

АССОЦИИРОВАННЫЙ ПРОФЕССОР
кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»

Личные данные преподавателя			
	Фамилия, Имя, Отчество (по удостоверению личности)		Мамаева Лаура Асильбековна
	Дата рождения		12.09.1974 г.
	Пол (муж./жен.)		Жен
	Национальность		казашка
	Гражданство		РК
	Мобильный телефон, E-mail		87017547200, Laura.mamayeva@kaznaru.edu.kz
Образование			
Высшее учебное заведение			
а) наименование		Алматинский технологический университет	
б) страна, город		РК, г.Алматы	
в) год поступления и окончания		1991-1996 г.г.	
г) квалификация, полученная по окончании учебного заведения		Инженер-технолог пищевых производств	
Ученая степень и звание (на сегодняшний день)			
Ученая степень		Кандидат биологических наук	
Тема диссертации		Пробиотические микроорганизмы Южно-Казахстанской области для производства молочно-зернового продукта	
Отрасль науки		Микробиология	
Шифр научной специальности		03.00.07-микробиология	
Наименование специальности		Микробиология	
Год защиты		2010 г.	
Язык диссертации		русский	
Ученое звание		Ассоциированный профессор	
Место работы (на сегодняшний день)			
Полное наименование организации		Казахский национальный аграрный исследовательский университет	
Занимаемая должность		Заведующий кафедрой «Технология и безопасность пищевых продуктов»	
Научная деятельность			
Руководитель и/или исполнитель НИР в РК (в течение последних 3 лет)			
Название НИР		Годы реализации	Организация-исполнитель
Научно-педагогическая деятельность			
Подготовка кадров высшей квалификации			
Степень	Количество	Год защиты	Шифр специальности

доктор наук	-	-	-
кандидат наук	-	-	-
доктор PhD	4	2018, 2020, 2023, 2024	6D073200 – Стандартизация и сертификация (по отраслям) 8D07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)
магистр	24	2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024	6M072800-Технология перерабатывающих производств, 6M073500-Пищевая безопасность 7M07208-Технология перерабатывающих производств, 7M07305-Пищевая безопасность
Сведения о количестве публикаций за последние 3 года			
Вид публикаций		Количество	
Публикации в рекомендуемых журналах КОКСОН МОН РК		15	
Публикации в рейтинговых журналах		11	
Учебно-методические пособия		2	
Электронные учебно-методические пособия		2	
Монографии		1	
Тезисы и доклады на конференциях, симпозиумах (зарубежных, республиканских)		20	
Основные научные публикации (за последние 5 лет)			
Название публикации	Автор(ы)	Год издания	Название издания, том, номер, страница
The amino acid composition of unconventional poly-cereal flour for pasta Composição de aminoácidos de farinha poli-cereal não convencional para massa.	Ospanov A., Muslimov N., Timurbekova A., Mamayeva L., Jumabekova G.	2020	Periodico Tche Quimica, 2020, 17(34), pp. 1012–1025
Intensification of fermentation process using natural sweeteners	Mamayeva L., Yerbulekova M., Askarbekov E., Ashimova P., Muratbekova K.	2020	Journal of Hygienic Engineering and Design, 2020, 30, pp. 137–141
The effect of various dosages of poly-cereal raw materials on the drying speed and quality of cooked pasta during storage	Ospanov, A.A., Muslimov, N.Z.H., Timurbekova, A.K., Mamayeva, L.A., Jumabekova, G.B.	2020	Current Research in Nutrition and Food Sciencethis link is disabled, 2020, 8(2), pp. 462–470
Influence of the kappa casein genotype on the technological properties of cow milk of Simmental and Alatau breeds	Khastayeva, A.Z., Mamayeva, L.A., Abylgazinova, A.T., ...Karimov, N.Z., Muratbekova, K.M.	2021	Functional and Integrative Genomicsthis link is disabled, 2021, 21(2), pp. 231–238
Qualitative indicators of milk of Simmental and Holstein cows in different seasons of lactation	Khastayeva, A.Z., Zhamurova, V.S., Mamayeva, L.A., ...Karimov, N.Z., Muratbekova, K.M.	2021	Veterinary Worldthis link is disabled, 2021, 14(4), pp. 956–963
Results of a comprehensive	Amanbek,	2021	International Journal of

assessment of the quality of services to the population with the use of statistical methods	N., Mamayeva, L.A., Rakhimzhanova, G.M.		System Assurance Engineering and Managementthis link is disabled, 2021, 12(6), pp. 1322–1333
Fatty Acid Profile of Functional Emulsion-Based Food Products Containing Conventional and Unconventional Ingredients	Mukhametov, A., Mamayeva, L., Yerbulekova, M., Aitkhozhayeva, G.	2022	Italian Journal of Food Sciencethis link is disabled, 2022, 34(2), pp. 89–97
Study of vegetable oils and their blends using infrared reflectance spectroscopy and refractometry	Mukhametov, A., Mamayeva, L., Kazhymurat, A., Akhlan, T., Yerbulekova, M.	2023	Food Chemistry: X, 2023, 17, 100386
Optimization of production of blanched apple chips using sublimation drying	Mereke Kenzhekhanova Almas Mukhametov, L aura Mamayeva	2024	<u>Journal of Food Process Engineering</u> 47(5),e14650
Multimodal intelligent approach to low-temperature atmospheric plasma processing of apple slices before drying	Mereke Kenzhekhanova Almas Mukhametov, L aura Mamayeva	2024	Food Science and Technology International

Патент/Инновационный патент:

Присвоенный номер	Наименование	Автор/ Патентообладатель	Дата выдачи и срок действия
№ 70017	Способ получения мармелада	ЮКГУ им.М.Ауезова	08.07.2010г
№ 66287	Композиция желированного молочно-зернового продукта	ЮКГУ им.М.Ауезова	20.12.2009г.
№ 3386	Способ приготовления изделий из ржано-пшеничной муки	Мамаева Л.А. Акишев Н.К., Дуйсен Ж.	2018г
№ 3285	Комбинированный молочно-зерновой продукт	Мамаева Л.А.	2018г
№ 3274	Способ получения мармелада на основе растительного сырья	Мамаева Л.А.	2018г
№ 4067	Способ производства хлебных изделий	Жумалиева Г.Е. Акишев Н.К. Мусаева С.Д.	12.03.2019г
№ 4245	Способ приготовления вафель	Жумалиева Г.Е. Акишев Н.К. Ербулекова М.Т.	7.03.2019г
№ 4246	Способ приготовления хлебобулочных изделий функционального	Жумалиева Г.Е. Акишев Н.К. Аскарбеков Э.Б.	7.03.2019г

	назначения		
Владение иностранными языками			
Язык		Уровень владения (низкий, средний, высокий)	
английский		средний	