



**Игенбаев Айдын Каирбекович**

e-mail: [aidyn\\_mamyt@mail.ru](mailto:aidyn_mamyt@mail.ru)

## НАУЧНАЯ КВАЛИФИКАЦИЯ

### Ученая степень

2017 г.: PhD, 6D072700, Технология продовольственных продуктов

Область исследований: Фундаментальные и прикладные научные исследования в области комплексной переработки животного и растительного сырья; Совершенствование новых технологий мясопродуктов из сырья животного и растительного происхождения; Анализ современного состояния и перспектив развития мясной отрасли РК.

## НАУЧНАЯ ШКОЛА

### Защитившиеся под руководством

Магистрантов - 3 (Жүніс Г., 2020 ; Ажгереева Ж.С., 2020 ; Кабдулина А.А., 2020)

## НАУЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

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

Исполнитель научных проектов по бюджетным программам:

1. 2012-2014, научный проект в рамках грантового финансирования МОН РК «Разработка технологии пищевых продуктов для функционального питания на основе сырья растительного и животного происхождения»;
2. 2015-2017, научный проект в рамках грантового финансирования МОН РК «Комплексная переработка зародышей зерна пшеницы-вторичного сырья мукомольного производства с созданием инновационных технологий новых пищевых продуктов и пищевых добавок»;
3. 2018-2020, научный проект в рамках ПЦФ МСХ РК «Научно-технологическое обеспечение перерабатывающих предприятий агропромышленного комплекса с целью повышения их эффективности и конкурентоспособности».

## РЕЗУЛЬТАТЫ НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### Полученные научные результаты

1. Разработана технология пищевых продуктов для функционального питания;
2. Разработана инновационных технологий новых пищевых продуктов и пищевых добавок;
3. Разработана технология получения мальтодекстрина

## НАУЧНЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ

### Индекс Хирша - 3

### Публикации в Web of Science, Scopus - 3

1. Fatty Acid Composition of Female Turkey Muscles in Kazakhstan. J. World Poult. Res. 9(2): 78-81, June 25, 2019.

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192087520>, Процентиль 11%

2. Comparative analysis of red and white turkey meat quality. Pakistan journal of nutrition, Pak. J. Nutr., 16(6) P 412-416, 2017.

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192087520>, Процентиль 20%

3. Nutritive and biological value of the germinated wheat grain. EurAsian Journal of BioSciences. Eurasia J Biosci 13, 1947-1951 (2019)

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192087520>, Процентиль 22%

### Публикации в РИНЦ - 2

1. Исследование гранулометрического, химического и микроструктурного состава шквары в результате процесса прессования. Материалы Международной научно-практической конференции «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», Барнаул, 14-15 марта 2019 г.

2. Разработка кисломолочных продуктов с использованием растительного сырья. Материалы Международной научно-практической конференции «Пищевые инновации и биотехнологии» Кемерово, 14 мая 2019 г.

### Публикации в КОКСОН - 12

1. Белокты-майлы эмульсия ет өнімдерінің сапасын тұрақтандыру кезі, «Шәкәрім атындағы СМУ жаршысы» №1, 2013, Семей, Б.47-49;

2. Геродиетикалық тамақтануға арналған ет өнімдерінің құрамына өсімдік текті шикізаттарды қосуды ғылыми негіздеу, Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №3 (75) Семей 2016 ж. 88-91 б.

3. Исследование крупяных зерновых культур, Вестник Алматинского технологического университета, №1 (110) Алматы 2016 г. 18-22 б.

4. Разработка и подбор зерновых компонентов в рецептуре каши, Вестник Алматинского технологического университета, №1 (110) Алматы 2016 г. 42-49 с.

5. Бидай дәнегінің минералдық құрамын зерттеу нәтижелері, Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №1 Семей 2017 ж. 63-66 б.

6. Исследование функционально-технологических свойств, химических состава и микроструктуры мяса сельскохозяйственных животных и птицы, Вестник государственного университета имени Шакарима города Семей, №2 (78) Семей 2017 г. 115-118 с.

7. Престеу процесі кезіндегі ет-сүйекті шыжықтың биохимиялық құрамының өзгеруі, Вестник государственного университета имени Шакарима города Семей, №1 (85) Семей 2019 г. 161-164 с.

8. Жасымдық дақылының химиялық құрамының ерекшеліктері, Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №1 (77) Семей 2017 ж. 126-130 б.

## НАУЧНЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ

9. Геродиеталық тамақтануға арналған ет өнімдері өндірісінде қолданылатын күркетауық етінің тағамдық құндылығын зерттеу, Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №3 (87) Семей 2019 ж. 31-35 б.

10. Өсімдік шикізатын және құс етін геродиталық өнім өндіруде қолдану, М.Х. Дулати атындағы Тараз мемлекеттік университеті Механика және технологиялар ғылыми журанлы № 3 (65) Тараз 2019 ж. 57-63 б.

11. Етті-өсімдікті шикізаттар негізіндегі аққуызды-майлы қоспаның рецептурасы мен технологиясы, Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №3 (87) Семей 2019 ж. 36-39 б.

12. Ақуызды-майлы эмульсияның етті-өсімдікті паштеттің тағамдық құндылығына әсері, Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, № 1(89) Семей 2020 ж. 95-100 б.

### **Монографии - 2:**

1. Амирханов К.Ж., Асенова Б.К., Касымов С.К., Смольникова Ф.Х., Нурымхан Г.Н., Игенбаев А.К. Комплексная переработка зародышей зерна пшеницы. Монография. - МАП, Алматы 2015, С.180

2. Смольникова Ф.Х., Амирханов К.Ж., Асенова Б.К., Нургазезова А.Н., Нурымхан Г.Н., Касымов С.К., Игенбаев А.К. Совершенствование технологии зерновых продуктов с использованием зародыша зерна пшеницы. Монография, – Алматы, Эпиграф, 2019, 116 с.

### **Охранные документы - 6:**

1. Патент на полезную модель «Состав для приготовления комбинированного мясорастительного полуфабриката» № 5173, 17.07.2020. (KZ);

2. Инновационный патент «Комплексная пищевая добавка» №30889, 18.01. 2016. (KZ);

3. Патент на изобретение «Гомогенизирующая головка» № 34672, 30.10.2020. (KZ);

4. Патент на полезную модель «Способ производства вареной колбасы с растительной добавкой» № 5191, 24.07.2020. (KZ);

5. Патент на изобретение «Установка для гомогенизации молока» № 34671, 30.10.2020. (KZ);

6. Патент на полезную модель «Способ получения смеси сухих зерен высокой биологической ценности» № 1648, 25.01.2016. (KZ);