерна тритикале	Баспа	Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің «Хабаршысы» ғылыми журнал, Семей, № 4(80), 2017 ж, Б. 28-32.	0,313	Изтаев А.И. Черных В.Я. Кизатова М.Ж.
2018 жыл					
8	Исследование качества макаронных изделий с применением тритикале.	Баспа	«Вопросы современных технических наук: свежий взгляд и новые решения» Сборник научных трудов по итогам международной научно-практической конференции, Вып. V, 11 марта 2018 г, Екатеринбург, С.63-66.	0,25	Изтаев А.И. Изтаев Б.А. Набиева Ж.С. Абильева А. Самадун А.И.
9	Макарон технологиясына ионозондалған судың әсері	Баспа	«4th International Conference on Eurasian Scientific Development in 2018: new methods and solutions», 2nd June 2018, Berlin, P. 38-41.	0,25	Изтаев А.И. Изтаев Б.А. Абильева А.
10	Адамның тиімді тамақтануындағы макарон өнімінің тағамдық құндылығын арттырудың рөлі	Баспа	Materials of the International Student Scientific Conference "The Europe and the Turkic world: science, engineering and technology", May 2-4, 2018, Alania, P. 253-258.	0,375	Изтаев А.И. Изтаев Б.А. Набиева Ж.С.

Автор

Дарибаева Г.Т.

Ғылыми хатшы

Ғаимбаева Н.Т.



1	2	3	4	5	6
11	Макарон өнімінің биологиялық құндылығын арттыру әдісі	Баспа	«АТУ Хабаршысы» ғылыми журнал, Алматы технологиялық университеті, Алматы, №3(120), 2018 ж, Б. 43-45.	0,187	Изтаев А.И. Изтаев Б.А. Козыбаев А.К.
12	Макарон өнімінің беріктілігіне ионоозонның әсері	Баспа	«Тағам, жеңіл өнеркәсіптері мен қонақжайлылық индустриясының инновациялық дамуы» халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференция материалдары, АТУ, 25-26 қазан 2018 ж, Алматы, Б. 240-241.	0,125	Изтаев А.И. Изтаев Б.А. Набиева Ж.С.
13	Универсальное ионоозонное взрывокавитационное устройство по обработке семян, зерна и продуктов его переработки.	Баспа	№32819 өнертабысқа патент (28.04.2018 ж ҚР Өнертабыстардың мемлекеттік тізілімінде тіркелді).	0,125	Мамеров М.М. Изтаев А.И. Якияева М.А. Кулажанов Т.К. Кизатова М.Ж. Искакова Г.К. Изтаев Б.А. Изтаева А.А. Нуртаева А.А. Нуртаева М.А. Тарабаев Б.К. Молдибекова Н.Т. Молдакаримов А.А.

Автор

Ғылыми хатшы



Дарибаева Г.Т.

Раимбаева Н.Т

1	2	3	4	5	6
			2019 жыл		
14	Реологические характеристики макаронных изделий из пшеничной и тритикалевой муки и их смеси из сортов пшеницы и тритикале, районированных в Казахстане	Баспа	«Управление реологическими свойствами пищевых продуктов» VI халықаралық ғылыми- тәжірибелік конференция, 17-18 сәуір 2019 ж, Мәскеу қ, Б. 57-58.	0,125	Изтаев А.И. Изтаев Б.А.
15	Влияния продолжительности замеса пшеничного теста на изменение его консистенции и качество макарон	Баспа	«Ізденістер. Нәтижелер» ғылыми журнал, ғылыми журналы, ҚазНАУ, Алматы, №2, 2019 ж. Б. 124-129.	0,375	Изтаев А.И. Черных В.Я. Набиева Ж.С. Изтаев Б.А.
16	Preparation triticales flour by ion-ozone treatment for improve the quality of pasta	Баспа	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN 1729-3774, DOI: 10.15587/1729-4061.2019.174805, №4/11(100), 2019, P. 64-73.	0,625	Magomedov G. Iztaev B. Zhexenbay N. Tyussyupova B.
17	Technology of pasta with the application of flour of domestic varieties of tritical and ion-ozoned water	Баспа	Journal of Hygienic Engineering and Design, 2019, Vol.28, P. 102-111.	0,625	Iztaev A.I. Stankevich G.N. Chernykh V. Y. Iztaev B.A. Kapizova D.A.

Автор

Дарибаева Г.Т.

Ғылыми хатшы

Раимбаева Н.Т.



1	2	3	4	5	6
2019 жыл					
18	Макарон өнімдерін өндіру тәсілі	Баспа	Өнертабыс патентіне тапсырыс тірк. № 2019/0828.1 (тіркелген күні 13.11.19.)	0,125	АТУ Изтаев Б.А. Изтаев А.И. Искакова Г.К. Якияева М.А.

Автор

Дарибаева Г.Т.

Ғылыми хатшы



Раимбаева Н.Т.