

**Publications (monographs, recommendations, articles, patents) for 2021-2023.**

Based on the results of scientific research with a group of scientists, 1 monograph, 24 articles were published in rating publications included in the resources “Thomson Reutersu Web of Science (WoS)”, Scopus; 10 articles in rating publications included in the RSCI resources; 24 articles in scientific journals included in the list of publications of the CCSES, and 7 protection documents for the invention were received.

<b>№</b>	<b>Author</b>	<b>Title</b>	<b>Place and time of publication, pages</b>	<b>Volume. p/ sh</b>
<b>Manographs</b>				
1.	Uzakov Ya.M., Tayeva A.M., Satayeva Zh.I.	Processing camel meat for the production of meat products	«ЭБЕРО», АЛМАТЫ, 2021, 197 с.	12,31
<b>Scientific issues published in scientific journals with an impact factor of more than 0</b>				
1.	Muratzhankyzy N., Kassenov A., Kakimov M., Orynbekov D., Moldabayeva Z., Tokhtarova S., Tokhtarov Z.	Design and Engineering Calculation of a Screw Press For Extracting Juice from Sea Buckthorn	ARNP Journal of Engineering and Applied Sciences, Том 16, Выпуск 8, Стр. 885 - 891 April 2021	0,375
2.	Faiz N.S., Satayev M.I., Satayeva Z.I., Azimov A.M., Nikonov O.Y.	Visualization of geodata of seasonal fluctuations of magnetic fields based on esri arcgis	News of the National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan, Series of Geology and Technical Sciences, 2021, 1(445), стр. 66–72	0,375
3.	Faiz N.S., Satayev M.I., Azimov A.M., Satayeva Z.I., Nikonov O.Y.	Assessment of the impact of electromagnetic radiation in low-frequency energy facilities on the residential ecological zone	International Journal of GEOMATE, 2021, 21(83), стр. 132–141	0,562
4.	Muldasheva A, Zhakupova G, Ibrayev D, Omaralieva A, Satayeva Z.	Comparative Characteristics of the Amino Acids Composition of Sheep Milk from Breeds of Northern Kazakhstan	Curr Res Nutr Food Sci 2021; 9(3). Available From	0,562
5.	Zhang N., Y.Li Y., Wen S., Sun Y., Chen I., Gao Y., Altayuly Sagymbek, Yu X.	Analytical methods for determining the peroxide value of edible oils: A mini-review	Food Chemistry.- Том 358 (5). October 2021. - Номер статьи 129834	0,375
6.	Shasha Wen, Yiwen Sun,	Physicochemical Characteristics and	European Journal of Lipid Science and	0,437

	Yonglin Li, Yuxiu Wen, Yuan Gao, Altayuly Sagymbek, Xiuzhu Yu	Functional Properties of Seed Oil from Four Different Cultivars of S. Wilsoniana	Technology Contents Volume 123, Issue 11, November 2021. (IF 2.679) Pub Date : 2021-09-12	
7.	Bekbayev K., Mirzoyan S., Toleugazykyzy A., Tlevlessova D., Vassilian A., Poladyan A., Trchounian K.	Growth and hydrogen production by Escherichia coli during utilization of sole and mixture of sugar beet, alcohol, and beer production waste	Biomass Conversion and Biorefinery, 20.04.2022, 11 страниц,	0,687
8.	Tokysheva G., Makangali K., Uzakov Y., Kakimov M., Vostrikova N., Baiysbaeva M., Mashanova N.	The potential of goat meat as a nutrition source for schoolchildren	Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2022, 16, pp/ 398-410.	0,750
9.	Akhmetova V., Balji Y., Kandalina Y., Iskineyeva A., Mukhamejanova A., Baspakova A., Uzakov Y., Issayeva K., Zamaratskaia G.	Self-reported consumption frequency of meat and fish products among young adults in Kazakhstan	Nutrition and Health, Article reuse guidelines: sagepub.com/journals- permissions DOI: 10.1177/0260106022111 4230	0,625
10.	Igenbayev A., Amirkhanov Sh., Ospankulova G., Kardenov S., Baytukenova S., Mohammad Ali Shariati	Determination of the fatty acid composition and fatty acids trans-isomers in the horse, stall horse, mutton, beef and pork meat	Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences, 28.11.2022 vol. 16, 2022, p. 800-809 <a href="https://doi.org/10.5219/1799">https://doi.org/10.5219/1799</a> ISSN: 1337-0960 online	0,562
11.	Sataeva Zh., Tayeva A., Rskeldiyev B., Zhaksylykova G., Akhmetova N.	Nutrition of older adults in the Republic of Kazakhstan	Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences, 10.05.2022 vol. 16, 2022, p. 244-257 <a href="https://doi.org/10.5219/1747">https://doi.org/10.5219/1747</a> ISSN: 1337-0960 online	0,812
12.	Ibrayev D., Shauyenov S., Zhakupova G., Zhumadillayev N., Muldasheva A.	Milk Content and Milk Quality of Sheep of the Kazakh Fat-Tailed Semi- Rough-Haired Breed with Pasture Content	Journal of Animal Behaviour and Biometeorology, 2022, 10 (3), DOI: 10.3844/ojbsci.2022.469. 475	0,375
13.	Muratzhankyzy N., Kassenov A.,	Design and engineering calculation of a screw press	ARPN Journal of Engineering and Applied	0,437

	Kakimov M., Orynbekov D., Moldabaeva Zh., Tokhtarova S., Tokhtarov Zh.	for extracting juice from sea buckthorn	Sciences, VOL. 17, NO. 1, JANUARY 2022,	
14.	Sarkar T., Salauddin M., Kirtonia K., Pati S., Rebezov M., Khayrullin M., Panasenko S., Tretyak L., Temerbayeva M., Kapustina N., Azimova S., Gruzdeva L., Makhmudov F., Nikitin I., Kassenov A., Shariati M., Lorenzo M.	A review on the commonly used methods for analysis of physical properties of food materials	Applied Sciences, Appl. Sci. 2022, 12	1,937
15.	Jia Ch., Lingan Zh., Alayuly S., Li Qi, Yuan Gao, Xiuzhu Yu	Formation of oxidation products in polar compounds of different vegetable oils during French fries deep-frying	Journal of Food Processing and Preservation, Article Number 17004, DOI: 10.1111/jfpp.17004 Early Access AUG 2022, Indexed 2022-08-27. P. 1-10	0,625
16.	Lingan Zh., Jia Ch., Jiaxin Zh., Alayuly S., Li Qi, Yuan Gao, Shuangkui Du, Xiuzhu Yu	Lipid oxidation in fragrant rapeseed oil: Impact of seed roasting on the generation of key volatile compounds	Food Chemistry: X, 2022, 16, 100491 P. 1-10	0,625
17.	Tultabayeva T.Ch., Chomanov U.Ch., Tultabayev M.Ch., Zhumaliyeva G., Kenenbay G., Shoman A.Y., Shoman A.K.	Synthesis, characterization and physical properties of polyunsaturated fatty acids and Co zero-valent nanoparticles/polyunsaturated fatty acids.	Journal of Nanostructures. 2022-4, C.1049-1058	0,5
18.	Kozhakhmetov S., Muhanbetganov N., Pernebek Zh., Babenko D., Tarzhanova D., Uyzaeva I., Khassenbekova Zh.,	Effects of low lactose mare's milk yogurt consumption on gut microbiota function.	Functional Foods in Health and Disease. 2022; 12(8): 455-464.	0,5

	Zhantureyeva A., Jarmukhanov Zh., Kozhakhmetova S., Tultabayeva T., Kushugulova A.			
19.	Khamzina B., Bulashev B., Nurmanov Y., Tultabayeva T., Igimbay A., Myrzabayeva G.	The effects of ammonium phosphate fertilization on yield and yield components of Mustard varieties in chernozem soil	Eurasian Journal of Soil Science, 2023, 12(2), C. 169–176	0,5
20.	Mursalykova M., Kakimov M., Kassenov A., Iskakov B., Sergibayeva Zh., Kaspakov E., Zhumadilova G., Shulnova A., Kokayeva G., Suychinov A.	Mathematical Modeling of Screw Press Configuration for Processing Safflower Oil	Journals Applied Sciences. 2023, 13(5), 3057; 16 бет. Basel, Switzerland.	1
21.	Ibrayev D., Shauyenov S., Zhakupova G., Zhumadillayev, N., Muldasheva A.	Milk Content and Milk Quality of Sheep of the Kazakh Fat-Tailed Semi-Rough-Haired Breed with Pasture Content	<a href="#">OnLine Journal of Biological Sciences</a> <a href="#">this link is disabled</a> , 2022, 22(4), страницы 469–475	0,375
22.	Igenbayev A., Amirkhanov S., Ospankulova G., Kardenov S., Baytukenova S., Shariati M. Ali.	“Determination of the Fatty Acid Composition and Fatty Acids Trans-Isomers in the Horse, Stall Horse, Mutton, Beef and Pork Meat”.	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 16, Nov. 2022, pp. 800-809, doi:10.5219/1799 <a href="https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1799/2161">https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1799/2161</a>	0,625
23.	Akhmetova V., Balji Y., Kandalina Y., Iskineyeva A., Mukhamejanova A., Baspakova A., Uzakov Y., Issayeva K. and Zamaratskaia G.	Self-reported consumption frequency of meat and fish products among young adults in Kazakhstan	Nutrition and Health © The Author(s) 2022 Article reuse guidelines: <a href="https://sagepub.com/journals-permissions">sagepub.com/journals-permissions</a> DOI: 10.1177/02601060221114230 <a href="https://journals.sagepub.com/home/nah">journals.sagepub.com/home/nah</a>	0,625
24.	Tokysheva G., Makangali K., Uzakov Y., Kakimov M., Vostrikova N., Baiysbaeva M., Mashanova N.	The potential of goat meat as a nutrition source for schoolchildren	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2022, 16, pp. 398-410.	0,750

25.	Igenbayev A., Ospankulova G., Amirkhanov S., Aldiyeva A., Temirova I., Amirkhanov, K.	Substitution of Pork Fat with Beeswax-Structured Oleogels in Semi-Smoked Sausages	(2023) Applied Sciences (Switzerland), 13 (9), статья № 5312,	
26.	Liang W., Liu X., Zheng J., Zhao W., Zheng Y., Ge X., Shen H., Ospankulova G., Muratkhan M., ZhainagulKh K., Li, W.	Comparison Study of DBD Plasma Combined with E- Beam Pre- and Post- treatment on the Structural-Property Improvement of Chinese Yam Starch	(2023) Food and Bioprocess Technology, 16 (10), pp. 2287-2303.	
27.	Mursalykova M., Iskakov B., Kakimov M., Zhumadilova G., Shulnova A.	Development of a small-size processing line for production of safflower oil	(2023) Journal of Food Process Engineering, 46 (9), статья № e14394, .Цитирован(ы) 1 раз	
28.	Mursalykova M., Kakimov M., Kassenov A., Iskakov B., Sergibayeva Z., Kaspakov E., Zhumadilova G., Shulnova A., Kokayeva G., Suychinov A.	Mathematical Modeling of Screw Press Configuration for Processing Safflower Oil	(2023) Applied Sciences (Switzerland), 13 (5), статья № 3057, .Цитировано 3 раз.	
29.	Ospankulova G., Khassanov V., Kamanova S., Toimbayeva D., Saduakhasova S., Bulashev B., Aidarkhanova G., Yermekov Y., Murat L., Shaimenova B., Muratkhan M., Li W.	Effect of infection of potato plants by Potato virus Y (PVY), Potato virus S (PVS), and Potato virus M (PVM) on content and physicochemical properties of tuber starch	(2023) Food Science and Nutrition, 11 (7), pp. 4002-4009.	
30.	Iskakov B., Kakimov M., Kudelski R., Mursalykova M., Kassenov A., Satayeva Z., Kardenov S., Kalibekkyzy Z.,	Improving the Technology of Primary Purification of the Safflower Oil Using Secondary Products of Processing on a Biological Basis	(2023) Foods, 12 (17), статья № 3275, .	

	Mustafayeva A., Igenbayev A., Bembenek M.			
31.	Liang W., Zhao W., Liu X., Zheng J., Sun Z., Ge X., Shen H., Ospankulova G., Muratkhan M., Li, W.	Investigating the role and mechanism of water in E-beam modified sweet potato starch: Multi-scale structure, physicochemical properties, and in vitro digestibility	(2023) Food Hydrocolloids, 137, статья № 108433, . Цитировано 5 раз.	
32.	Shen H., Yan M., Liu Y., Liu X., Ge X., Muratkhan M., <b>Ospankulova G.</b> , Zhang G., Li, W.	Multiscale structure-property relationships of oxidized wheat starch prepared assisted with electron beam irradiation	(2023) International Journal of Biological Macromolecules, 235, статья № 123908, . Цитирован(ы) 1раз.	
33.	Tokysheva G., Tultabayeva T., Mukhtarkhanova R., Zhakupova G., Gorbulya V., Kakimov M., Makangali K.	The study of physicochemical and technological properties of boiled sausage recommended for the older adults	(2023) Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 17, pp. 16-29. Цитировано 3 раз.	
34.	Zhao W., Liang W., Ospankulova G., Muratkhan M., ZhainagulKh K., Li W.	Electron beam irradiation modification of ultra-high pressure treated broad bean starch: Improvement of multi-scale structure and functional properties	(2023) Food Chemistry, 427, статья № 136690, .	
35.	Tultabayeva T., Tokysheva G., Zhakupova G., Konysbaeva D., Mukhtarkhanova R., Matibayeva A., Mukhametov A., Zamaratskaia G., Makangali K	Enhancing Nutrition and Palatability: The Development of Cooked Sausages with Protein Hydrolysate from Secondary Raw Materials for the Elderly	(2023) Applied Sciences (Switzerland), 13 (18), статья № 10462, .	
36.	Tultabayev M., Chomanov U., Tultabayeva T., Shoman A., Zhumanova U., Kasymbek R., Tultebayev B.	Technology improvement obtaining powdered dried honey	(2023) Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (11(124)), pp. 59-64.	
37.	Khamzina B.,	The effects of ammonium	(2023) Eurasian Journal	

	Bulashev B., Nurmanov Y., Tultabayeva T., Nurmukhanbetova N., Toimbayeva D., Igimbay A., Myrzabayeva G.	phosphate fertilization on yield and yield components of Mustard varieties in chernozem soil	of Soil Science, 12 (2), pp. 169-176.	
38.	Naurzbayeva G., Smolnikova F., Baytukenova S., Kapshakbayeva Z., Mustafayeva A., Baytukenova S., Smailova Z., Dikhanbayeva F., Temerbayeva M., Baybalinova G.	Incorporating carrot pomace-based emulsion to enhance the nutritional value and shelf life of butter	(2023) International Journal of Food Properties, 26 (1), pp. 2455-2475.	
39.	Imankulova G., Kalibekkyzy Z., Kapshakbaeva Z., Kyrykbaeva S., Beisembayeva A., Zhakupbekova S., Maizhanova A., Baytukenova S., Shariati M.A.	The study of nutritional value and microbiological characteristics of brine cheese with vegetable additive	(2023) Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 17, pp. 185- 199.	

#### Articles in journals recommended by CCSES

1.	Утарова Н.Б., Нуртаева А.Б., Какимов М.М., Акшораева Г. Д.	Глютенсіз нан өнімдерінің технологиясын жетілдіру жолдары	Қазақстан ғылыми мен техникасы ғылыми журнал, С.Торайғыров атындағы мемлекеттік университеті, Павлодар қ., ISSN 2788-8770 № 2 (2021), 85-94 б.	0,562
2.	Какимов М. М., Сатаева Ж. И., Искаков Б. М., Маратова Т. Е..	Мақсары майының май қышқылды құрамысын зерттеу	Қазақстан ғылыми мен техникасы ғылыми журнал, С.Торайғыров атындағы мемлекеттік университеті, Павлодар қаласы, ISSN: 1680- 9165 № 1 (2021), 122-131 б.	0,562
3.	Какимов М.М., Тоқышева Г.М., Макангали К.К.	Перспективы развития переработки козлятины в Республике Казахстан	Наука и техника Казахстана, Государственный университет имени С.Торайғырова, г. Павлодар, ISSN 2788- 8770 № 2 (2021), 95-99 с.	0,25
4.	Satayeva Zh.I., Mashanova N.S.,	Functional purpose rabbit meat roll	Павлодарский государственный	0,437

	Nurtayeva A.B., Akimzhanov E.T.		университет им.С.Торайгырова, «Наука и техника Казахстана», №1, 2021, с. 132-139	
5.	Есембек М.Ж., Тарабаев Б.К., Омаралиева А.М., Ботбаев Ж.Т., Какимов М.М.	Нан өндірісінде пайдалану үшін дәнді-дақылдарды қайта өңдеудің екіншілік шикізатын зерттеу	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы, 2022. №1. Б. 29-35	0,375
6.	Мурсалыкова М.Т., Какимов М.М., Касенов А.Л., Искаков Б.М.	Совершенствование прессовочного оборудования для производства сафлорового масла в условиях минипроизводственных цехов	Вестник Алматинский технологический университет, 2022. №1. С.58-65 (КОКСОН)	0,437
7.	Искаков Б.М., Какимов М.М., Сатаева Ж.И., Мурсалыкова М.Т.	Мақсары майын бастапқы тазарту технологиясының мәселелерін шешу жолдары	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы, 2022. №2. Б. 49-56	0,437
8.	Жакупова Г.Н., Алимарданова М.К., Нуртаева А.Б., Сагандық А.Т., Ерболат Т.Е.	Сүт сарысуы негізіндегі жұмсақ ірімшік технологиясын жетілдіру	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы, 2022. №3. Б. 40-45	0,312
9.	Тоқышева Г.М., Узаков Я.М., Какимов М.М., Абдильманов А.А., Вострицкая Н.Л., Мақанғали Қ.Қ.	Изучение физико- химических свойств козлятины с целью обоснования для производства продуктов детского питания	Вестник Алматинского технологического университета. 2022, №3 (137). С. 34-40	0,375
10.	Тоқышева Г.М., Какимов М.М., Машанова Н.С., Мақанғали Қ.Қ.	Екіншілік ет шикізатының биологиялық белсенді ингредиенттерімен байытылған геродиетикалық ет өнімдерін жасау технологиясы бойынша зерттеулер	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2022, №3 (137). Б. 137-144	0,437
11.	Тоқышева Г.М., Какимов М.М., Тултабаева Т.Ч., Машанова Н.С., Мақанғали Қ.Қ.	II категориялы субөнімдерден ақуыз гидролизатын алу технологиясын жасау	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2022, №3 (137). Б. 144-150	0,375
12.	Игенбаев А.К., Амирханов Ш.А., Оспанкулова Г.Х., Темирова И.Ж., Альдиева А.Б.	Трас май құрамы төмендетілген жартылай ысталған шұжыққа арналған тураманың физика-химиялық көрсеткіштері	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2022, №3 (137). Б. 102-107	0,312
13.	Қали М.Қ.,	Мектеп жасындағы	Алматы технологиялық	0,312



	Токаев С.Д., Әлтайұлы С.	балаларды тамақтандыру үшін өсімдік ақуызын қосып пісірілген шұжық технологиясын жетілдіру	университетінің хабаршысы. 2022. №1 – <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-1-53-58">https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-1-53-58</a> Б 53-58.	
14.	Шахабай Ж.А., Алтайұлы С., Мустафаева А.К.	Совершенствование технологии кефирных изделий с добавлением натуральных подслащивающих веществ стевии.	Вестник Алматинского технологического университета. 2022 (3): С. 151-156 <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-3-151-156">https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-3-151-156</a>	
15.	Tultabayeva T.Ch., Zhumanova U.T., Tultabayev M.Ch., Shoman A.K..	Research of qualitative indicators of mare's milk in farms of almaty region.	The Journal of Almaty Technological University. 2022 №3. p.87-94.	0,437
16.	Тоқышева Г.М., Какимов М.М., Тултабаева Т.Ч., Машанова Н.С., Макангали К.К.	Разработка технологии получения белкового гидролизата из субпродуктов II категории.	Вестник Алматинского технологического университета. 2022;(3):144-150.	0,437
17.	Tultabayeva T. Ch., Zhumanova U.T., Tultabayev M.Ch., TaralovaA.B., ShomanA.K., Tultabayev B.Ch..	Determination of the parameters of freeze-drying honey	Вестник АТУ, №3, 2022. <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-3-185-191">doi.org/10.48184/2304-568X-2022-3-185-191</a>	0,375
18.	Тыныбаева И.К., Жакупова Г.Н., Тултабаева Т.Ч., Нуртаева А.Б., Сагандық А.Т., Бекбай С.К., Сармурзина З.С.	Сарысудан ірімшік дайындау кезінде қосуға арналған белсенді сүт қышқылы бактерияларын оқшалау және скринингтеу	Eurasianjournalofapplied biotechnology.- 2022. - № 4. С. 75–82.	0,437
19.	Шоман А.Е., Тултабаева Т.Ч., Тултабаев М.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.К.	Создание напитков на основе меда.	Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4,2022, С. 369-377	
20.	Жуманова У.Т., Тултабаева Т.Ч., Тултабаев М.Ч., Шоман А.Е., Шоман А.К.	Сушка меда с применением методов вакуумно-микроволновой сушки	Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4, 2022, С.340-348.	
21.	Тултабаева Т.Ч., Тултабаев М.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.Е., Шоман А.К.	Производство сухих молочно-белковых продуктов с применением методов вакуумно-микроволновой сушки.	Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование. №4,2022, С.355-361.	
22.	Машанова Н.С.,	Зығыр күнжарасының	Алматы технологиялық	0,437

	Мухамбетов Г.М., Каримова Г.К., Ниязбекова Р.К., Сатаева Ж.И., Смагулова М.Е., Ибжанова А.А.	макарон өнімдерінің құрылымдық – реологиялық қасиеттеріне әсері	университетінің хабаршысы. 2022. №4. <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-4-139-145">https://doi.org/10.48184/ 2304-568X-2022-4-139- 145</a>	
23.	Нуртаева А.Б., Утарова Н.Б., Акшораева Г.Д., Мықтабаева М.С., Абилова М.Б.	Изучение технологии безглютенового хлеба	Вестник Алматинского технологического университета. 2022 (4): с. 33-43.	0,562
24.	Жакупова Г.Н., Тултабаева Т.Ч., Нуртаева А.Б., Кундызбаева Н.Д., Сагандык А.Т.	Сарысуға негізделген сергітетін сусындар технологиясын зерттеу және дамыту	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. 2022. №4. Б. 99-106	0,437
<b>Articles included in the RINC database</b>				
1.	Жакупова Г.Н., Сагандык А.Т., Нурбекова Г.А.	Разработка безотходной технологии производства молочной продукции	Технологии и продукты здорового питания. Сборник статей 22 Национальной научно- практической конференции с международным участием, Саратов 2021. Стр. 206-212	0,375
2.	Жакупова Г.Н., Сагандык А.Т., Нурбекова Г.А.	Влияние растительного сырья на состав и свойства продуктов	Технологии и продукты здорового питания. Сборник статей 22 Национальной научно- практической конференции с международным участием. Саратов 2021. Стр 200-206	0,375
3.	Мурсалыкова М.Т., Касенов А.Л., Какимов М.М.	Шнековый пресс для производства сафлорового масла	Электронный журнал: Интернаука, сборник статей по материалам международной научно –практической конференции: Инновационные подходы в современной науке, №12 (120). Москва, июнь 2022, С.44-49	0,312
4.	Абдуллаева С.М., Сатаева Ж.И.	Бұқтырылған сиыр мен елік етінен жасалған ет консервісі	Международная научно-практический журнал «Глобальная наука и инновация 2022: Центральная Азия» №2 (16). Апрель	0,312

			2022, Серия «Технические науки», Б. 23-27	
5.	Кәрім Е.Қ., Сатаева Ж.И. Исабекова С.У.	Глютенсіз дайындалған бургер	Наука и современное образование: Актуальные вопросы, достижения и инновации: сборник статей VI Международная научно-практический журнал «Глобальная наука и инновация 2022: Центральная Азия» №2 (16). Апрель 2022, Серия «Технические науки», Б. 35-39	0,250
6.	Мухамбетов Г.М., Смагулова М.Е., Жалкенова С.Т., Серикбаев Н.С.	Исследование отходов масложировой продукции с целью пищевого использования	Международной научно-практической конференции. Пенза: МЦНС «Наука и Просвещение», - 2022. - 166 с. С. 39-42	0,250
7.	Төлөпберген А.Ф., Сатаева Ж.И.	Шпинаттан жасалған тұшпара	Международная научно-практический журнал «Глобальная наука и инновация 2022: Центральная Азия» №2 (16). Апрель 2022, Серия «Технические науки», Б. 18-22	0,250
8.	Шоман А.Е., Тултабаева Т.Ч., Тултабаев М.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.К.	Создание напитков на основе меда.	Известия Нижевожского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4,2022, С. 369-377	0,125
9.	Жуманова У.Т., Тултабаева Т.Ч., Тултабаев М.Ч., Шоман А.Е., Шоман А.К.	Сушка меда с применением методов вакуумно- микроволновой сушки	Известия Нижевожского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4, 2022, С.340-348.	0,5
10.	Тултабаева Т.Ч., Тултабаев М.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.Е., Шоман А.К.	Производство сухих молочно-белковых продуктов с применением методов вакуумно- микроволновой сушки.	Известия Нижевожского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование. №4,2022, С.355-361.	0,375
Innovative invention patent, copyright certificate				

1.	Макангали К.К., Узаков Я.М., Тоқышева Г.М., Кожаниева М.О.	Способ разделки туши верблюда Казахской породы бактриан для промышленной переработки Патент на полезную модель KZ U 6591 A22C 17/00 (2006.01), 2021
2.	Нуртаева А.Б., Утарова Н.Б., Какимов М.М., Акшораева Г.Д.	Глютенсіз нан өндіру тәсілі (нұсқалар) Пайдалы модельге патент №7039, 22.04.2022
3.	Ахметова В.Ш., Машанова Н.С., Какимов М.М., Кожамсугиров К.М.	Пісірілген шұжық өнімдерін өндіру тәсілі Пайдалы модельге патент №6836, 04.02.2022
4.	Сатаева Ж.И., Таева А.М., Рскелдиев Б.А., Байбатыров Т.А.	Геродиетикалық мақсаттағы ет өнімін өндіру тәсілі Пайдалы модельге патент №7142, 27.05.2022
5.	Төребек М.А., Смагулова М.Е., Сатаева Ж.И., Машанова Н.С.	Эмульсия тәрізді майлы тағамдық өнім Пайдалы модельге патент №7144, 27.05.2022
6.	Мулдашева А.Х., Жакупова Г.Н., Ибраев Д.К., Долдашева Г.К., Мухаметжарова И.Е.	Қой сүтінен саумалдық қосылған ірімшік дайындау тәсілі Пайдалы модельге патент №7067, 06.05.2022
7.	Шаяхметова М.К., Касенов А.Л., Ибрагимов Н.К.	Центрифуга для разделения жидких неоднородных систем Патент на изобретение №35832, 09.09.2022
8.	Жакупова Г.Н., Тултабаева Т.Ч., Нуртаева А.Б. Калемшарив Б. Кундызбаева Н.Д. Какимов М.М. Тыныбаева И.К. Сағандық А.Т.	Жұмсақ ірімшік алу тәсілі № 7607 25.11.2022
9.	Төребек М.А. Смагулова М.Е. Сатаева Ж.И. Машанова Н.С.	Эмульсия тәрізді майлы тағамдық өнім № 7144 27.05.2022
10.	Кундызбаева Н.Д., Байтукенова Ш.Б.	Способ производство пищевого продукта из дыни №041736 28.11.2022
11.	Мурсалыкова М.Т. Какимов М.М. Касенов А.Л. Искаков Б.М.	Май сығуға арналған шнекті пресс № 7977 21.04.2023
12.	Искаков Б.М. Какимов М.М. Тохтаров Ж.Х. Мурсалыкова М.Т. Сатаева Ж.И.	Өсімдік майларын механикалық қоспалардан терең тазартуға арналған центрифуга № 36262 15.09.2023
13.	Искаков Б.М.	Өсімдік майын тазалау тәсілі № 8345 11.08.2023

	Какимов М.М. Сатаева Ж.И. Камбаров Т.А. Рзаев Б.Т.	
--	---	--