

ПРОФЕССОР
кафедры «Зооинженерия и биотехнология»

Личные данные преподавателя	
	Фамилия, Имя, Отчество (по удостоверению личности)
	Серикбаева Асия Демеухановна
	Дата рождения
	05.05.1959г.
	Пол (муж./жен.)
	жен
	Национальность
	казашка
	Гражданство
	РК
	Мобильный телефон, E-mail
	Раб.тел. : +7 (727) 3098506 Моб.тел.: +7 (777) 2565375 E-mail:serikbayeva@yandex.ru; assiya.serikbayeva@kaznau.kz
Образование	
Высшее учебное заведение	
а) наименование	1976–1982 Казахский государственный университет им.С.М.Кирова, химический факультет. 1986–1996 Соискатель кафедры органической и биологической химии Алматинского зооветеринарного института. 1996 Ученая степень кандидата биологических наук. (03.00.04- биохимия). 2002 Ученое звание доцент биологии. 2010 Ученая степень доктора биологических наук (03.00.23- биотехнология) 2011 Ученое звание и.о.профессора
б) страна, город	РК, г.Алматы
в) год поступления и окончания	1976–1982
г) квалификация, полученная по окончании учебного заведения	химик
Ученая степень и звание (на сегодняшний день)	
Ученая степень	Д.б.н.
Тема диссертации	Биотехнологические основы конструирования продуктов функционального питания на основе верблюжьего молока
Отрасль науки	Биология
Шифр научной специальности	03.00.23
Наименование специальности	биотехнология
Год защиты	2011
Язык диссертации	русский
Ученое звание	профессор

Место работы (на сегодняшний день)		
Полное наименование организации	Казахский национальный аграрный университет	
Занимаемая должность	Профессор кафедры	
Научная деятельность		
Руководитель и/или исполнитель НИР в РК (в течение последних 3 лет)		
Название НИР	Годы реализации	Организация
«Усовершенствование технологии и разработка нормативных документов национальных продуктов из верблюжьего молока по требованиям FAO и FIL/IDF	2008 – 2011	
«Организация производства лактоферрина из сухого порошка кобыльего и верблюжьего молока по инновационной технологии»	2016-2018	(APP-88O-16/0729P, ГСНС), который был отобран в качестве грантополучателя Международным советом по науке и коммерциализации на основании Протокола конкурсного отбора заявок по грантовой программе Групп Старших Научных Сотрудников (ГСНС)/Групп Младших Научных Сотрудников (ГМНС) от 04 ноября 2016 года на сумму. 240000,0 тысяч тенге
«Биотехнологические основы получения новых пробиотических продуктов функционального назначения на основе верблюжьего молока»	2012 – 2014	055 «Научная и/или научно – техническая деятельность» 101 «Грантовое финансирование научных исследований»: по приоритету: Глубокая переработка сырья и продукции. По подприоритету: Технологии переработки продукции.
«Внедрение ресурсосберегающих технологий переработки верблюжьего мяса для производства мясных и мясорастительных консервов»	2016-2017	Конкурс на грантовое финансирование проектов коммерциализации результатов научной и(или) научно-технической деятельности в АО «Фонд науки» Комитета науки Реализация проекта 145-16-ГК.№2 от 02.12.16 на сумму 158000,0 тысяч тенге,
«Модернизация процессов производства функциональных продуктов на основе коровьего молока»	2017-2019	Конкурс на грантовое финансирование проектов коммерциализации результатов научной и(или) научно-технической деятельности в АО «Фонд науки» Комитета науки Реализация проекта 0337-17-ГК. №11 от 03.12.17 - ГК на сумму 341 142, тысяч тенге,

Научно-педагогическая деятельность			
Подготовка кадров высшей квалификации			
Степень	Количество	Год защиты	Шифр специальности
доктор наук			
кандидат наук	1	2009,2010	03.00.23- биотехнология
доктор PhD	2	2012	6D073200 – Стандартизация и сертификация
магистр	15	2014-2017	6M073500 - Пищевая безопасность
Сведения о количестве публикаций за последние 3 года			
Вид публикаций		Количество	
Публикации в рекомендуемых журналах ККСОН МОН РК		36	
Публикации в рейтинговых журналах		12	
Учебно-методические пособия		4	
Электронные учебно-методические пособия		3	
Монографии		3	
Тезисы и доклады на конференциях, симпозиумах (зарубежных, республиканских)		52	
Основные научные публикации (за последние 3 года)			
Название публикации	Автор(ы)	Год издания	Название издания, том, номер, страница
Enzymes ability to serve as markers of pasteurized camel milk //International Conference on New Horizons in Biotechnology	Loiseau G., Faye B., Montet D., Serikbayeva A.	2001	Trivandrum, India – 2001. – April, 18-21. – P.127-130.
Lactoferrin of camel milk in Kazakhstan	Konuspayeva G.,Loiseau G., Narmuratova M., Faye B., Serikbayeva A.	2004	// Proc. of . Intern. Workshop, « Desertification combat and food safety : the added value of camel producers”.- NATO Sciences Series, Ashkabad, 2004.-P.158-167.
Probiotic properties of a sour-milk product shubat from the camel milk	Serikbayeva A. , Konuspayeva G.,Loiseau G., Narmuratova M., Faye B.	2004	//Proc. of . Intern. Workshop, « Desertification combat and food safety : the added value of camel producers”.- NATO Sciences Series, Ashkabad , 2004.-P.187-191.
The fatty acids composition of Dromedaty and Baktrian camel milk in Kazakhstan	Konuspayeva G., Loiseau G., Narmuratova M., Faye B., Barouh N., Montet	2006	// J. of Camel Practice Res.2006.-P.135-145.

	D., Serikbayeva A.		
Effect of crude olive cake supplementation on camel milk production and fatty acid composition	Faye B., Konuspayeva G., Narmuratova M., Serikbayeva A. , Abdelgadir M. Musaad, Hechmi Mehri.	2013	// Dairy Science & Technology (2013) 93:225-236 Official journal of the Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) Formerly 'Le Lait'. https://www.yumpu.com/en/document/view/49721163/effect-of-crude-olive-cake-supplementation-on-camel-milk-production
Chemical composition of <i>Infraspinus</i> , <i>Triceps brachii</i> , <i>Longissimus thoraces</i> , <i>Biceps femoris</i> , <i>Semitendinosus</i> , and <i>Semimembranosus</i> of Bactrian (<i>Camelus bactrianus</i>) camel muscles	Raiymbek G., Faye B., Serikbayeva A. , Konuspayeva G., Isam T. Kadim	2013	// Emirates Journal of FOOD AND AGRICULTURE . 2013. 25 (4): 261-266. https://www.researchgate.net/publication/272988249_Chemical_composition_of_Infraspinus_Triceps_brachii_Longissimus_thoraces_Biceps_femoris_Semitendinosus_and_Semimembranosus_of_Bactrian_Camelus_bactrianus_camel_muscles
Discriminant amino-acid components of Bactrian (<i>Camelus bactrianus</i>) and Dromedary (<i>Camelus dromedarius</i>) meat	Raiymbek G., Isam T. Kadim., Konuspayeva G., O. Mahgoub Serikbayeva A. , Faye B.	2015	// Journal of Food Composition and Analysis 41 (2015). P. 194–200. https://www.researchgate.net/publication/41710478_Discriminant_milk_components_of_Bactrian_camel_Camelus_bactrianus_dromedary_Camelus_dromedarius_and_hybrids
Analysis of Efficiency of Production Process and Ready Products	Mukhamedzhanov K., Serikbayeva A.	2015	// Biosciences biotechnology research asia , august 2015. http://www.biotech-asia.org/download/Kairat-Mukhamedzhanov-Khamitovich-and-Asya-Demeukhanovna-

			Serikbaeva/BBRAV12102P1673-1681.pdf
Development And Introduction Of The Integrated Management System At The Enterprise For Processing Of Camel Milk	Adkham A. Akhmedov, Asiya D. Serikbayeva and Zhulduz M. Suleimenova.	2015	// International Journal of Applied Engineering Research ISSN 0973-4562 Volume 9, Number 21 (2015) pp 42644-42648 © Research India Publications. http://www.ripublication.com
Physicochemical properties of tamarind and pineapple fruit pulps and powders	A.M. Taufiq, Y.A. Yusof, N.L. Chin, S.H. Othman, A. Serikbayeva , M.G. Aziz	2015	// International Food Research Journal 22(2): 707-712 (2015). http://www.ifrj.upm.edu.my/22%20(02)%202015/(36).pdf
Lactic acid bacteria isolated from traditional central-asian fermented milks; potential probiotic properties.	Atte von Wright, Zh.Tulemisova, G.Kasenova, Z.Kozhakhmetova, A.Serikbayeva , J.Korhonen, R.Myktybayeva, A.Omarova, A.Tuganbay	2017	// LWT-Food sciences and Technology-Elsevier. 2017. IF=1,323
Electrophoretic Identification of Casein in Various Types of Milk	Makhpal Yelubaevna Yelubaeva, Batyrkhan Azimkhanovich Buralkhiev, Assiya Demeukhanovna, Serikbayeva, Mirash Hudretovna Narmuratova and Shynar Yırmkızı Kenenbay	2017	// OnLine Journal of Biological Sciences 2017

Патент/Инновационный патент:

Присвоенный номер	Наименование	Автор/ Патентообладатель	Дата выдачи и срок действия
Номер инновационного патента: 30882	Способ получения кисломолочного продукта Шубат	Серикбаева А.Д., Тулемисова Ж.К., Касенова Г.Т., Кожахметова З.А., Саримбекова С.Н., Сулейменова Ж.М., Ахмедов А.А.	Опубликовано: 15.01.2016
Авторское свидетельство №81422	«Штамм молочнокислых бактерий Streptococcus lactis 35/15	Тулемисова Ж.К., Серикбаева А.Д., Кожахметова З.А., Хусаинов Д.М., Ерназарова С.Т.,	дата опубл. 30.04.2013г.)

	Используемый для приготовления кисломолочных продуктов	Туганбай А., Толысбаев Б.Т.	
Авторское свидетельство №81430	«Штамм молочнокислых бактерий Streptococcus thermophilus 56/36 Используемый для приготовления кисломолочных продуктов	Тулемисова Ж.К., Серикбаева А.Д., Кожаметова З.А., Толысбаев Б.Т., Касенова Г.Т., Ерназарова С.Т., Омарова А., Шытырбаева З.А.	, дата опубл. 30.04.2013г.).
Инновационный патент на изобретение № 30510	Способ получения функционального кисломолочного продукта «Биошубат»	Серикбаева А.Д., Тулемисова Ж.К., Саримбекова С.Н., Сулейменова Ж.М.	21.10.15
Владение иностранными языками			
Язык		Уровень владения (низкий, средний, высокий)	
английский		Pre-intermediate	