

ТОО «Казахский НИИ Перерабатывающей и пищевой промышленности»

Список научных трудов за 2017 год

1. Оспанов А.Б. А.В.Акулич С.Ергалиева Виброперемещение частицы по конусной поверхности зерносмеси при вращательных колебаниях рабочего органа// XI Международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» 20-21 апреля 2017г., Могилев: МГУП, Беларусь, Стр.232.
2. Оспанов А.Б. Интегрированные инженерные образовательные программы основа развития индустриальных секторов ЕАЭС// XI Международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» 20-21 апреля 2017г., Могилев: МГУП, Беларусь, 27-30с.
3. Оспанов А.Б. М.К.Алимарданова Б.Токсанбаева Потенциал молочной отрасли Казахстана// XI Международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» 20-21 апреля 2017г., Могилев: МГУП, Беларусь, 13-15с.
4. Оспанов А.Б. А.Н.Васильев Исследование тепловой обработки зерна под действием электромагнитных полей// XI Международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» 20-21 апреля 2017г., Могилев: МГУП, Беларусь, 233с.
5. Оспанов А.Б. А.Н. Васильев Д.А. Будников А.А. Васильев Д.А. Карманов Д.Б. Шалгинбаев Тепловая обработка зерна под действием электромагнитных полей// Вестник Могилевского государственного университета продовольствия №1(22), 2017.- с.99-102.
6. Оспанов А.Б. А.В. Акулич С.М. Ергалиева Б.О. Токсанбаева Исследование движения зерновки на колеблющейся кольцевой поверхности// Вестник Могилевского государственного университета продовольствия № 1(22), 2017.- с.95-98.
7. Оспанов А.Б. А.М.Васильев С.А.Мачихин А.Н.Стрелюхина Вибрационное перемещение при негармоническом законе колебаний рабочей поверхности// Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. -2017. -№7. –с.50-55.
8. Оспанов А.Б. А.М.Васильев С.А.Мачихин А.Н.Стрелюхина Движение частицы по негармонически колеблющейся плоскости// Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. -2017. -№8. –с.39-45.
9. Оспанов А.Б. А.Н.Васильев Д.А.Будников Д.К.Карманов А.А.Васильев Д.Ш.Баймуратов Б.О.Токсанбаева Д.Б.Шалгинбаев Совершенствование процессов сушки и обеззараживания зерна в СВЧ поле// Монография. –Алматы: Нур-Принт, 2017. -164 с. ISBN 978-601-7869-71-7
10. Оспанов А.Б. A.N.Vasilyev D.A.Budnikov D.K.Karmanov A.A. Vasilyev D.Sh.Baymuratov B.O.Toxanbayeva D.B.Shalginbayev Improvement of grain drying and disinfection process in the microwave field/ Monography. –Almaty: Nur-Print, 2017. -155p. ISBN 978-601-7869-72-4
11. Оспанов А.Б. Разработка универсального СВЧ-конвективного модуля для сушки и обеззараживания зерна: максимум производительности, минимум энергозатрат// Заключительный отчет НИР №3871/ГФ4 по заказу МОН РК. МРНТИ 55.63.31.65.29.29, № Гос.регистрации 0115РК01701, Инв.№ 0217РК02248, 27.10.2017. 119стр.
12. Оспанов А.Б. A.Vasiliev, D.Budnikov, B.Toxanbayeva, D.Karmanov The Heat Treatment of Grain by Microwave Fields// Международная агроинженерия. Алматы, №4(24), 2017. 6-14с. ISSN 2227-2038
13. Оспанов А.Б. Васильев А.М, Мачихин С.А., Стрелюхина А.Н. Научно-практические основы вибрационного сепарирования зерновых смесей при вращательных колебаниях//Монография.- Иркутск: ООО «Мегапринт», 2017. -138с. ISBN 978-5-907095-08-3

14. Чижаева А.В., Дудикова Г.Н. Научный обзор: теоретические и практические аспекты конструирования пробиотических препаратов//Научное обозрение. Биологические науки. – 2017г. – №2. – С. 157-166.
15. Чижаева А.В., Дудикова Г.Н., Амангельды А.А. Подбор штаммов - антагонистов для обеспечения микробиологической безопасности зернопродуктов// Биотехнологии: состояние и перспективы развития: материалы междунар.конгр. – Москва, 2017. – Т.2. – С. 206-209.
16. Chizhayeva A.V., Dudikova G.V., Amangeldi A.A. Preservation and use of the gene pool of microorganisms for ensuring quality and safety of food staples and food // Journal of Food: Microbiology, Safety & Hygiene. – 2017. –Vol.2. – Iss.2. – P. 72.
17. Chizhayeva A.V., Dudikova G.V., Amangeldi A.A., Sidorova V.I., Yanvareva N.I. The probiotic proteinaceous-fatty feed additive of high power value for farm animals, birds and fishes // Journal of Bioprocessing & Biotechniques. – 2017. – Vol.7. – Iss.5. – P.50 (IF= 0,56).
18. Дудикова Г.Н., Чижаева А.В. Использование пробиотических препаратов в животноводстве и птицеводстве для получения органической продукции// Босс-Агро. – 2017. – №7(31). – С.38-40 .
19. Дудикова Г.Н., Чижаева А.В. Микробиологическая безопасность пшеничного хлеба// Вестник «Верный хлеб». – 2017. – № 3 (6). – С.28-31.
20. Чижаева А.В., Дудикова Г.Н. Биотехнология пшеничных заквасок для профилактики картофельной болезни хлеба// Актуальная биотехнология (IF РИНЦ=0,384) (принята в печать).
21. Дудикова Г.Н., Чижаева А.В. Роль коллекции микроорганизмов в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов// Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы XVI междунар.науч.прак.конф. – Минск, 2017г. (принята в печать).
22. Фазылова К.Н., Амантаева А.А., Бектурсунова М.Ж.Определение возможности использования растительного сырья, в производстве сырцовых пряников. Журнал «Агроэлем», Алматы, 2017, №7. стр. 42.
23. Фазылова К.Н., Амантаева А.А., Шаулиева К.Т. Өсімдік шикізатынан алынған механоделсенді органоұнтағының бөлше нанға әсері. - журнал «Агроэлем» – Алматы , 2017г.- №7 стр.58.
24. Влияние пищевых добавок из растениеводческого сырья на качество хлеба. ФазыловаК.Н., АмантаеваА.А., ШаулиеваК.Т. журнал «Norwegian Journal of developmentofthe International Science». Норвегия, 2017 г. -№ 9, стр. 75.
25. Фазылова К.Н., АмантаеваА.А. Шитті пряникке өсімдік шикізатының әсері. Қазақстан Ауыл шаруашылық ғылымдарының журналы. «Жаршы» – в печати.
26. Фазылова К.Н., Амантаева А.А.Влияние пищевых добавок из растениеводческого сырья на процесс газообразования в пшеничном тесте. Ж. «Вестник сельскохозяйственной науки Казахстана», 2017г., в печати.
27. Шаулиева К.Н., Бектурсунова М.Ж., Хлеб с применением механоактивированных органо-порошков из растительного сырья. Ж. «Вестник сельскохозяйственной науки Казахстана», 2017г., в печати.
28. Умираниева Л.Б., Актокалова Г.С., Жумабекова А.Б. Инновационный патент РК «Способ производства хлебных изделий из замороженных полуфабрикатов» № 32035 от 18.04.2017г.
29. Умираниева Л.Б., Актокалова Г.С., Жумабекова А.Б., Баймуханова Д.Б. Способ производства хлебобулочных изделий. Заявка № 2016/0560.2 от 18.10.2016г. Заключение о выдаче патента на полезную модель №3522 от 2.02.2017г
30. Умираниева Л.Б., Актокалова Г.С., Жумабекова А.Б., Баймуханова Д.Б. Способ производства пшеничного хлеба. Заявка № 2016/0559.2 от 18.10.2016г. Заключение о выдаче патента на полезную модель №3524 от 2.02.2017г

31. Umiraliyeva L.B., Aktokalova G., Baimukhanova J., Zhumabekova A.. «The use of flaxseed flour and pumpkin seed flour in the technology of frozen short-cake dough», журнал Вестник сельхоз.науки №3-4, 2017, p.76-80.

32. Chomanov, G.Zhumaliyeva, T. Tultabayeva, L.Mamaeva, A.Shoman and R.Kasimbek.The Influence of Bioadditive Complex on the Rheological Properties of Macaroni Dough. // Journal of Engineering and Applied Sciences-Volume 12, Issue 12 (2017). – S.3225-3232.-Impact Factor 1.217.

33. Чоманов У.Ч., Жумалиева Г.Е., Мамаева Л.А., Кененбай Г.С., Шоман А.Е., Касимбек Р. Разработка рецептуры макаронных изделий с длительным сроком хранения с применением комплекса биодобавки из натурального растительного и малоценного рыбного сырья. //Вестник АТУ. -2017. -№ 3.- (находится в печати).

34. Urishbay Chomanov, Gulzhan Zhumaliyeva, Aruzhan Shoman, Gulaina Nurynbetova Rabiga Kassimbek, AssiyaTultabayeva. Research offline grinding processes of low-value fish and vegetable raw materials // Vestnik ATU №3 - 2017 (in the press).

35. Urishbay Chomanov, Gulzhan Zhumaliyeva, Aruzhan Shoman, Laura Mamayeva, Rabiga Kassimbek, Assiya Tultabayeva. The influence of complex supplements doses on the rheological properties of pasta dough // Vestnik ATU №3 - 2017 (in the press).

36. The Optimization Additive's Mixing Processes in Based on Their Thermodynamic Characteristics During the Production Food Products with Long Shelf Life Journal of Engineering and Applied Sciences Year: 2017 / Volume: 12/ Issue: 4 / Page No.: 881-887 DOI: 10.3923/jeasci.2017.881.887 SCOPUS Impact Factor:0.246 .

37. Жумалиева Т.М., Кененбай Г.С., У.Ч. Чоманов. Разработка рецептуры мясных продуктов обогащенных полиненасыщенными жирнокислотами // "Известия НАН РК. Серия аграрных наук", № 4, Импакт фактор 0,215.

38. Kenenbay G., Chomanov U., Kassimbek R. Shoman A. Application of new sprouted wheat brine for delicatessen products from horse meat. beef and pork// 19 World academy of science. Engineering and technology conference proceedings. July 27-28.2017 Barcelona Spain. P. 2433-2436.

39. Fatty acid composition of biological active additive. Journal of Engineering and Applied Sciences Year: 2017 / Volume: 12 / Issue: 13 /[10.3923/jeasci.2017.3315.3318](https://doi.org/10.3923/jeasci.2017.3315.3318) SCOPUS Impact Factor:0.246.

40. Zhumaliyeva T.M., Weqar S. M., Chomanov U.Ch., Kulataev B.T., Kenenbay G.S.Goat meat quality features according to the Age dynamics of Kazakh grubo sherstnaya goat breeds// "Известия НАН РК. Серия аграрных наук" – 2017-№ 3 -343-345.

41. Чоманов У.Ч., Тултабаева Т.Ч., Кененбай Г.С., Жумалиева Г.Е. Применение нового рассола в мясных изделиях//20-ая Межд.науч.-прак.конф., посвященная памяти В.М. Горбатова «Практические и теоретические аспекты комплексной переработки продовольственного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания – основа обеспечения импортозамещения и продовольственной безопасности России» состоится 8-9 декабря 2016 .

42. Кененбай Г.С., Жумалиева Т.М., Токанова Ж.К., Нурлан А. Разработка рецептуры мясных сбалансированных по аминокислотному составу деликатесных изделий из конины, говядины и свинины // Респ.наун.-прак. Конф. Молодых ученых, студентов «Приоритетные направления развития АПК: глобальные вызовы и научно-технический потенциал», Алматы, 2017

43. Чоманов У.Ч., Кененбай Г.С. Турсунов А. Разработка технологии хранения туш КРС и МРС // Сб. мат. науч. конф «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука» 11-12 апреля 2017 г. С.34-36.

44. Заявка на изобретение №2016/0420.1 «Способ производства биологически активной добавки с использованием жмыха льна, кунжута, тыквенных семечек и зародыша пшеницы».

45. Жайлаубаев Ж.Д., Сыдыкова Г.Е., Шарипова Е.Е. Исследование параметров и технологических режимов подготовки минерально-белковой добавки для внесения в модельные фаршевые системы. Научный журнал «Вестник ГУ им. Шакарима», г. Семей, 2017, №1, с. 39-41

46. Чоманов У.Ч., Кененбай Г.С., Турсунов А.А., Жумалиева Т.М. Разработка технологии хранения туш КРС и МРС // Научная конференция с международным участием «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука». – М.:МГУПП, 11-12 апреля 2017 г. –34-36 с.

47. Сыдыкова Г.Е., Бекеш Е.Е. Исследование показателей степени окисления липидов для оценки стабильности свойств паштетов. Межд.научно-практ.конф. «Проблемы обеспечения продовольственной безопасности Казахстана в условиях глобализации», посвящ. 60-летию и 35-летию научно-педагогической деятельности д.т.н., профессора Тулеуова Е.Т., профессора Амирханова К.Ж. ГУ имени Шакарима г.Семей, 15 сентября 2017 г., с.

48. Сыдыкова Г.Е., Бекеш Е.Е. Рекомендации по технологии производства функционального мясного продукта. Рекомендации, г.Семей, 2017, 25с.

49. Велямов М.Т. Изучение пригодности районированных сортов топинамбура для получения инулинсодержащего экстракта, предназначенных пищевым целям/ М.Абдибаева, Л.А.Курасова, Ш.М.Велямов, Ж.Т.Лесова // Материалы МНПК "Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений" (10 марта 2017г). - Семей, РК,2017. -С.263 -265.

50. Велямов М.Т. Изучение основных биохимических показателей инулинсодержащего экстракта из топинамбура сорта «интерес» и его концентратов / Абдибаева М.Н.,Курасова Л.А., Велямов Ш.М.,Лесова // Научная конференция с международным участием "Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России", статья опубликована в Научно-теоретический журнал с импакт- фактором РИНЦ- 0,3 «Успехи современного естествознания» №9. Часть 2, «Академия естествознания». - М.,РФ, 2017. -С-59-60.

51. Велямов М.Т. Физико - химических свойств инулинсодержащих экстрактов из топинамбура и их концентратов, предназначенных для пищевых целей / М.Н. Абдибаева, Л.А.Курасова, Ш.М.Велямов, Ж.Т.Лесова // Материалы 5 - Международной научной конференции «Пищевые инновации и биотехнологии». - Кемерово, РФ, 2017. -С. 36-39.

52. Велямов М.Т., Абдибаева М.Н.,Курасова Л.А., Велямов Ш.М. Биохимические показатели инулинсодержащего экстракта из топинамбура и их концентратов // Вестник с/х наук Казахстана, №3-4, -Алматы, РК,2017.-С.94-97.

53. Велямов М.Т., Абдибаева М.Н., Курасова Л.А., Велямов Ш.М. Инулин құрамды экстракттың және оның концентратының биохимиялық көрсеткіштерін зерттеу//Жаршы, №5-6, -Алматы, РК, 2017. -С.93-96.

54. Велямов М.Т., Абдибаева М.Н., Курасова Л.А., Велямов Ш.М. Разработка технологии получения инулинсодержащего экстракта для добавления в пищевые продукты и изучение её физико-химических показателей // Вестник с/х наук Казахстана, №5-6, -Алматы, РК, 2017.-С.87-89.

55. Велямов М.Т. Тағам өнімдерін байыту үшін инулинқұрамды экстракт алу технологиясын жасау және оның физико-химиялық көрсеткіштерін зерттеу/ Абдибаева М.Н., Ж.Т.Лесова, Курасова Л.А., Велямов Ш.М., // Жаршы №-3-4, -Алматы, РК, 2017.- С.86-89.

56. Велямов М.Т., Ш.М.Велямов, М.Н.Абдибаева, Л.А.Курасова. Качественные показатели инулинсодержащего экстракта из топинамбура и их концентратов пригодных для пищевых целей / Материалы международной научной конференции «Наука, техника и инновационные технологии в эпоху могущества и счастья», посвященной празднику — Дню науки. 12-13 июня 2017 года в Академии наук Туркменистана, -Ашхабад, Туркменистан,2017.-С.135-138.

57. Магажанов Ж.М., Бектурсунова М.Ж. Обогащение хлеба биологически активными веществами сливы // Материалы V Международной научной конференции «Пищевые инновации и биотехнологии» 25 апреля 2017г. -Кемерово, РФ, 2017.- С 83-85

58. Велямов М.Т., Ш.М.Велямов, М.Н.Абдибаева, Л.А.Курасова. Результаты по разработке технологии комплексной и глубокой переработки клубней топинамбура с получением инулинсодержащего экстракта и их концентратов для пищевых целей. Подана для публикации МНПК по продовольственной безопасности, -Минск, Белорусия, 2017.

59. Велямов М.Т., Ш.М.Велямов, М.Н.Абдибаева, Л.А.Курасова. Разработка инновационной технологии изготовления инулинсодержащего экстракта для получения биоэкологического предназначения, экономически рентабельных, пищевых продуктов. Подана для публикации МНПК по инновационным технологиям по переработке продукции, -Ташкент, УзР, 2017.

60. Магажанов Ж.М., Бектурсунова М.Ж. Бидай ұны нанын қарақат полифенолдары концентратымен байыту // Қазақстан ауыл шаруашылығы ғылымдарының "Жаршы" журналы басылымда, 2017.

61. Велямов М.Т. Эффективный метод консервирования пивной дробины для кормления сельскохозяйственных животных / Ж.С.Алимкулов, М.Абдибаева, Л.А.Курасова, Ш.М.Велямов, Т.М.Сарманкулов, М.Каюпова // Материалы МНПК "Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений" (10 марта 2017г). - Семей, Казахстан, 2017.-С. 247-251.

62. Велямов М.Т. Кормовая добавка для КРС на основе вторичного сырья пивоваренной промышленности с вводом молочнокислого консорциума микроорганизмов / Ж.С.Алимкулов, Ш.М.Велямов, Л.А.Курасова, М.Абдибаева, А.Амангельды, Т.М.Сарманкулов, М.Каюпова // Материалы 5 - Международной научной конференции «Пищевые инновации и биотехнологии», - Кемерово, РФ, 2017. -С.38-40.

63. Велямов, М.Т. Технология получения кормовой добавки пробиотического действия для КРС на основе свежей пивной дробины и молочнокислого микробиологического консорциума/ Ж.С.Алимкулов, Г.Н. Дудикова, Т.М. Сарманкулов, Ш.М. Велямов, А. Амангельды, Л.А.Курасова, , К.К.Розиев // Наука. Образование. Молодежь. Вестник АТУ (с импакт-фактором: 0,021). - Алматы, РК, 2017. – С.52.

64. Велямов М.Т. Ірі қара малдарға арналған, сыра түйіршіктері мен сүт қышқылы консорциумы негізіндегі концентрленген жемдік қоспаларды алмастыратын эмбебап жемдік қоспа/ Ж.С. Алимкулов, Т.М.Сарманкулов, Ш.М.Велямов, Л.А.Курасова // Жаршы, РК, №7-8, 2017.-С.92-95.

65. Велямов М.Т. Универсальная кормовая добавка для КРС на основе свежей пивной дробины и молочнокислого консорциума как заменитель концентрированных кормовых добавок / Ж.С. Алимкулов, , М.Абдибаева, Л.А.Курасова, Ш.М.Велямов, А.Амангельды, Т.М.Сарманкулов, М.Каюпова // Подана на публикацию в журнал Вестник с/х наук Казахстана,-Алматы, РК, 2017.

66. Велямов, М.Т. Изучение эффективности использования кормовых добавок на основе вторичного сырья крахмалопаточного и пивоваренного производств с вводом молочнокислого консорциума в кормлении КРС (дойных коров) и лошадей / Алимкулов, Ж.С., Сарманкулов, Т.М., Велямов, Ш.М., Чижаева, А.В., Амангельды, А., Курасова, Л.А., Ким, А.М., Кенжегулова, Д.М. //Отправлено в Юбилейной Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства», посвященной 60-летию Алматинского технологического университета, которая состоится 6-7 октября 2017 года в Алматы, будет опубликован в журнале Вестник АТУ (с импакт-фактором: 0,021), РК, 2017.

67. Смагулова З.Т., Исакова Б.Б. Молочная сыворотка - ценное сырье и основа для производства диетических продуктов. Аграрный журнал «Босс-Агро», г. Усть-Каменогорск № 04 (128) 2017 г. с.42

68. Смагулова З.Т., Искакова Б.Б. Сүт өнеркәсібінің жанама шикізаты негізінде алынған альбумин массасын өндіру технологиясын жетілдіру. «Азық-түлік қауіпсіздігі тұрғысында жаңа идеялар мен шешімдер» халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының материал-дары. Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті 1 Том 232-236 б.

69. Искакова Б.Б. Исследование качественных показателей альбуминовой массы. Международная научно-практическая конференция «Проблемы обеспечения продовольственной безопасности Казахстана в условиях глобализации» ГУ им. Шакарима, г. Семей 15.09.2017 г.

70. Атабаева Б., Ануарбекова С. Продуцирование лимонной кислоты штаммами *Aspergillus niger*. Материалы республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения-13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. Астана 2017.

71. D. Oshanova, D. Bayanbek, S. Anuarbekova, B. Atabaeva, A. Abdraimova, V. Remele and G. Ospankulova Obtaining and genotyping of fungal producers of proteolytic enzymes. *Jornal of engineering and applied sciences* 12(7). 2017. p. 1920-1930

72. A. Iztayev, M. Yakiyayeva, T. Kulazhanov, M. Kizatova, M. Maemerov, G. Stankevych, B. Toxanbayeva, Zh. Chakanova. Efficiency mathematical models of ion-ozon cavitation treatment for long-term storage of grain legume crops. *Journal of Engineering and Applied Sciences*, 2017 4. Семибаламут А.В., Бирюков Н.М., Чаканова Ж.М. Результаты производственных испытаний струйного пневмосепаратора с замкнутой системой воздушного потока: Научно-технический журнал «Международная агроинженерия», выпуск 3 - Алматы, 2017

73. Семибаламут А.В., Чаканова Ж.М., Бирюков Н.М., Абдулкаримов А.А. Оценка эффективности работы струйного пневмосепаратора с замкнутой системой воздушного потока // журнал АПК России, №5, 2017

74. Б.А. Сакенова, И.Ж. Темирова, Ж.Н. Шаймерденов. Арнайы тағайындалған майларды алуда қайта этерификацияланған қоспаларды қолдану. Ғылыми-сараптамалық журнал «Жаршы», Алматы 2017.

75. Б.А. Сакенова, И.Ж. Темирова, Ж.Н. Шаймерденов. Фракциялау әдісі арқылы өсімдік майларын модификациялау. Ғылыми-сараптамалық журнал «Жаршы», Алматы 2017

76. Б.А. Сакенова, И.Ж. Темирова, А.Б. Далабаев. Способ снижения трансизомеров в масложировых продуктах XIV Международная научно-практическая конференция «ПИЩА.ЭКОЛОГИЯ.КАЧЕСТВО».

77. Б.А. Сакенова, И.Ж. Темирова. Технология фракционирования растительных масел. XX Международная научно-практическая конференция «Аграрная наука – сельскохозяйственному производству Сибири, Казахстана, Монголии, Беларуси и Болгарии. 4-6 октября 2017 г.