2021-2023ж.аралығындағыбасылымдар(монографиялар,ұсынымдар,мақалалар, патенттер)

№	Автордың А.Ж.Т	Жарияланым атауы	Жарияланған жері мен Жарияланғануақыты, беттер	Көлемі. б/п
Монографиялар				
1.	Mashanova N.S., Sataeva Zh.I., Smagulova M.E.	Development of technology for bakery, confectionery and pasta products using secondary products from the oil and fat industry	Monograph – Astana: RSE "Kazakh Institute of Standardization", 2023. 256 p.	16,0
Импакт-факторы0-денжоғарығылымижурналадардажарияланғанғылымижарияланымдар				
1.	MuratzhankyzyN., Kassenov A., Kakimov M., Orynbekov D., Moldabayeva Z., Tokhtarova S., Tokhtarov Z.	Design and Engineering Calculation of a Screw Press ForExtractingJuicefromSea Buckthorn	ARPN Journal of EngineeringandApplied Sciences, Том 16, Выпуск8,Стр.885-891April2021	0,375
2.	Faiz N.S.,Satayev M.I.,Satayeva Z.I.,AzimovA. M., Nikonov O.Y.	Visualization of geodata of seasonal fluctuations of magneticfieldsbasedonesri 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.,AzimovA. M., SatayevaZ.I., Nikonov O.Y.	Assessmentoftheimpactof electromagneticradiationin low-frequency energy facilitiesontheresidential ecological zone	International Journal of GEOMATE,2021,21(83), стр. 132–141	0,562
4.	MuldashevaA, Zhakupova G, Ibrayev D, Omaralieva A, Satayeva Z.	ComparativeCharacteristics of the Amino Acids Composition of Sheep Milk from Breeds of Northern Kazakhstan	CurrResNutrFoodSci 2021; 9(3). Available From	0,562
5.	ZhangN., Y.Li Y., Wen S., Sun Y., Chen I., Gao Y., Altayuly Sagymbek, Yu X.	Analytical methods for determining the peroxide valueofedibleoils:Amini-review	Food Chemistry.- Том 358(5).October2021.- Номерстатьи 129834	0,375
6.	ShashaWen, Yiwen Sun, Yonglin Li, Yuxiu Wen, Yuan Gao, Altayuly Sagymbek, XiuzhuYu	Physicochemical Characteristics and FunctionalPropertiesofSeed Oil from Four Different Cultivars of S. Wilsoniana	EuropeanJournalofLipid Science and Technology Contents Volume 123, Issue11,November2021. (IF 2.679) Pub Date : 2021-09-12	0,437

7.	Bekbayev K., Mirzoyan S., ToleugazykyzyA., Tlevlessova D., Vassilian A., Poladyan A., TrchounianK.	Growth and hydrogen production by Escherichia coliduringutilizationofsole and mixture of sugar beet, alcohol, and beer production waste	BiomassConversionandBiorefinery,20.04.2022, 11 страниц,	0,687
8.	Tokysheva G., Makangali K., Uzakov Y., Kakimov M., Vostrikova N., BaiysbaevaM., MashanovaN.	Thepotentialofgoatmeatas a nutrition source for schoolchildren	Potravinarstvo Slovak JournalofFoodSciences, 2022, 16, pp/ 398-410.	0,750
9.	Akhmetova V., Balji Y., Kandalina Y., Iskineyeva A., Mukhamejanova A., Baspakova A., Uzakov Y., Issayeva K., ZamaratskaiaG.	Self-reported consumption frequence of meat and fish productsamongyoungadults in Kazakhstan	Nutrition and Health, Article reuse guidelines: sagepub.com/journals-permissions DOI: 10.1177/02601060221114230 journals.sagepub.com/home/nah	0,625
10.	Igenbayev A., AmirkhanovSh., OspankulovaG., Kardenov S., Baytukenova S., Mohammad Ali Shariati	Determination of the fatty acidcompositionandfatty acids trans-isomers in the horse, stall horse, mutton, beef and pork meat	Potravinarstvo Slovak JournalofFoodSciences, 28.11.2022 vol. 16, 2022, p. 800-809 https://doi.org/10.5219/1799 ISSN: 1337-0960 online www.potravinarstvo.com	0,562
11.	Sataeva Zh., Tayeva A., Rskeldiyev B., ZhaksylykovaG., Akhmetova N.	Nutrition of older adults in theRepublicofKazakhstan	Potravinarstvo Slovak JournalofFoodSciences, 10.05.2022 vol. 16, 2022, p. 244-257 https://doi.org/10.5219/1747 ISSN: 1337-0960 online www.potravinarstvo.com	0,812
12.	Ibrayev D., Shauyenov S., Zhakupova G., ZhumadillayevN., Muldasheva A.	Milk Content and Milk Quality of Sheep of the Kazakh Fat-Tailed Semi-Rough-HairedBreedwith Pasture Content	Journal of Animal Behaviour and Biometeorology,2022,10 (3), DOI: 10.3844/ojbsci.2022.469.475	0.375
13.	MuratzhankyzyN., Kassenov A., Kakimov M., Orynbekov D., Moldabaeva Zh., TokhtarovaS.,	Design and engineering calculation of a screw press forextractingjuicefromsea buckthorn	ARPN Journal of EngineeringandApplied Sciences, VOL. 17, NO. 1, JANUARY 2022,	0,437

	TokhtarovZh.			
14.	Sarkar T., Salauddin M., Kirtonia K., Pati S., Rebezov M., KhayrullinM., Panasenko S., Tretyak L., TemerbayevaM., Kapustina N., Azimova S., Gruzdeva L., Makhmudov F., Nikitin I., Kassenov A., Shariati M., LorenzoM.	A review on the commonly usedmethodsforanalysisof physical properties of food materials	AppliedSciences,Appl. Sci. 2022, 12	1,937
15.	Jia Ch., LinganZh., AlayulyS., Li Qi,Yuan Gao, Xiuzhu Yu	Formation of oxidation productsinpolarcompounds of different vegetable oils during French fries deep-frying	JournalofFood Processing and Preservation, Article Numbere 17004, DOI:10.1111/jfpp.17004 EarlyAccessAUG2022, Indexed 2022-08-27. P.1-10	0,625
16.	LinganZh., Jia Ch., Jiaxin Zh., Alayuly S., Qi Li,Yuan Gao, ShuangkuiDu, Xiuzhu Yu	Lipid oxidation in fragran rapeseed oil: Impact of seed roastingonthegenerationof key volatile compounds	FoodChemistry:X,2022, 16, 100491 P.1-10	0,625
17.	TultabayevaT.Ch., Chomanov U.Ch., TultabayevM.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.	JournalofNanostructures. 2022-4, C.1049-1058	0,5
18.	Kozhakhmetov S., MuhanbetganovN., Pernebek Zh., Babenko D., Tarzhanova D., Uyzbaeva I., KhassenbekovaZh., Zhantureyeva A., Jarmukhanov Zh., KozhakhmetovaS.,	Effectsoflowlactosemare's milkyogurtconsumptionon gut microbiota function.	Functional Foods in HealthandDisease.2022; 12(8): 455-464.	0,5

	Tultabayeva T., KushugulovaA.			
19.	KhamzinaB., BulashevB., NurmanovY., Tultabayeva T., IgimbayA., Myrzabayeva G.	Theeffectsofammonium phosphatefertilizationon yieldandyield components ofMustardvarietiesin chernozemsoil	EurasianJournalof Soil Science,2023,12(2),C. 169–176	0,5
20.	MursalykovaM., KakimovM., KassenovA., IskakovB., SergibayevaZh., KaspakovE., ZhumadilovaG., ShulenovaA., KokayevaG., SuychinovA.	MathematicalModelingof ScrewPress Configuration forProcessingSafflower Oil	Journals Applied Sciences.2023, 13(5), 3057;16 бет. Basel, Switzerland.	1
21.	IbrayevD., Shauyenov S., ZhakupovaG., Zhumadillayev,N., MuldashevaA.	MilkContent and Milk Qualityof Sheep of the KazakhFat-TailedSemi-Rough-HairedBreed with Pasture Content	OnLineJournalof BiologicalSciencesthis link is disabled, 2022, 22(4),страницы 469–475	0,375
22.	IgenbayevA., AmirkhanovS., OspankulovaG., KardenovS., BaytukenovaS., ShariatiM.Ali.	“DeterminationoftheFatty AcidCompositionand Fatty AcidsTrans-Isomersinthe Horse,StallHorse,Mutton, BeefandPorkMeat”.	PotravinarstvoSlovak JournalofFood Sciences, vol. 16, Nov. 2022, pp. 800-809, doi:10.5219/1799 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1799/2161	0,625
23.	AkhmetovaV., BaljiY., KandalinaY., Iskineyeva A., Mukhamejanova A., BaspakovaA., UzakovY., IssayevaK. andZamaratskaia G.	Self-reportedconsumption frequencyof meatandfishproducts amongyoung adults in Kazakhstan	Nutritionand Health ©TheAuthor(s)2022 Articlereuseguidelines: sagepub.com/journals-permissions DOI: 10.1177/02601060221114230 journals.sagepub.com/home/nah	0,625
24.	TokyshevaG., MakangaliK., UzakovY., KakimovM., VostrikovaN., BaiysbaevaM., MashanovaN.	Thepotentialofgoatmeatas a nutrition source for schoolchildren	Potravinarstvo Slovak JournalofFoodSciences, 2022, 16, pp. 398-410.	0,750
25.	IgenbayevA.,	SubstitutionofPorkFatwith	(2023)Applied Sciences	

	OspankulovaG., Amirkhanov S., Aldiyeva A., Temirova I., Amirkhanov,K.	Beeswax-StructuredOleogels in Semi-Smoked Sausages	(Switzerland),13(9), статья№ 5312,	
26.	LiangW., Liu X., Zheng J., Zhao W., ZhengY., Ge X., Shen H., OspankulovaG., Muratkhan M., ZhainagulKhK., Li,W.	ComparisonStudyofDBD Plasma Combined with E-Beam Pre- and Post-treatment on the Structural-Property ImprovementofChinese Yam Starch	(2023) Food and BioprocessTechnology, 16(10),pp.2287-2303.	
27.	MursalykovaM., Iskakov B., Kakimov M., ZhumadilovaG., ShulenovaA.	Developmentofasmall-size processing line for production of safflower oil	(2023) Journal of Food ProcessEngineering,46 (9), статья № e14394, .Цитирован(ы)1раз	
28.	MursalykovaM., Kakimov M., Kassenov A., Iskakov B., Sergibayeva Z., Kaspakov E., ZhumadilovaG., Shulenova A., Kokayeva G., SuychinovA.	Mathematical Modeling of Screw Press Configuration forProcessingSafflowerOil	(2023)Applied Sciences (Switzerland),13(5), статья№3057, .Цитировано3раз.	
29.	Ospankulova G., Khassanov V., Kamanova S., Toimbayeva D., SaduakhasovaS., Bulashev B., AidarkhanovaG., Yermekov Y., Murat L., Shaimenova B., Muratkhan M., LiW.	Effect of infection of potato plants by Potato virus Y (PVY),PotatovirusS(PVS), and Potato virus M (PVM) on content and physicochemicalproperties of tuber starch	(2023)FoodScienceand Nutrition, 11 (7), pp. 4002-4009.	
30.	Iskakov B., Kakimov M., Kudelski R., MursalykovaM., Kassenov A., Satayeva Z., Kardenov S., Kalibekkyzy Z., MustafayevaA.,	ImprovingtheTechnologyof Primary Purification of the Safflower Oil Using Secondary Products of Processing on a Biological Basis	(2023)Foods,12(17), статья №3275, .	

	IgenbayevA., BembenekM.			
31.	LiangW., Zhao W., Liu X., Zheng J., Sun Z., GeX., Shen H., OspankulovaG., Muratkhan M., Li, W.	Investigating the role and mechanism of water in E-beammodifiedsweetpotato starch: Multi-scalestructure, physicochemical properties, and in vitro digestibility	(2023)Food Hydrocolloids,137, статья№108433,. Цитировано 5 раз.	
32.	ShenH., YanM., LiuY., LiuX., GeX., Muratkhan M., OspankulovaG., Zhang G., Li,W.	Multiscalestructure-property relationships of oxidized wheat starch prepared assisted with electron beamirradiation	(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., MakangaliK.	The study of physicochemical and technological properties of boiledsausagerecommended for the older adults	(2023) Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences,17,pp.16-29. Цитировано3раз.	
34.	Zhao W., LiangW., OspankulovaG., Muratkhan M., ZhainagulKhK., Li W.	Electron beam irradiation modification of ultra-high pressuretreatedbroadbean starch: Improvement ofmulti-scalestructureand functional properties	(2023)Food Chemistry, 427,статья №136690, .	
35.	Tultabayeva T., Tokysheva G., Zhakupova G., Konysbaeva D., Mukhtarkhanova R., Matibayeva A., MukhametovA., ZamaratskaiaG., Makangali K	Enhancing Nutrition and Palatability: The Development of Cooked Sausages with Protein Hydrolysate from Secondary RawMaterialsfortheElderly	(2023)Applied Sciences (Switzerland),13(18), статья № 10462, .	
36.	TultabayevM., Chomanov U., TultabayevaT., Shoman A., ZhumanovaU., Kasymbek R., TultebayevB.	Technologyimprovement obtainingpowdereddried honey	(2023)Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (11(124)),pp.59-64.	
37.	KhamzinaB.,	Theeffectsofammonium	(2023)EurasianJournal	

	BulashevB., Nurmanov Y., Tultabayeva T., Nurmukhanbetova N., Toimbayeva D., Igimbay A., MyrzabayevaG.	phosphate fertilization on yieldandyieldcomponents of Mustard varieties in chernozem soil	ofSoilScience,12(2), pp.169-176.	
38.	Naurzbayeva G., Smolnikova F., *Baytukenova S.,* KapshakbayevaZ., *Mustafayeva A., Baytukenova S.,* Smailova Z., Dikhanbayeva F., Temerbayeva M., BaybalinovaG.	Incorporating carrot pomace-based emulsion to enhance thenutritionalvalueandshelf life of butter	(2023) International Journal of Food Properties,26(1),pp. 2455-2475.	
39.	Imankulova G., Kalibekkyzy Z., KapshakbaevaZ., Kyrykbaeva S., BeisembayevaA., ZhakupbekovaS., Maizhanova A., *Baytukenova S.,* ShariatiM.A.	Thestudyofnutritionalvalue and microbiological characteristics of brinecheese with vegetable additive	(2023) Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences,17,pp.185-199.	
ҚҚСОНұсынғанбасылымдартізімінеенгізілгенжурналдардағымақалалар				
1.	Утарова Н.Б., Нуртаева А.Б., Какимов М.М., АкшораеваГ.Д.	Глютенсізнанөнімдерінің технологиясын жетілдіру жолдары	Қазақстан ғылыми мен техникасы ғылыми журнал, С.Торайғыров атындағы мемлекеттік университеті,Павлодар қ.,ISSN2788-8770№2 (2021),85-94б.	0,562
2.	КакимовМ.М., Сатаева Ж. И., Искаков Б. М., Маратова Т. Е..	Мақсарымайыныңмай қышқылдықұрамысын 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., ТокышеваГ.М., МакангалиК.К.	Перспективы развития переработкикозлятиныв Республике Казахстан	Наукаитехника Казахстана, Государственный университетимени С.Торайгырова, г. Павлодар,ISSN2788-8770№2(2021),95-99 с.	0,25
4.	SatayevaZh.I., MashanovaN.S.,	Functionalpurposerabbit meatroll	Павлодарский государственный	0,437

	Nurtayeva A.B., AkimzhanovE.T.		университет им.С.Торайгырова, «Наука и техника Казахстана»,№1,2021, с.132-139	
5.	ЕсембекМ.Ж., Тарабаев Б.К., ОмаралиеваА.М., Ботбаев Ж.Т., Какимов М.М.	Нанөндірісіндепайдалану үшін дәнді-дақылдарды қайта өңдеудің екіншілік шикізатын зерттеу	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы,2022.№1. Б.29-35	0,375
6.	Мурсалыкова М.Т., КакимовМ.М., Касенов А.Л., Искаков Б.М.	Совершенствование прессовочного оборудования для производствасафлорового масла в условиях минипроизводственных цехов	Вестник Алматинский технологический университет,2022.№1. С.58-65 (КОКСОН)	0,437
7.	Искаков Б.М., КакимовМ.М., Сатаева Ж.И., Мурсалыкова М.Т.	Мақсары майын бастапқы тазарту технологиясының мәселелеріншешужолдары	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы,2022.№2. Б.49-56	0,437
8.	ЖакуповаГ.Н., Алимарданова М.К., Нуртаева А.Б., СагандықА.Т., Ерболат Т.Е.	Сүт сарысуы негізіндегі жұмсақ ірімшік технологиясынжетілдіру	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы,2022.№3. Б.40-45	0,312
9.	ТокышеваГ.М., Узаков Я.М., Какимов М.М., Абдильманов А.А., ВострицкаяН.Л., Макангали К.К.	Изучение физико-химическихсвойств козлятины с целью обоснования для производствапродуктов детского питания	Вестник Алматинского технологического университета.2022,№3 (137).С.34-40	0,375
10.	ТоқышеваГ.М., Какимов М.М., МашановаН.С., МақанғалиҚ.Қ.	Екіншілікетшикізатының биологиялық белсенді ингредиенттерімен байытылған геродиетикалықет өнімдерін жасау технологиясыбойынша зерттеулер	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы.2022,№3 (137).Б.137-144	0,437
11.	Тоқышева Г.М., Какимов М.М., ТултабаеваТ.Ч., МашановаН.С., МақанғалиҚ.Қ.	II категориялы субөнімдерден ақуыз гидролизатын алу технологиясынжасау	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы.2022,№3 (137).Б.144-150	0,375
12.	ИгенбаевА.К., Амирханов Ш.А., ОспанкуловаГ.Х., Темирова И.Ж.,	Трасмайқұрамы төмендетілгенжартылай ысталған шұжыққа арналған тураманың	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы.2022,№3 (137).Б.102-107	0,312

	АльдиеваА.Б.	физика-химиялық көрсеткіштері		
13.	Қали М.Қ., Токаев С.Д., ӘлтайұлыС.	Мектепжасындағы балалардытамақтандыру үшін өсімдік ақуызын қосып пісірілген шұжық технологиясынжетілдіру	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы. 2022. №1 – https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-1-53-58Б 53-58.	0,312
14.	ШахабайЖ.А., АлтайулыС., МустафаеваА.К.	Совершенствование технологиикефирных изделий с добавлением натуральных подслащивающихвеществ стевии.	Вестник Алматинского технологического университета.2022(3):С. 151-156 https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-3-151-156	
15.	TultabayevaT.Ch., Zhumanova U.T., TultabayevM.Ch., Shoman A.K..	Research of qualitative indicators of mare's milk in farms of almaty region.	The Journal of Almaty TechnologicalUniversity. 2022 №3. p.87-94.	0,437
16.	Токышева Г.М., Какимов М.М., ТултабаеваТ.Ч., МашановаН.С., МакангалиК.К.	Разработка технологии получения белкового гидролизата из субпродуктов II категории.	ВестникАлматинского технологического университета. 2022;(3):144-150.	0,437
17.	TultabayevaT.Ch., Zhumanova U.T., Tultabayev M.Ch., TapalovaA.B., ShomanA.K., Tultabayev B.Ch..	Determination of the parameters of freeze-drying honey	ВестникАТУ,№3,2022. doi.org/10.48184/2304-568X-2022-3-185-191	0,375
18.	ТыныбаеваИ.К., Жакупова Г.Н., ТултабаеваТ.Ч., Нуртаева А.Б., СагандыкА.Т., Бекбай С.К., СармурзинаЗ.С.	Сарысудан ірімшік дайындау кезінде қосуға арналған белсенді сүт қышқылы бактерияларын оқшалау және скринингтеу	Eurasianjournalofappliedbiotechnology.- 2022. - № 4. С. 75–82.	0,437
19.	Шоман А.Е., ТултабаеваТ.Ч., ТултабаевМ.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.К.	Созданиенапитковна основе меда.	Известия Нижневожского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4,2022,С.369-377	
20.	Жуманова У.Т., ТултабаеваТ.Ч., ТултабаевМ.Ч., Шоман А.Е., ШоманА.К.	Сушкамедаспримененим методов вакуумно-микроволновой сушки	Известия Нижневожского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4,2022,С.340-348.	
21.	ТултабаеваТ.Ч., ТултабаевМ.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.Е.,	Производствосухих молочно-белковых продуктовспримененим методов вакуумно-	Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и	

	ШоманА.К.	микроволновойсушки.	высшее образование. №4,2022,С.355-361.	
22.	Машанова Н.С., МухамбетовГ.М., Каримова Г.К., Ниязбекова Р.К., Сатаева Ж.И., Смагулова М.Е., ИбжановаА.А.	Зығыркүнжарасының макарон өнімдерінің құрылымдық – реологиялыққасиеттеріне әсері	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы. 2022. №4. https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-4-139-145	0,437
23.	НуртаеваА.Б., Утарова Н.Б., Акшораева Г.Д., МыктабаеваМ.С., Абилова М.Б.	Изучение технологии безглютеновогохлеба	ВестникАлматинского технологического университета.2022(4): с.33-43.	0,562
24.	Жакупова Г.Н., Тултабаева Т.Ч., Нуртаева А.Б., КундызбаеваН.Д., СагандыкА.Т.	Сарысуға негізделген сергітетін сусындар технологиясынзерттеу және дамыту	Алматытехнологиялық университетінің хабаршысы.2022.№4. Б.99-106	0,437
РИНЦмәліметтербазасынаенгізілген мақалалар				
1.	ЖакуповаГ.Н., СагандыкА.Т., НурбековаГ.А.	Разработка безотходной технологиипроизводства молочной продукции	Технологииипродукты здорового питания. Сборникстатей22 Национальнойнаучно-практической конференции с международным участием,Саратов2021. Стр. 206-212	0,375
2.	ЖакуповаГ.Н., СагандыкА.Т., НурбековаГ.А.	Влияниерастительного сырьянасостависвойства продуктов	Технологииипродукты здорового питания. Сборникстатей22 Национальнойнаучно-практической конференции с международным участием.Саратов2021. Стр 200-206	0,375
3.	Мурсалыкова М.Т., Касенов А.Л., КакимовМ.М.	Шнековый пресс для производства сафлорового масла	Электронный журнал: Интернаука, сборник статей по материалам международной научно –практической конференции: Инновационные подходывсовременной науке, №12 (120). Москва, июнь 2022, С.44-49	0,312
4.	АбдуллаеваС.М., Сатаева Ж.И.	Бұқтырылғансиырменелік етінен жасалған ет консервісі	Международнаянаучно-практический журнал «Глобальнаянаукаи	0,312

			инновация2022: ЦентральнаяАзия»№2 (16). Апрель 2022, Серия«Технические науки», Б. 23-27	
5.	Кәрім Е.Қ., Сатаева Ж.И. ИсабековаС.У.	Глютенсіздайындалған бургер	Наукаисовремменное образование: Актуальные вопросы,достижениями инновации: сборник статей VI Международнаянаучно-практический журнал «Глобальнаянаукаи инновация 2022: ЦентральнаяАзия»№2 (16). Апрель 2022, Серия«Технические науки», Б. 35-39	0,250
6.	МухамбетовГ.М., Смагулова М.Е., Жалкенова С.Т., Серикбаев Н.С.	Исследование отходов масложировойпродукциис целью пищевого использования	Международной научно-практической конференции. Пенза: МЦНС «Наука и Просвещение»,-2022.-166 с. С. 39-42	0,250
7.	ТөлепбергенА.Ғ., Сатаева Ж.И.	Шпинаттанжасалған тұшпара	Международнаянаучно-практический журнал «Глобальнаянаукаи инновация 2022: ЦентральнаяАзия»№2 (16). Апрель 2022, Серия«Технические науки», Б. 18-22	0,250
8.	Шоман А.Е., ТултабаеваТ.Ч., ТултабаевМ.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.К.	Созданиенапитковна основе меда.	Известия Нижневожского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4,2022,С.369-377	0,125
9.	Жуманова У.Т., ТултабаеваТ.Ч., ТултабаевМ.Ч., Шоман А.Е., ШоманА.К.	Сушкамедаспримененим методов вакуумно-микроволновой сушки	Известия Нижневожского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование, №4,2022,С.340-348.	0,5
10.	ТултабаеваТ.Ч., ТултабаевМ.Ч., Жуманова У.Т., Шоман А.Е., ШоманА.К.	Производствосухих молочно-белковых продуктовспримененим методов вакуумно-микроволновой сушки.	Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее образование. №4,2022,С.355-361.	0,375
Өнертабысқаинновациялықпатент,авторлыққуәлік				

1.	МакангалиК.К., Узаков Я.М., Токышева Г.М., КожахиеваМ.О.	СпособразделкитушиверблюдаКазахскойпородыбактриан для промышленной переработки ПатентнаполезнуюмодельKZ U6591A22C17/00(2006.01), 2021
2.	Нуртаева А.Б., Утарова Н.Б., КакимовМ.М., Акшораева Г.Д.	Глютенсізнанөндірутәсілі (нұсқалар) Пайдалымодельгепатент№7039,22.04.2022
3.	АхметоваВ.Ш., МашановаН.С., Какимов М.М., Кожамсугиров К.М.	Пісірілгеншұжықөнімдерінөндірутәсілі Пайдалымодельгепатент№6836,04.02.2022
4.	Сатаева Ж.И., Таева А.М., РскелдиевБ.А., БайбатыровТ.А.	Геродиетикалықмақсаттағыетөнімінөндірутәсілі Пайдалы модельге патент №7142, 27.05.2022
5.	Төребек М.А., СмагуловаМ.Е., Сатаева Ж.И., Машанова Н.С.	Эмульсиятәріздімайлытағамдықөнім Пайдалымодельгепатент№7144,27.05.2022
6.	МулдашеваА.Х., Жакупова Г.Н., Ибраев Д.К., ДолдашеваГ.К., Мухаметжарова И.Е.	Қойсүтіненсаумалдыққосылғанірімшікдайындаутәсілі Пайдалы модельге патент №7067, 06.05.2022
7.	ШаяхметоваМ.К., Касенов А.Л., ИбрагимовН.К.	Центрифугадляразделенияжидкихнеоднородныхсистем Патент на изобретение №35832, 09.09.2022
8.	Жакупова Г.Н., Тултабаева Т.Ч., Нуртаева А.Б. Калемшарив Б. КундызбаеваН.Д. Какимов М.М. ТыныбаеваИ.К. Сағандық А.Т.	Жұмсақірімшікалутәсілі№7607 25.11.2022
9.	Төребек М.А. СмагуловаМ.Е. Сатаева Ж.И. МашановаН.С.	Эмульсиятәріздімайлытағамдықөнім№714427.05.2022
10.	КундызбаеваН.Д., БайтукеноваШ.Б.	Способпроизводствопищевогопродуктаиздыни№041736 28.11.2022
11.	Мурсалыкова М.Т. КакимовМ.М. Касенов А.Л. Искаков Б.М.	Майсығуғаарналғаншнектіпресс№797721.04.2023
12.	Искаков Б.М. КакимовМ.М. ТохтаровЖ.Х.	Өсімдікмайларынмеханикалыққоспалардантереңтазартуға арналған центрифуга№ 3626215.09.2023

	Мурсалыкова М.Т. СатаеваЖ.И.	
13.	Искаков Б.М. КакимовМ.М. Сатаева Ж.И. КамбаровТ.А. РзаевБ.Т.	Өсімдікмайынтазалаутәсілі№834511.08.2023