## Приложение 2

к Правилам присвоения ученых званий

(ассоциированный профессор (доцент), профессор)

Список публикаций в международных рецензируемых изданиях

Әлтайұлы Сағымбек

Идентификаторы автора:

ScopusAuthor ID: 57223355680

Web of Science Researcher ID: ABA-4399-2020

ORCID: 0000-0003-4946-6824

РИНЦ Author ID 617397

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название публикации | Тип публика ции (статья, обзор и т.д.) | Наименование журнала, год публикации (согласно базам данных), DOI | Импакт-фактор журнала, квартиль и область науки\* по данным JournalCitationReports (ЖорналЦитэйшэнРепо ртс) за год публикации | Индекс в базе данных Web of Science CoreCollection (Веб оф Сайенс Кор Коллекшн) | CiteScore (СайтСкор) журнала, процентиль и область науки\* по данным Scopus (Скопус) за год публикации | ФИО авторов (подчеркнуть ФИО претендента) | Роль претендента (соавтор, первый автор или автор для корреспонденции) |
| 1 | Analytical methods for determining the peroxide value of edible oils: A mini-review | статья | Food Chemistry. - Том 358 (5). October 2021.- Номер статьи 129834. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129834 | 2022: 8,8Q1Food Science | - | Cite Score 2021: 13,1Percentile 97Food Science | Na Zhang, Yonglin Li, Shasha Wen, Yiwen Sun, Jia Chen, Yuan Gao,Altayuly Sagymbek, Xiuzhu Yu | Соавтор |
| 2 | Physicochemical Characteristics and Functional Properties of Seed Oil from Four Different Cultivars of S. Wilsoniana | статья | European Journal of Lipid Science and Technology (IF 2.679) Pub Date: 2021-09-12, DOI:10.1002/ejlt.202100020 / European Journal of Lipid Science and Technology Contents Volume 123, Issue 11, November 2021 | 2022: 2,7Q2Food Science | - | Cite Score 2021: 5,3Percentile 77Food Science | Shasha Wen, Yiwen Sun, Yonglin Li, Yuxiu Wen, Yuan Gao, Altayuly Sagymbek, Xiuzhu Yu | Соавтор |
| 3 | Lipid oxidation in fragrant rapeseed oil: Impact of seed roasting on the generation of key volatile compounds. | статья | Food Chemistry: X 16 (2022) 100491. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100491 | 2022: 6,1Q1Food Science | - | Cite Score 2022: 4,3Процентиль 64Food Science | Lingyan Zhang, Jia Chen, Jiaxin Zhang, Altayuly Sagymbek, Qi Li, Yuan Gao, Shuangkui Du, Xiuzhu Yu | Соавтор |
| 4 | Formation of oxidation products in polar compounds of different vegetable oils during French fries deep-frying. | статья | Journal of Food Processing and Preservation, (2022). 00, e17004. https://doi.org/10.1111/jfpp.17004 | 2022: 2,5Q2Food Science | - | Cite Score 2022: 3,4Percentile 54Food Science | Jia Chen, Lingyan Zhang, Altayuly Sagymbek, Qi Li, Yuan Gao, Xiuzhu Yu | Соавтор |
| 5 | Indication of the color change on the oxidation properties of fragrant rapeseed oil during shelf storage. | статья | Food Chemistry: XVolume 20, 30 December 2023, 100908https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100908https://authors.elsevier.com/sd/article/S2590-1575(23) 00351-6 | 2022: 6,1Q1Food Science | - | Cite Score 2022: 4,3Percentile 64Food Science | Qi Li, Mengmeng Wang, María Belén Fernández, Altayuly Sagymbek, Yaoyao Dong, Yuan Gao, Xiuzhu Yu | Соавтор  |

Iзденушi-автор Әлтайұлы Сағымбек

Соискатель-автор Алтайулы Сагымбек

Тiзiмдұрыс:

Списокверен:

Ғалым хатшы

Ученый секретарь Г.М. Дерипсалдина