

**Шерхан Мұртаза атындағы Халықаралық Тараз университеті «Стандарттау және ветеринария» кафедрасының профессор ассистенті,
Т.Ғ.К. Маликтаева Пернекүл Маликтайқызының
ҒЫЛЫМИ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМИ-ӘДІСТЕМЕЛІК ЕҢБЕКТЕРІНІҢ
ТІЗІМІ**

P/c №	Атауы	Баспа немесе электрондық	Басылым (атауы, №, жылы, беттері), авторлық куәліктің, патенттің №	Баспа табақтар	Қосалқы авторлардың аты-жөні
1	2	3	4	5	6
Web of Science Core Collection, Scopus халықаралық рецензияланатын журналдардағы мақалалар					
1	Preparation and examination of the quality of gingerbread made with composite flour and sugar beet	Баспа	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 17, 2023, p. 514-528 https://doi.org/10.5219/1880 ISSN: 1337-0960 online www.potravinarstvo.com	0,9	Muldabekova, Bayan; Zhazykbayeva, Galiya; Izteliyeva, Raushan; Alashbayeva, Liliya
2	The influence of grain mixtures on the quality and nutritional value of bread	Баспа	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 16, 2022, p. 320-340 https://doi.org/10.5219/1767 ISSN: 1337-0960 online www.potravinarstvo.com	1,3	Nurgozhina, Zhuldyz Shansharova, Dinara; Umirzakova, Gulzhanat; Yakiyayeva, Madina
3	Nutritional Evaluation of Buns Developed from Chickpea-Mung Bean Composite Flour and Sugar Beet Powder	Баспа	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774. Technology and equipment of food production. 2022 ID 6009998 https://doi.org/10.1155/2022/6009998 https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000778443900001	0,9	Muldabekova, Bayan Zh. Umirzakova, Gulzhanat A. Assangaliyeva, Zhazira R. Zheldybayeva, Ainur A. Yakiyayeva, Madina A.
4	Devising the formulation and technology for baking buns from flour of composite mixtures and sugar beet	Баспа	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774. Technology and equipment of food production: food technology. 5/11 (113) 2021 – P. 74-84 DOI https://doi.org/10.37884/4-2021/14	0,8	Yakiyayeva, Madina; Muldabekova, Bayan; Mukhtarkhanova, Rauan; Zheldybayeva, Ainur; Nasrullin, Galymzhan
5	Innovative Methods for	Баспа	International Journal of Food Science. First published: 09	0,8	Maxat N. Mamyrayev,

Автор

Ғалым хатшы



П.М.Маликтаева

К.У. Тамабаева



Reducing Sodium in Cupcakes With Mechanical Leavening and Ozonized Water	December 2024 Volume 2024, Article ID 4706504, 13 pages https://doi.org/10.1155/ijfo/4706504 . https://www.webofscience.com/works/woscc/full-record/WOS:001374267300001	Auyelbek Iztayev, Talgat K. Kulazhanov, Madina A. Yakiyayeva, Mira E. Yerzhanova, Erik B. Askarbekov, Bayan Zh. Muldabekova, Pernekul M. Maliktayeva, and Sholpan A. Tursunbayeva
--	--	---

Уәкілетті орган ұсынған басылымдарда

1	Арпа ұны қосылған «шалап көже» сүтқышқыл өнімінің сапалық көрсеткіштері	Баспа	Механика және технологиялар / Ғылыми журнал. – 2024. – №1 (83). – Б.32-39 https://doi.org/10.55956/ALTX6806	0,2	Ш.Д. Умирбаева
2	Определение качественных показателей таблеток порошка кисломолочного напитка	Баспа	Механика және технологиялар / Ғылыми журнал – 2024. – №2 (84). – 81-86 б. https://doi.org/10.55956/XWYM2030	0,3	К.Ш. Саржанова, Ш.Д. Умирбаева
3	Пути улучшения качества «Толокна» из зерна кукурузы	Баспа	Механика және технологиялар / Ғылыми журнал – 2024. – №2 (84). – 87-91 б. https://doi.org/10.55956/CQYI8171	0,3	К.Ш. Саржанова
4	Күрішті ажарлау процесін қауыз қосу арқылы интенсификациялау	Баспа	Механика және технологиялар / Ғылыми журнал – 2024. – №3 (85). 176-181 б. https://doi.org/10.55956/LEPI8049	0,3	К.Ш. Саржанова
5	Ұлттық сусын «ашымықтың» дән қоспасы рецептін есептеу	Баспа	Механика және технологиялар / Ғылыми журнал – 2024. – №3 (85). 171-175 б. https://doi.org/10.55956/QLBC8286	0,3	К.Ш. Саржанова, Ш.Д. Умирбаева.

**Басқа шетелдік басылымдарда
В иных зарубежных изданиях**

1	Использование растительных веществ в кисломолочных напитках	Баспа	«Передовая наука-2015» (30.04.-07.05.2015) Science and Education Ltd (Англия) XI Халықаралық ғылыми-практикалық конференция	0,3	Амиралиева И., Амирова М.
2	Консервіленген жемістер мен	Баспа	Materials of the XIII international scientific and practical conference	0,2	Саржанова Г.Ш., Манатбек А.И.,

Автор

Ғалым хатшы

П.М.Маликтаева

К.У. Тамабаева



	көкөністерді тұтыну		«Science and civilization-2017» 30 январь-07февраль 2017, 60-64стр		Амиралиева И.У.
3	Методы улучшения реологических свойств теста слоенных лепешек	Баспа	Межд. Объединенная Академия Наук. Наука России: Цели и задачи. Сборник научных трудов, по материалам VIII межд. научно-прак. Конф. 10 апрель 2018. Часть 3. Екатеринбург 2018. 42-44ст.	0,3	Байысбаева М.П., Ділдақұлова Б.Қ.,
4	Кеден одағының шегіндегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етудің құрылғылары	Баспа	Междун научно-практический конференция. Прага қ. 70-74б. Дни науки-2019. 22 - 30 марта 2019 г.	0,3	Нұрлыханов Е.Н., т.ғ.к. доц., Саржанова Г.Ш.,

Ғылыми журналдарда

1	Ұлттық нан өнімдерінің тиімді технологиясын жасау	Баспа	Механика және технологиялар / ғылыми журнал 2021, №1(71), 53-59б	0,4	М.Н.Немеребаев. Қ.Ж.Абдикаримова
2	Талқан» шикізаттарының түсірілген күшке байланысты тығыздығының өзгеруі	Баспа	Механика және технологиялар / Ғылыми журнал 2023, №2(80) – Б.29-37. https://doi.org/10.55956/ITGB7330	0,5	Спандияров Е., Умирбаева Ш. Д.,
3	Нан өнімдеріне "Жеті жарма" кешенді қоспасын енгізу арқылы сапасын жақсарту	Баспа	Механика және технологиялар / Ғылыми журнал. – 2023. – №1(79). – Б.34-40. https://doi.org/10.55956/CGSX9737	0,5	Абдикаримова Қ.Ж.
4	Кекстер өндірісінде толық дәнді бидай ұнын қолдану	Баспа	/ Механика және технологиялар / Ғылыми журнал. – 2023. – №2(80). – Б.63-69. https://doi.org/10.55956/LSXD4746	0,4	Б.Е. Солтыбаева,

Оқу құралы

1	Кондитер өндірісінің технологиясы	Баспа	Оқу құралы. – Тараз: ХТИИ. Тараз: 2022.-163 б.	11,8	-
2	Нан өндірісінің технологиясы	Баспа	– Алматы: Эверо, 2021. - 176 б. ISBN 978-601-652-538-9	11	Ж.М. Сексенбаева, Ж.А.Шымыр

Патент

1	Таблеткаланған сүтқышқылды өнім алу тәсілі		№9751 патент 08.11.2024 «Ұлттық зияткерлік меншік қоры» РМК		Шымыр Ж.А. Умирбаева Ш.У.
---	--	--	---	--	------------------------------

Автор

Ғалым хатшы



Ш.М.Маликтаева

К.У. Тамабаева

