

СПИСОК НАУЧНЫХ ТРУДОВ

докторанта Абиловой Меруерт Бауржановны

по специальности 6D02800 – «Технология перерабатывающих производств»

НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет им. С.Сейфуллина»

№	Наименование	Характер издания	Выходные данные	Объем печ. листов	Соавторы
1	2	3	4	5	6
Статьи в журналах, включаемых в перечень, рекомендованный Комитетом по обеспечению качества в сфере науки и высшего образования Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан					
1	Влияние СВЧ обработки зернобобовых культур на свойства безглютеновой муки	Печ	Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университетінің хабаршысы №4(137)2021. 75-83б. ISSN 2616-7034ISSN https:// DOI: 10.32523/2616-7034-2021-137-4-75-83	0,56	Омаралиева А.М. Ботбаева Ж.Т. Агедилова М.Т. Жанайдарова А.Е.
2	Глютенсіз нан алу технологиясы	Печ	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы №4(138) 2022 ж. 33-41 б., ISSN:2304-5684 https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-4-33-41	0,56	Нуртаева А.Б. Утарова Н.Б. Ақшораева Г.Д. Мыктыбаева М.С.
3	Оптимизация рецептурного состава безглютенового заварного полуфабриката	Печ	Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университетінің хабаршысы №4(25), 2024 ж, 214-222 бет, ISSN: 2708-4132 https://doi.org/10.58805/kazutb.v.4.25-645	0,5	Омаралиева А.М. Козубаева Л.А. Байшугулова Ш.К.

«04» апреле 2026г.

PhD докторант

Список верен:

Ученый секретарь

Абилова М.Б.



Дерипсалдина Г.М.

1	2	3	4	5	6
4	Ноқат ұнының және одан дайындалынған глютенсіз глютенсіз кондитерлік өнімнің май қышқылды құрамын зерттеу	Печ	Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университетінің хабаршысы №4(25), 2024 ж, 237-249 бет, ISSN: 2708-4132 https://doi.org/10.58805/kazutb.v.4.25-536	0,81	Агедилова М.Т. Омаралиева А.М. Ботбаева Ж.Т.
Статьи в международных рецензируемых научных журналах, с ненулевым импакт-фактором (Scopus, Web of Science)					
1	Determining The Optimal Parameters Of Ultra-Highfrequency Treatment Of Chickpeas For The Production Of Gluten-Free Flour	Печ	Eastern European Journal of Enterprise Technologies Open source preview, 2021, 5(11-113), страницы 51–60. ISSN: 1729-3774 http://DOI:10.15587/1729-4061.2021.241877 .	0,6	Omaraliyeva A. Botbayeva Z. Agedilova M. Zhanaidarova A.
2	Development of the recipe composition of gluten-free flour confectionery products based on chickpea flour	Печ	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol. 6, No 11 (120), 2022, 5(11113),109-125p., ISSN: 1729-3774 https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269397	1,06	Omaraliyeva A. Botbayeva Zh. Nurtaeva A. Baishugulova Sh.
Международные конференции, статьи в сборниках					
1	Обоснование выбора зернобобовых культур в качестве сырья для безглютеновых изделий	Печ	Международная научно-практическая конференции «Современное состояние, перспективы развития АПК и производства специализированных продуктов питания» (посвященная юбилею Заслуженного работника высшей школы Российской Федерации, доктора технических наук, профессора Гавриловой Натальи Борисовны) 24 апреля 2020, стр 282-286, Омск: Омский ГАУ	0,25	Ботбаева Ж.Т. Омаралиева А.М.

« 01 » апреля 2026г.

PhD докторант
Список верен:
Ученый секретарь



Абилова М.Б.

Дерипсалдина Г.М.

1	2	3	4	5	6
2	Глютенсіз кондитерлік өнімдерді өндіру үшін бұршақ тұқымдас дақыл ноқаттың селекциялық «мирас 07» сұрыпын зерттеу	Печ	Материалы международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства», посвященной 30-летию Республики Казахстан, 21-22 октября 2021 г. 30-32 с., Алматы: АТУ	0,19	Омаралиева А.М. Ботбаева Ж.Т. Жанайдарова А.Е.
3	Исследование реологических свойств безглютенового заварного полуфабриката специального назначения	Печ	Материалы международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства», посвященной 65-летию Алматинского технологического университета Республики Казахстан, 21 октября 2022 г. 19-20 с., Алматы: АТУ	0,1	Ботбаева Ж.Т. Омаралиева А.М.
Интеллектуальная собственность в государственной регистрации, патенты и предварительные патенты, другие статьи					
1.	Состав бисквитного полуфабриката	Печ	Патент на полезную модель № 5031. 2020 г.	0,2	Омаралиева А.М., Ботбаева Ж.Т.
2	Способ приготовления диетического заварного полуфабриката	Печ	Патент на полезную модель № 6844. 04.02.2022 г.	0,2	Омаралиева А.М., Ботбаева Ж.Т., Байшугулова Ш.К.

«01» апрель 2026г.

PhD докторант
Список верен:
Ученый секретарь



Абилова М.Б.

Дерипсалдина Г.М.