

Список научных трудов
PhD докторанта Алмагинского технологического университета
По специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов»
Макангали Кадыржана Кобысайұлы

№ п/п	Названия (с уточнением в скобках вида публикации: монография, статья и т.д.)	Характер работы (печатный или на правах рукописи)	Выходные данные (издательство, журнал, №, год, номер страницы или № издательского свидетельства)	Объем (количество печатных листов или рукописных)	Соавторы (Фамилия и инициалы)
1	2	3	4	5	6
2015					
1.	Ет өнімдерін өндеу саласында туіе етін инновациялық технологиямен өндеу әдістері (тезис)	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства». – Алматы, 29-30 октября 2015. – С.95-96.	0,06	Узаков Я.М. Нурдалиев Б.Д.
2.	Физико-химические показатели и пищевая ценность верблюжатины (тезис)	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства». – Алматы, 29-30 октября 2015. – С.152-153.	0,19	Таева А.М., Узаков Я. М. Нурдалиев Б.Д.

PhD докторант

Ученый секретарь, к.т.н.



Макангали К.К.

Раимбаева Н.Т.

1	2	3	4	5	6
3.	Перспектива использования верблюжатчины в производстве продуктов здорового питания (тезис)	Печ.	Материалы международной очно-заочной научно-практической конференции «Повышение уровня и качества биогенного потенциала в животноводстве». 11-12 ноября 2015 г., Ярославль, – С. 114-117.	0,19	Узаков Я. М. Таева А. М.
2016					
4.	Изучение динамики формирования мясной продуктивности верблюдов чистопородного казахского бактриана (статья)	Печ.	Журнал Все о мясе. – Москва, 2016. – № 3. – С.46-49.	0,19	Узаков Я.М. Таева А.М. Каимбаева Л.А.
5.	Влияние композиции рассола на микроструктуру мясных продуктов из верблюжатчины (статья)	Печ.	Журнал Все о мясе. – Москва, 2016. – № 5. – С.56-60.	0,25	Узаков Я.М. Таева А.М.
6.	Пищевая и биологическая ценность мясных продуктов нового поколения из верблюжатчины (статья)	Печ.	Журнал Мясная индустрия. – Москва, 2016. – №12. – С. 40-42.	0,13	Узаков Я. М., Таева А.М.
7.	Сравнительный анализ мяса верблюдов (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2016 №4. – С.68-72.	0,25	Узаков Я. М., Таева А. М., Кенжибекова А. Н.
8.	Түйе етінен жасалған ұлттық тағамдар технологиясын жасау (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2016. – №5. – С.79-83.	0,25	Узаков Я. М., Таева А.М. Мусаева С.Ш.
9.	К вопросу об использовании верблюжатчины в производстве колбасных изделий (тезис)	Печ.	Материалы Республиканской научно-практической конференции молодых ученых «Наука. Образование. Молодежь». – Алматы, 21-22 апреля 2016 – С.58-59.	0,06	Таева А.М. Узаков Я. М. Кожихиева М.О.



PhD докторант

Ученый секретарь, к.т.н.

Мақанғали К.К.

Раимбаева Н.Т.

1	2	3	4	5	6
10.	Разработка технологии национальных мясных продуктов (тезис)	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения». – Алматы, 27-28 октября 2016. – С.161-163.	0,13	Таева А.М. Узаков Я. М.
11.	Исследование и разработка мясных продуктов из верблюжатины нового поколения (тезис)	Печ.	Материалы 19-ой Международной научно-практической конференции, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова «Развитие биотехнологических и постгенетических технологий для оценки качества сельскохозяйственного сырья и создания продуктов здорового питания». – Москва, 9 декабря 2016. – С.209-213.	0,25	Лисицын А.Б. Узаков Я. М.
2017					
12.	Исследование влияния возраста на химический состав и мясную продуктивность казахских двугорбых верблюдов (статья)	Печ.	Журнал Все о мясе. – Москва, 2017. - №1. – 48-50 С.	0,19	Узаков Я. М., Таева А.М.
13.	Сыр етінен ұлттық тағам жасау үшін қолданылатын тұздық дайындау технологиясы (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2017. - №4. –С.95-100.	0,33	Узаков Я.М., Диханбаева Ф.Т., Шукешева С.Е., Қойшыбай Ж.
14.	Түйе етінің морфологиялық және химиялық құрамын анықтау (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2017. - №4. –С.403-407.	0,25	Узаков Я.М., Таева А.М., Жетпісбаева Б.Ш., Бекенова Ж. Е.



Мақанғали К.К.

Ученый секретарь, к.т.н.

Раимбаева Н.Т.

PhD докторант

1	2	3	4	5	6
15.	Ұлттық тағамдар жасау технологиясында дәстүрлі емес ет шикізаттарын қолдану (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2017. - №4. –С.407-411.	0,25	Узаков Я.М., Таева А. М., Агитаев А.А., Бекенова Ж.
16.	Түйе етінің биологиялық құндылығын зерттеу (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2017. - №4. –С.444-449.	0,33	Узаков Я.М., Таева А. М., Агитаев А. А., Байқовулы А.
17.	Исследование биологической ценности верблюжатины (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2017. - №6. –С.299-303.	0,25	Узаков Я.М., Таева А.М., Медеубаева Ж.М., Сатаева Ж.И., Агитаев А.А.
18.	Chemical composition and nutritional value of camel (тезис)	Печ.	The Scientific Journal of the Modern Education & Research, научная конференция «Интернационализация высшего образования. Методология преподавания технических и гуманитарных дисциплин в контексте глобализации высшего образования», 29 июня 2017 г., Брюссель. – С.86-92.	0,25	Таева А.М., Узаков Я. М. Узаков Е.Я.
19.	Распад липидного комплекса мясных продуктов при тепловой обработке (тезис)	Печ.	«Пища. Экология. Качество»: труды XIV международной научно-практической конференции. Новосибирск 8-10 ноября 2017г. – С.290-294.	0,25	Таева А.М. Узаков Я.М. Желеуова Ж.С. Агитаев А.А.

PhD докторант

Ученый секретарь, к.т.н.

Мақанғали К.К.

Раимбаева Н.Т.



1	2	3	4	5	6
20.	Влияние посола в формировании качественных показателей мясных продуктов (тезис)	Печ.	«Пища.Экология.Качество»: труды XIV международной научно-практической конференции. Новосибирск 8-10 ноября 2017г. – С.294-297.	0,25	Узаков Я.М. Яновская Л.В. Кожихиева М.О. Калдарбекова М.А.
2018					
21.	Табиғи биокорректор қолданып сирь етінен ұлттық тағам жасау үшін тұздық дайындау технологиясы (статья)	Печ.	Вестник КазНИТУ. – Алматы, 2018. - №2. – С.362-368	0,33	Узаков Я. М., Абжанова Ш. А., Іліясова Н.
22.	Study of the National Cooked Smoked Meat Products While Tests with Laboratory Animals at the Pathology Models with the Purpose to Confirm the set of Biocorrective Features (статья)	Печ.	Current Research in Nutrition and Food Science journal, 2016 - Vol. 6(2). –р. 536-551. CiteScore 0.78, Процентиль – 34.	1	Узаков Я.М., Таева А.М., Лисицын А.Б., Коньсбаева Д.Т., Горбуля В.
23.	Роль посола в формировании качественных показателей мясного сырья и готовых продуктов (тезис)	Печ.	«Пища.Экология.Качество»: труды XV международной научно - практической конференции. Краснообск, 27-29 июня 2018г. – С.627-629.	0,25	Узаков Я.М., Медеубаева Ж.М.
24.	Определение аминокислотного и жирнокислотного состава верблюжатины (тезис)	Печ.	«Пища.Экология.Качество»: труды XV международной научно - практической конференции. Краснообск, 27-29 июня 2018г. – С.641-645.	0,25	Узаков Я.М., Таева А.М.

PhD докторант

Ученый секретарь, к.т.н.



Мақанғали К.К.

Раимбаева Н.Т.

1	2	3	4	5	6
25.	Исследование химического состава верблюжатины (тезис)	Печ.	«Пища. Экология. Качество»: труды XV международной научно - практической конференции. Краснообск, 27-29 июня 2018г. – С.645-647.	0,25	Узаков Я.М., Таева А.М., Медеубаева Ж.М.
2019					
26.	Исследование влияния порошка из семян облещихи на качественные показатели варено-копченых мясных продуктов из верблюжатины и говядины (статья)	Печ.	Вестник КазНТУ. – Алматы, 2019. – №3. – С.408-4015.	0,33	Токьшева Г.М., Узаков Я. М., Таева А.М.
27.	Способ производства реструктурированного варено-копченого мясного продукта в оболочке	Печ.	Патент на полезную модель №3139 от 24.09.2018г., бюл. №36; заявка №2018/0297.2, заявление от 25.10.2016г.	0,125	Таева А.М., Узаков Я.М., Кожихиева М.О., Шукешева С.Е.

PhD докторант

Ученый секретарь, к.т.н.

Макангали К.К.

Раимбаева Н.Т.

