



**Макангали Кадыржан Конысбайулы**  
kmakangali@mail.ru

## НАУЧНАЯ КВАЛИФИКАЦИЯ

**Ученая степень** - 2020 PhD, 6D072700 «Технология продовольственных продуктов»

**Членство в различных комитетах, советах, академиях и др.**

Член межгосударственного технического комитета по стандартизации 226 «Мясо и мясная продукция» (МТК 226, г. Москва, РФ)

## НАУЧНАЯ ШКОЛА

**Обучающиеся под руководством Докторов PhD – 1:** Муханбетова Н.А., 2023;  
Магистрантов – 1: Абдильманов А., 2022;

## НАУЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

**Участие в выполнении НИР в рамках государственного заказа:**

**2015-2017 г.г. Исполнитель** в НИР №0457/ГФ4 «Изучение функциональных и биокорректирующих характеристик растительно-животных комплексов и разработка на их основе технологии национальных мясных продуктов нового поколения с использованием местных сырьевых ресурсов»

**2021-2023 г.г. Руководитель проекта** AP09058213 «Разработка технологии мясных продуктов детского питания из нетрадиционных сырьевых ресурсов мясной промышленности» (внутр.№ дог. 7-21МУ/21)

## РЕЗУЛЬТАТЫ НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### Полученные научные результаты

Золотая медаль на всемирном конкурсе мясной промышленности IFFA. Разработан мясной продукт в/к «Улытау». Германия, Франкфурт на Майне, 12 май 2016г.

Российская агропромышленная выставка «Золотая осень». Москва, 5-8 октября 2016. Диплом, Золотая медаль. За разработку инновационной технологии варено-копченого цельномышечного мясного продукта «САУРАН»

## НАУЧНЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ

**Индекс Хирша – 2**

**Публикации в Web of Science, Scopus – 3**

1. Makangali K.,Uzakov Y.,Tayeva A.,Lisitsyn A.,Konysbaeva D.,Gorbulya V. Study of sea buckthorn seed powder effect on the production of cooked-smoked meat products from camel meat and beef , Periodico Tche Quimica, 16: 130-139. – 2019.  
<http://deboni.he.com.br/Periodico33.pdf>

2. Makangali K., Konysbaeva D., Gorbulya V., Zhakupova G., Suyundikova Z. Study of the National Cooked Smoked Meat Products While Tests with Laboratory Animals at the Pathology Models with the Purpose to Confirm the set of Biocorrective Features, Current Research in Nutrition and Food Science journal. - Vol. 6(2) 536-551 (2018).  
<https://www.foodandnutritionjournal.org/volume6number2/study-of-the-national-cooked-smoked-meat-products-while-tests-with-laboratory-animals-at-the-pathology-models-with-the-purpose-to-confirm-the-set-of-biocorrective-features/>

3. Makangali K., Suyundikova Z., Konysbaeva D., Baubekova G., Yermekova G., Tokysheva G. Interethnic Differences in the Main Anthropometric Indicators and Indices for Assessing Physical Development. BIOSCIENCE RESEARCH, 201916(2):1297-1307. [https://www.isisn.org/BR16\(2\)2019/1297-1307-16\(2\)2019BR19-17.pdf](https://www.isisn.org/BR16(2)2019/1297-1307-16(2)2019BR19-17.pdf)

### **Публикации в РИНЦ - 4:**

1. Макангали К., Узаков Я. М., Таева А.М., Каимбаева Л.А. Изучение динамики формирования мясной продуктивности верблюдов чистопородного казахского бактриана. Все о мясе. – Москва, 2016. - № 3. – С.46-49.
2. Макангали К., Узаков Я. М., Таева А.М. Влияние композиции рассола на микроструктуру мясных продуктов из верблюжатины. Все о мясе. – Москва, 2016. - № 5. – С.56-60.
3. Макангали К., Узаков Я. М., Таева А.М. Пищевая и биологическая ценность мясных продуктов нового поколения из верблюжатины. Мясная индустрия. –Москва, 2016. -№12. –С. 40-42.
4. Макангали К., Узаков Я. М., Таева А.М. Исследование влияния возраста на химический состав и мясную продуктивность казахских двугорбых верблюдов. Все о мясе. –Москва, 2017. - №1. – С. 48-50

### **Публикации в КОКСОН – 17:**

1. Макангали К., Тоқышева Г., Түменов С. Субөнімдер негізінде жасалатын паштет технологиясында өсімдікті қоспаны қолдану. Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. –Алматы, 2015. -№ 1 (106). –С.70-74.
2. Макангали К., Узаков Я. М., Таева А.М. Кожахиева М.О. Жылқы еті ұшасын бөлшектеу технологиясын жетілдіру. Вестник КазНТУ. – Алматы, 2016. – №4. – С.455-462.
3. Макангали К., Узаков Я., Таева А. М., Кенжибекова А. Н. Сравнительный анализ мяса верблюдов . Вестник КазНТУ. –Алматы, №4 2016. –С.68-72.
4. Макангали К., Узаков Я. М., Таева А.М., Мусаева С.Ш. Түйе етінен жасалған ұлттық тағамдар технологиясын жасау. Вестник КазНТУ. – Алматы, 2016. –№5. – С.79-83.
5. Макангали К., Узаков Я. М., Таева А.М., Кожахиева М.О., Елеуова Э.Р., Глеуова Ж.С. Жылқы етінен жасалған ұлттық тағамдар технологиясын жасау. Вестник КазНТУ. – Алматы, №5 2016. – №5. – С.163 - 168.
6. Макангали К., Узаков Я.М., Диханбаева Ф.Т., Шукешева С.Е., Қойшыбай Ж. Технология приготовления рассола в производстве национальных мясных продуктов из говядины. Вестник КазНТУ. –Алматы, 2017. -№4. –С.95-101.
7. Макангали К., Узаков Я.М., Таева А.М., Жетпісбаева Б.Ш., Бекенова Ж. Е. Исследование морфологического и химического состава верблюжатины. Вестник КазНТУ. –Алматы, 2017. -№4. –С.403-407.
8. Макангали К., Узаков Я.М., Таева А. М., Агитаев А.А., Бекенова Ж. Разработка технологии национальных продуктов из нетрадиционных видов мясного сырья. Вестник КазНТУ. –Алматы, 2017. -№4. –С.407-411.
9. Макангали К., Узаков Я.М., Таева А. М., Агитаев А.А., Бекенова Ж. Исследование биологической ценности верблюжатины. Вестник КазНТУ. –Алматы, 2017. -№4. – С.444-449.

10. Макангали К., Узаков Я.М., Оспанова Д.А., Кожахиева М. О., Дауренбекова А. Д. Исследование пищевой ценности баранины. Вестник КазННТУ. –Алматы, 2017. - №4. –С.449-454.
11. Макангали К., Узаков Я.М., Кожахиева М. О., Калдарбекова М.А., Дауренбекова А. Д. Исследование электромассирования на структурно-механические свойства баранины. Вестник КазННТУ. –Алматы, 2017. -№4. –С.454-459.
12. Макангали К., Узаков Я.М., Таева А. М., Жусипова Н.С., Садыкова Р.С. Совершенствование технологии разделки конины. Вестник КазННТУ. –Алматы, 2017. -№4. –С.459-466.
13. Макангали К., Узаков Я.М., Таева А. М., Диханбаева Ф.Т., Садыкова Р. С. Разработка технологии национальных продуктов из конины с применением растительных компонентов. Вестник КазННТУ. –Алматы, 2017. -№4. –С.466-470.
14. Макангали К., Узаков Я.М., Таева А.М., Медеубаева Ж.М., Сатаева Ж.И., Агитаев А.А. Исследование биологической ценности верблюжатины. Вестник КазННТУ. –Алматы, 2017. -№6. –С.299-303.
15. Макангали К., Узаков Я. М., Абжанова Ш. А., Гілясова Н. Технология приготовления рассола в производстве национальных мясных продуктов из говядины с применением биокоррегирующих компонентов . Вестник КазННТУ. – Алматы, 2018. -№2. –С.362-369.
16. Макангали К., Токышева Г.М., Узаков Я. М., Таева А.М. Исследование влияния порошка из семян облепихи на качественные показатели варено-копченых мясных продуктов из верблюжатины и говядины. Вестник КазННТУ. – Алматы, 2019. – №3. – С.408-4016.
17. Макангали К., Токышева Г.М., Узаков Я. М., Таева А.М. Разработка технологии производства мясных консервов – «мясо тушеное из верблюжатины». Вестник КазННТУ. – Алматы, 2019. – №3. – С.416-421.

### **Охранные документы: 2**

1. Макангали К., Таева А.М., Узаков Я.М., Кожахиева М.О., Шукешева С.Е. Способ производства реструктурированного варено-копченого мясного продукта в оболочке. Патент на полезную модель №3139 (Заявка 2018/0297.2 от 25.10.2016) Номер и дата бюллетеня № 36 24.09.2018
2. Макангали К., Таева А.М., Узаков Я.М., Кожахиева М.О., Шукешева С.Е. Способ производства цельномышечных мясных изделий из конины, обогащенных растительными компонентами. Патент на полезную модель №3140. (Заявка 2018/0298.2 от 25.10.2016). Номер и дата бюллетеня № 36 от 24.09.2018