



**Какимов Мухтарбек Муканович**

*E-mail: muhtarbek@mail.ru*

## НАУЧНАЯ КВАЛИФИКАЦИЯ

**Ученая степень - 2007 кандидат технических наук, 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»**

**Ученое звание - 2011 доцент, 05.18.00 «Технология продовольственных продуктов»**

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

**Член диссертационного совета по специальности «Технологические машины и оборудование»**

## НАУЧНАЯ ШКОЛА

### **Защитившиеся под руководством**

Кандидатов наук – 2: Орынбеков Д.Р., 2010; Абдилова Г. Б., 2011.

Магистрантов – 11: Тохтаров Ж.Х., 2011; Эрнест А.Е., 2016; Давлетова А.М., 2017; Кәрібек Ж.Н., 2017; Рыспаева У.А., 2017; Серікқазы Ы.С., 2017; Султанов Ж.Е., 2017; Амангельды Т., 2018; Жайлау М.И., 2019; Мурзабеков А.О., 2020; Ташкенбай У.А., 2020.

**Обучающиеся** Докторов PhD – 3: Тоқышева Г.М., 2022; Искаков Б.М., 2023; Утарова Н.Б., 2023;

Магистрантов – 2: Балтабек М., 2021; Мартова Т.Е., 2022.

## НАУЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

Совершенствования технологии безотходной переработки мясопродуктов и эффективных путей комплексной механической обработки перерабатывающих производств растений (производство подсолнечника, облепихи) и подготовка научно-педагогических кадров в области техники и технологии производства пищевых продуктов

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

2011-2013 г.г. «Изучение комплекса свойств растительного сырья при механической обработке»

2012-2014 г.г. «Разработка и совершенствование техники и процессов обработки животного сырья для производства кормов»

2018-2020 г.г. «Комплексная переработка растительного сырья с целью рационального использования местных природных ресурсов и расширения ассортимента продуктов питания с повышенной биологической ценностью»

2018-2020 г.г. «Научно-технологическое обеспечение перерабатывающих предприятий агропромышленного комплекса с целью повышения их эффективности и конкурентоспособности»

### **Участие в выполнении НИР в международных научных проектах:**

2017-2020 г. Международного проекта «Эрасмус+» «Enhancing University Teaching in Thermal Power Systems for Cleaner Environment with Parallel Improvements in PhD Skills Development » (ASIAXIS)

### **Индекс Хирша – 2**

#### **Публикации в Web of Science, Scopus - 4**

1. Effect of brine and electrical stimulation on nutritive value of the cooked smoked mutton products, EurAsian Journal of Bio Sciences, 2019, 13(2), стр. 1467-1473, <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191586199>, Процентиль 22%
2. Nutritive and biological value of sea buckthorn grown in east Kazakhstan region and its beneficial effects to human health, International Journal of Pharmaceutical Research, 2019, 11(1), стр. 754-757, <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191586199>, Процентиль 31%
3. Mathematical modeling of the relationship between separation and yield of meat-bone scraps in the pressing process, International Journal of Mechanical Engineering and Technology, 2018, 9(9), стр. 968-971, <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191586199>, Процентиль 56%
4. Mineral composition of sea buckthorn, Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences, 2016, 7(4), стр. 1373-1377, <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191586199>, Процентиль 13%

#### **Публикации в РИНЦ - 4**

1. Исследование гранулометрического, химического и микроструктурного состава шквары в результате процесса прессования. Современные проблемы техники и технологии пищевых производств Барнаул, 14–15 марта 2019 г
2. Совершенствование процесса прессования при технологии производства подсолнечного масла. Современные проблемы науки и образования Материалы X международной студенческой научной конференции. Саратов, 2018 г.
3. Исследование шнековых установок для разделения жира. Сборник статей по материалам международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Курганской области. Под общей редакцией С.Ф. Сухановой. 2018 г.
4. Интенсификация процесса отделения растительного масла. Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти В. М. Горбатова, Москва 2017 г.

#### **Публикации в КОКСОН – 24**

1. Сұйық әртекті жүйелерді центрифугалау процесінің математикалық моделі Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2014. №1, Семей. Б. 56-60
2. Көрсеткіштерге зерттеу жүргізу әдістемесі және престоу үрдісін қарқынды тәжірибесі С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университетінің ғылыми журналы, серия химия-биологиялық. 2014. №1, Павлодар. Б. 100-106
3. Достоинства объединенных процессов и важность исследования таких процессов для оптимизации этапов производства Научный журнал Павлодарского государственного университета имени С. Торайгырова, Вестник ПГУ химико-биологическая серия. 2014. №2, Павлодар. с. 72-79

## РЕЗУЛЬТАТЫ НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5. Пресс жабдығына бейімделе жетілдірілген пышақ құрылымы. Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2014. №4, Семей. Б. 60-61
6. Престеу процесін аралас процестер арқылы қарқындатуды тәжірибе жүзінде зерттеу Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2015. №1, Семей. Б. 96-98
7. Ұсақтаудың престеу процесіне қажетті тиімді факторларын анықтау Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2016. №1, Семей. Б. 65-69
8. Престеу процесі кезіндегі ет-сүйекті шыжықтың майлылығының өзгерісі Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2016. №1, Семей. Б. 69-72
9. Тәжірибелік зерттеу жұмысын регрессиялық тендеулер арқылы математикалық өңдеу әдістері Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2016. №1, Семей. Б. 72-76
10. Определение химического состава плодов облепихи на жидкостном хроматографе Научный журнал «Вестник Алматинского технологического университета» 2016. №2 (111), Алматы С. 14-17
11. Құрғақ мал жемі өндірісінде центрифугалау процесін жетілдіру жолдары Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2016. №2, Семей. Б. 3-5
12. Әртүрлі тотықтырғыштармен жүгері крахмалын тотықтандырудың реакция жылдамдығына температураның ықпалын зерттеу Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2016. №2, Семей. Б. 12-14
13. Ет және өсімдікшікізаттарын фортификациялау жолымен алынатын азық-түлік өнімдерінің технологиясын жетілдірудің адам денсаулығына пайдасы Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2016. №2, Семей. Б. 15-17
14. Өндіру және қайта өңдеу кезінде бидайдың наубайханалық қасиеттеріне баға беруді дамыту Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2017. №1 (77), Семей. Б. 7-10
15. Сүт майын «лаэль» пребиотигін қосу арқылы алмастырып дайындалған қаймақ өндірісі технологиясын жетілдіру Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» № 2 (78) 2017, Семей. Б. 23-26
16. Капиллярлы-кеуекті денелерді кептіру жылдамдығы мен температура өзгерісін математикалық сипаттау Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» № 4(80)2017, Семей. Б. 4-8
17. Разработка технологии и рецептуры мясорастительного полуфабриката с антиоксидантными свойствами Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» № 4(80)2017, Семей. Б. 14-18
18. Құрғақ мал жемі өндірісінде шнекті преспен престеу кезінде майлылығының әртүрлі параметрлерге тәуелділігін зерттеу Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» № 4(84) 2018, Семей. Б. 40

19. Престеу процесі кезіндегі ет-сүйекті шыжықты биохимиялық құрамының өзгеруі Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» № 1(85) 2019, Семей. Б. 161-164

20. Тамақ өнеркәсібінде тотықсыздандырғыштарды қолданудың тиімді жолдары Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» № 1(85) 2019, Семей. Б. 164-168

21. 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.

22. Етті ұсақтау кезіндегі қысымның өзгерісін талдау Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №3 (87) Семей 2019 ж. б. 109-112.

23. Солтүстік Қазақстан жағдайында өсірілген қой сүттінің құрамы мен қасиеттерін зерттеу. Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік Университетінің Хабаршысы. №4(88) 2019 138-143 бет.

24. Дәстүрлі емес шикізаттарды қолдану арқылы жұмсақ ірімшіктердің технологиясын жетілдіру Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік Университетінің Хабаршысы. №4(88) 2019 134-138 бет.

### **Монографии - 5:**

1. Престеу процесін қарқындатудың негізгі ғылыми бағыттары. Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университеті, Семей қ, 2012-182 б. ISBN 978-601-7332-54-9

2. Құрғақ мал жемі өндірісінің технологиялық процестерін қарқындатудың ғылыми және практикалық негіздері Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университеті, Семей қ, 2012-297 б. ISBN 978-601-7332-68-6

3. Құрғақ мал жемі өндірісінде центрифугалау арқылы сұйық әртекті жүйелерді ажырату процесінің ғылыми-зерттеу нәтижелері Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университеті, Семей қ, 2013 - 163 б. ISBN 978-601-297-009-8

4. Өсімдік шикізаттарын кешенді өңдеу Монография. – Семей, Ертіс ақпарат, 2019, 132б. ISBN 978-601-332-398-5

5. Өсімдік шикізатын сүт өнімдерін өндіруге қолдану Монография. – Семей., 2020, 132 б. ISBN 978-601-06-6551-4

### **Охранные документы: 7**

1. Престеуші шнек құрылғысы Өнертабысқа инновациялық патент №20663. Жарияланым 15.01.2009, бюл. № 1.

2. Шырғанақ дәнінен майды бөліп алуға арналған шнекті пресс. Өнертабысқа инновациялық патент №25083. Жарияланым 15.12.2011, бюл. № 12.

3. Шырын бөліп алуға арналған шнекті пресс. Өнертабысқа инновациялық патент №25524. Жарияланым 15.03.2012, бюл. № 3.

4. Способ обжаривания изделий из теста Инновационный патент №31406. Зарегистрирован в Государственном реестре изобретений Республики Казахстан 21.07.2016.

5. Устройство для обжаривания изделий из теста Инновационный патент № 31404. Зарегистрирован в Государственном реестре изобретений Республики Казахстан 21.07.2016.

6. Өсімдік шикізатынан шырын бөліп алуға арналған шнекті пресс Патент на полезную модель №3690. Зарегистрирован в Государственном реестре изобретений Республики Казахстан 19.02.2019

7. Творожный продукт. Патент на полезную модель №4908 Зарегистрирован в Государственном реестре изобретений Республики Казахстан 30.04.2020