

**За 2024-2025гг. опубликованы следующие
научные работы в изданиях, входящих в базу
данных WoS и Scopus:**

1. T.Boranbayeva, Zh.Dossimova, D.Zhalelov, A.Zhunisbek, A.Bolat, A.Abzhaliyeva, M.Toishimanov. Influence of stage lactation on quality and protein compositions of Kazakh mare milk and koumiss Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 18, 2024, p. 964-976. <https://doi.org/10.5219/2026>
2. Yerenova B., Tlevlessova D., Almagambetova A., Almasbek A. Development of rational compositions for multicomponent juices based on melon crops / 2024, 4(11(130)), pp. 87–98
3. E. Razuana, A. Ombayeva, S. Mirzakulov, Kozhabergenov A.T. Biological and productive features of camel breeds bred in Kazakhstan Brazilian Journal of Biology, 2025, vol. 85, e289265 <https://doi.org/10.1590/1519-6984.289265>
4. B. Jetpisbayeva, A. Kozhabergenov, A. Katasheva, S. Abzhanova, U. Nuraliyeva Influence of selenium additives on butter quality and storage stability Scifood, (2025): 19(1), 17-29. <https://doi.org/10.5219/scifood.2>
5. Bibipatyma Yerenova, Yuliya Pronina, Nikolay Penov, Rada Dinkova-Hadzhiyski, Nataliia Kondratiuk, Aigul Almagambetova. Optimisation of the composition of melon-based sorbets using simplex-centroid processing system. (2025). Scifood, 19(1), 128-144. <https://doi.org/10.5219/scifood.11>
6. Mamayeva Laura, Kenzhekhanova Mereke, Mukhametov Almas. Optimization of production of blanched apple chips using sublimation drying. Journal of Food Process Engineering Том 47, Выпуск 5 May 2024 Номер статьи e14650 <https://doi.org/10.5219/scifood.210.1111/jfpe.14650> ISSN 01458876 P.1-11
7. Ikombayev T., Ospanova A., Omarova A., Suleimenova Z., Sharipova S. Functional properties of lactic acid bacteria isolated from raw goat milk and cottage cheese // Journal of Agriculture and Food Research. – 2025. – Vol. 21. – Art. 101822. <https://doi.org/10.5219/scifood.210.1016/j.jafr.2025.101822>
8. Syman K., Uazhanova R., Suleimenova Z., Narbutaev K.B., Menglikulov B. Comprehensive analysis of amino acid profile in camel milk: Implications for nutrition and sustainable development // Caspian Journal of Environmental Sciences. – 2024. – Vol. 22, № 5. – P. 1055–1064.
9. Majadi M., Lukacs M., Kaszab T., Dilor S., Mednyánszky Z. Quality Assessment of Reconstructed Cow, Camel and Mare Milk Powders by Near Infrared Spectroscopy and Chemometrics // Molecules. – 2024. – Vol. 29, № 17. – Art. 3989. <https://doi.org/10.5219/scifood.210.3390/molecules29173989>
10. Toishimanov M., Suleimenova Z., Myrzabayeva N., Serikbayeva A., Shokan A. Effects of Organic Fertilizers on the Quality, Yield, and Fatty Acids of Maize and Soybean in Southeast Kazakhstan // Sustainability. – 2024. – Vol. 16, № 1. – Art. 162. <https://doi.org/10.5219/scifood.210.3390/su16010162>
11. G. Kossaliyeva, K.Rysbekuly, K. Zhaparkulova, S. Kozykan, Juxiu Li, A. Serikbayeva, Zh. Shynykul, M. Zhaparkulova and Z.Yessimsiitova, Chemical Composition, physical properties, and immunomodulating study of mare's milk of the Adaev horse breed from Kazakhstan, <https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1443031>

**За 2024-2025гг. опубликованы следующие
научные работы в изданиях, рекомендованных
ККСОН МОН РК:**

1. Кенжеханова М.Б., Ветохин С.С., Тулекбаева А.К. Состав бланшированного раствора при изготовлении яблочных чипсов для улучшения вкусовых свойств и питательной ценности. Научный журнал «Вестник университета Шакарима» №2 (14) 2024. С.193-207 Семей,2024 [https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2\(14\)-25](https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-25)
2. Усенова Ж.Н., Хиневич В.И., Тулекбаева А.К. Применение селена для обогащения пшеничной муки качественного по потребительским характеристикам конечного продукта. Научный журнал «Вестник Алматинского технологического университета» № 2024г. С.112-123. Алматы, 2024. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-3-112-1233>
3. Kozykan S., Vupebayeva L.K., The value of goat milk and its beneficial properties, Ғылым және білім, Ғылым және білім, БҚАТУ, №3 (76) 2024, 22-31 б., <https://doi.org/10.52578/2305-9397-2024-3-22-31>
4. Алимов А.А., Хусаинов Д.М., Бупебаева Л.К., Қозықан С., Зарханова А.Ж., Ветеринарно-санитарная оценка сточных вод после перевозки продукции и сырья животного происхождения на транспорте, Ғылым және білім, БҚАТУ, № 4-1 (77) 2024, 176-185 б., <https://doi.org/10.52578/2305-9397-2024-4-1-172-180>
5. Остриков А.Н., Оспанов А.А., Василенко В.Н., Тимурбекова А.К., Копылов М.В., Алмаганбетова А.Т. Коэкструзия процесіндегі көп дәнді шикізаттың балқыма ағынын математикалық модельдеу / Вестник Алматинского технологического университета, 2024. – № 4. – С. 105-121
6. Оспанов Ә.Ә., Муслимов Н.Ж., Тимурбекова А.К., Алмаганбетова А.Т. Дайындық дәрежесі жоғары коэкструдирленген көп дәнді өнімдердің сапа мен қауіпсіздік көрсеткіштерін зерттеу / Таразский университет имени М.Х. Дулати, научный журнал «Механика и технологии», 2024. – №4. – С. 155-165
7. П.Б. Ашимова, А.Д. Серикбаева, Г.Т. Туменова, А.Т. Кожабергенов., В.С. Жамурова. Алматы облысы Райымбек ауданы «Шәлкөде» ауылының шаруашылық бие сүттерінің тағамдық құндылығын зерттеу. Шәкәрім университетінің хабаршысы. Техникалық ғылымдар № 4(16) 2024. Стр 229-237 [https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-4\(16\)-#6](https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-4(16)-#6).
8. T. Boranbayeva*, D. Zhalelov, A. Bolat, A. Zhunisbek. Probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from mare's milk. Bulletin of Shakarim University. Technical Sciences № 1(13) 2024. [https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-1\(13\)-32](https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-1(13)-32)
9. Boranbayeva T.K., Sansizbay A.R., Myktybayeva R.Zh., Serkan O., Zhalelov D.B., Khussainov D.M. Efficacy of «emix» preparation and pathomorphological study of salmonellosis in calves. Science and education № 2-1 (75) 2024. <https://doi.org/10.52578/2305-9397-2024-2-1-204-211>
10. Кожабергенов А.Т., Жамурова В.С., Досжанова М.С. Үйрек етінен жасалған орама өнімдерінің технологиясы. Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2025;147(1):48-55. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2025-1-48-55>
11. Намысбаева А., Жамурова В.С. Кожабергенов А.Т. Methods of maral (Caspian red deer) dried blood production by sublimation and evaluation of its quality. Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2024;145(3):58-66. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-3-58-66>
12. Еренова Б.Е., Алмасбек А.А. Разработка рецептуры и технологических режимов производства многокомпонентных соков функциональной направленности на основе плодов бахчевых культур // Izdenister Natigeler. – 2024. – № (1 (101). – С. 311-319. <https://doi.org/10.37884/1-2024/30>
13. Еренова Б.Е., Алмаганбетова А.Т. Исследование качественных показателей смузи функциональной направленности на основе плодов бахчевых культур // Izdenister Natigeler. – 2024. – № (1 (101). – С. 320-327. <https://doi.org/10.37884/1-2024/31>
14. Кожабергенов А.Т., А.Борибай., Жамурова В.С. Сүттің құрамындағы антибиотиктердің сүт өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне әсері// Алматы

технологиялық университетінің хабаршысы. 2024. №1. (52-57бет).

15. Боранбаева Т., Карахан А., Сулейменова Ж., Досимова Ж., Тойшиманов М. Влияние стадий лактации на физико-химические свойства кобыльего молока в хозяйствах Алматинской и Жамбылской областей // Izdenister Natigeler. – 2024. – № 2(102). – С. 15–28. <https://doi.org/10.37884/2-2024/02>
16. Каимбаева Л.А., Исембердиева Н.Б., Узаков Я.М., Кененбай Ш.Ы., Сулейменова Ж.М., Есенгазиева А.Н. Исследование пищевой ценности и антиоксидантных свойств свекольной муки для производства рыбного корма // Механика и технологии. – 2025. – № 1(87). – С. 6. <https://doi.org/10.55956/USNF9989>
17. Изтилеуов М.К., Оспанов А.Б., Исакова Ж.А., Дуйсенбекова О.О. Құрама сүттен жасалған асқабақты-сүт йогуртының тағамдық құндылығын зерттеу нәтижелері. Вестник Алматинского технологического университета. 2024;(2):63-58. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2020-4-53-58>
18. Изтилеуов М.К., Харса Ш., Оспанов А.Б., Исакова Ж.А. Оценка потребительских предпочтений тыквенно-молочного йогурта методом иерархического анализа. Вестник Алматинского технологического университета. 2024;146(4):122-132. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-4-122-132>
19. Мусаева С.Ж., Исакова Ж.А., Айтпаева А., Даутканова Д.Р., Изтлеуов Т. Дефицит железа и пути фортификации молока. Вестник Алматинского технологического университета. 2025;147(1):11-19. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2025-1-11-19>
20. Сулейменова А.А., Исакова Ж.А., Мамаева Л.А., Исматуллаев С.Л., Изтлеуов М.К. Қауынқұрт ұлттық өнімнің сапа және қауіпсіздік көрсеткіштерін зерттеу. Вестник Алматинского технологического университета. 2025;148(2):122-132.

За 2024-2025гг. опубликованы следующие научные работы в периодических изданиях и материалах международных и республиканских конференций:

1. Қайырмағамбетова А.М. Сдобное печенье с добавлением масла лбна и сафлорового масла. Сборник материалов Международной научно-технической конференции «Наукоемкие инновационные технологии в текстильной и легкой промышленности» Ферганский политехнический институт, Фергана 2024. С.234-237
2. Жарылкасын Н.Б. Свекольный мармелад с натуральным пектином. Сборник материалов Международной научно-технической конференции «Наукоемкие инновационные технологии в текстильной и легкой промышленности» Ферганский политехнический институт, Фергана 2024. С.238-242
3. Кожабергенов А.Т., А.Борибай. Жыл мезгілі мен аймақтың сүт өнімділігі мен құрамына әсері // НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет им. С.Сейфуллина». «FOOD QUALITY AND FOOD SAFETY» (FQFS) (Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі) Халықаралық ғылыми конференцияның материалдары. 20 - 22 сентября, 2023 г. (76-196бет)
4. 4. Утешбаева Ж.К., Оспанов А.А. Көктей өскен дәнді шикізатты пайдалану арқылы нан өнімдерінің тағамдық құндылығын арттыру // Ізденіс-Поиск, 2025. – № 2. – С. 162-172.
5. 5. Утешбаева Ж.К., Оспанов А.А. Көктей өскен бидай дәндерінің нанның тағамдық құндылығына әсері // Международный научный журнал «Академик», 2025. – № 2. – С. 81-84.

За 2024-2025гг. опубликованы следующие монографии:

1. Жамурова В.С., Кожабергенов А.Т., Муратбекова К.М. Функционалды және арнайы тағайындалған тамақ өнімдерінің технологиясы. Оқу құралы 2024ж. ISBN 978-661-365-015-9. «Айтұмар» баспасы, 2024. 150б.
2. Кожабергенов А.Т. Тағам биотехнологиясы. Оқу әдістемелік құралы. ҚазҰАЗУ.- Алматы: Айтұмар, 2024.- 191 б.
3. Tungyshbaeva U.O., Iskakova J.A. Scientific substantiation of HACCP system integration with the international standard ISO 9001:2015. Author group: U.O. Tungyshbaeva (Sections 1, 3, 4), J.A. Iskakova (Sections 2, 5, 6) – Almaty: printing house Kazakh National Agrarian Research University, 2025.-P.299.

За 2024-2025гг. получены следующие патенты РК:

1. Тултабаев М.Ч.; Сулейменова Ж.М.; Қасымбек Р.; Мамырханов А.О. Патент на полезную модель № 9578 от 20.09.2024 г. «Способ сушки абрикоса»
2. Боранбаева Т.К., Куришбаев А.К., Ибрагимов П.Ш., Тойшиманов М.Р., Досимова Ж.Б., Жалелов Д.Б., Болат А.А. Патент на полезную модель № 10547 от 27.02.2024 г. «Способ подготовки пробы для определения жирнокислотного состава кобыльего молока»
3. Мамаева Л.А.; Исакова Ж.А.; Исматуллаев С.Л.; Акишев Н.К.; Мусаева С.Д. Патент на полезную модель № 10397 от 11.04.2025 г. «Способ приготовления хлебного изделия с тыквенным зерном и оболочкой»
4. Исакова Ж.А.; Исматуллаев С.Л.; Кожабергенов А.Т.; Акишев Н.К.; Мусаева С.Д. Патент на полезную модель № 10295 от 14.03.2025 г. «Способ приготовления мясных снежков»
5. Исакова Ж.А.; Исматуллаев С.Л.; Кожабергенов А.Т.; Акишев Н.К.; Сулейменова А.А. Патент на полезную модель № 10233 от 21.02.2025 г. «Способ производства курта»
6. Акишев Н.К., Кожабергенов А.Т., Исакова Ж.А., Жамурова В.С. Патент на полезную модель № 10252 от 28.02.2025 г. Жылқы етінен пісірілген шұжықты өндіру тәсілі
7. Еренова Б.Е., Болат А.А. Патент №9584 РК. Композиция для курта (варианты)/ заявитель и патентообладатель НАО «Казахский национальный аграрный исследовательский университет». – 2024/1028.2; заявл. 20.04.2022; опубл. 20.09.2024, Бюл. №38. – 4 с.
8. Мамаева Л.А., Кенжеханова М.Б., Тулекбаева А.К., Ветохин С.С., Каримбеков Н.А. Патент РК на полезную модель № 9110 Способ приготовления чипсов из яблок, 10.05.2024
9. Муслимов Н.Ж., Оспанов А.Б., Чоманов У., Оспанов А., Тимурбекова А.К., Туякова А.Р., Издибаева Г.У., Далабаев А.Б. // Евразийский патент № 047333 от 05.07.2024 г. Способ получения функциональных напитков из пророщенного зерна.
10. Акишев Н.К., Кожабергенов А.Т., Исакова Ж.А., Жамурова В.С., Досжанова М.С. РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности», 28.02.2025, Патент №10252: Жылқы етінен шұжық өндіру тәсілі, 2025.
11. Акишев Н.К., Исакова Ж.А., Исматуллаев С.Л., Мамаева Л.А., Мусаева С.Ж. РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности», 11.04.2025, Патент №10397: «Способ приготовления хлебного изделия с тыквенным зерном и оболочкой», 2025.

12., Аблаева Эльмира Алимовна, Кавтарашвили Алексей Шамилович, Саркулова Нурсулу Кожаметовна, Сатенов Бахытжан Ибадуллаевич, Аязбекова Жайна Сагатбеккызы, Ахметова Салима Сеитовна, Махатов Болатхан, Қозықан Сабира, Патент №10141 от 31.01.2025, «Способ кормления цыплят-бройлеров»

Объем финансирования НИР, наличие заключенных грантов, договоров, результаты их выполнения.

В настоящее время на кафедре выполняется следующий научный проект:

1. Разработка технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания на основе кобыльего молока с иммуномодулирующими свойствами. (Комитет науки МОН РК, договор на грантовое финансирование №118-КМУ4 от 17 мая 2023 года). Объем финансирования - 68 129 094,00 тенге. Руководитель –доктор PhD Боранбаева Т.К., исполнители –Жалелов Д., Тойшиманов М., Болат А., Досимова Ж., Жүнісбек А.
2. Проект коммерциализации «Производство инновационных макаронных изделий “AI-KUN” из мультизлакового мучного сырья» (Фонд науки, договор №41 от 29.08.2024 года). Объем финансирования - 695 810 637,08 тенге. Руководитель – Жалелов Д.Б. К исследованиям по проекту были привлечены: Жалелов Д.Б., Оспанов А.А., Тимурбекова А.К.