

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Дарибаева Гульнур Тлеухановна.

2. Должность, ученая степень, звание:

заведующая испытательной лаборатории «Пищевая безопасность», доктор PhD.

3. Образование:

- Казахский национальный университет им. Аль-Фараби. Химический факультет, диплом бакалавра ЖБ 0197035 от 01.07.2001 г. специальность – «Химия», 2001 г.;
- Казахский национальный Университет им. Аль-Фараби. Химический факультет, диплом магистра МТБ 0006525 от 30.06.2003 г. специальность – «Химия», 2003 г.;
- Алматинский технологический университет. Факультет пищевых технологий, диплом доктора философий ФД 0000111 от 30.04.2020 г. специальность – «Технология перерабатывающих производств» 2020 г.

4. Область и направления исследований, в том числе участие в научных проектах с кратким описанием результатов исследования:

Область и направления исследований:

- технология перерабатывающих производств.

Участие в научных проектах:

- «Разработка технологии приготовления полезных продуктов питания для ежедневного рациона, обогащенных природными антиоксидантами и биологически активными веществами»; Рук. мероприятия Набиева Ж.С. №3 на 2024-2026 годы.

- Разработка щадящей технологии производства натуральных экстрактов на основе переработки местного растительного сырья для обогащения кондитерских изделий. Рук. мероприятия Набиева Ж.С. на 2024-2026 годы.

«Коммерциализация инновационных технологий из сортов тритикале в производстве национальных макаронных изделий (кеспе, лапша, лагман) с повышенными функциональными свойствами» Рук. ТОО «БалХалал» на 2024-2026 годы.

5. Список наиболее значимых публикаций (монографии, патенты, разработанные стандарты):

1. G.T. Daribayeva, S.M. Tazhibayeva, B. B. Tyussyupova, I.K. Khamitova, Zh. Toktarbay, K. B.Musabekov. Stabilization of melon cloudy juice with biopolymer agar. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN 1729-3774, DOI: 10.15587/1729-4061.2020.210503, №4/11(106), 2020, P. 31-38. Scopus, процентиль - 54;

2. Daribayeva G.T., Baiysbayeva M., Iskakova G., Isembayeva A., Batyrbayeva N., Dikhanbayeva F. Development of technology for macaroni products based on flour of grain crops and ion-zoned water. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN 1729-3774, DOI: 10.15587/1729-4061.2021.225001, №1/11(109), 2021, P. 51-60. Scopus, процентиль – 54.

3. Дарибаева Г.Т., Изтаев А.И., Аубакиров Е.А. Макарон өнімдерін дайындаудағы биологиялық құндылықтың маңыздылығы. ҚазТБУ ХАБАРШЫСЫ /ВЕСТНИК КазУТБ – № 3 (16) – 2022. 40-46 бет.

4. Г.Т. Дарибаева, Ж.Н. Сейткулова, Е.А. Аубакиров, К.Д. Мурзасаимова, Г.А.Тулешева, Р.А. Искакова, С.М. Наренова. Кинетика одной ферментативной реакции для случая неконкурентного ингибирования. International Satbayev Conference (2023), V. 4, 115-123 <https://doi.org/10.51301/ejsu.2022.i6.01> труды Межд. научно-практ. конф. «INTERNATIONAL SATBAYEV CONFERENCE 2023 (Сатпаевские Чтения – 2023). Наука и технологии: от идеи до внедрения 12 апреля 2023 г.

5. G. Daribayeva, M. Murzagaliyeva, N. Ashimkhan, A. Sapiyeva. Physico – chemical study of the adsorption properties of natural minerals for sorption treatment of wastewater from Pb+2, Ni+2, Zn+2 ions. [Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Vol. 1 No. 10 \(127\) \(2024\): Ecology 1/10 \(127\) 2024 P. 27-35](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.298913) <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.298913>

6. N.N. Tokbayeva, M.A. Dyusebaeva, G.T. Daribayeva, B.K. Kopzhassarov, G.E. Berganayeva. Phytochemical study of co2 -extract varieties of wheat "uralosibirskaya-2". News of the national academy of sciences of the republic of Kazakhstan series chemistry and technology ISSN 2224–5286 V. 1. № 458 (2024), P. 187–195 <https://doi.org/10.32014/2024.2518-1491.217>

7. M.G. Murzagaliyeva, N.S. Ashimkhan, A.O. Sapiyeva, A.K. Tanybayeva, G.T. Daribayeva. Research of chemical processes of wastewater treatment. VESTNIK KazUTB № 1 (22) – 2024, стр 166-175. <https://doi.org/10.58805/kazutb.v.1.22-204>

8. A.I.Samadun, B.R. Taussarova, Zh.S. Nabyeva, G.T.Daribayeva. Development of antimicrobial packaging materials for food products based on copper nanoparticles. VESTNIK KazUTB № 3 (24) – 2024, стр. 215-225. <https://doi.org/10.58805/kazutb.v.3.24-304>

9. A. Moldakarimov, A. Iztaev, S. Shintassova, G. Daribayeva, D. Abdraimova. Sprouted grain-based non-alcoholic beverages: a review. Scifood vol. 19, 2025, p. 164-175 <https://doi.org/10.5219/scifood.25>

10. Nabiyeva Zh.S., Daribaeva G.T., Mukhtarkhanova R.B., Baibekova A.U., Toleukhanova N.S., Zhanayeva A.B. Technologies for the production of appetizers with functional properties (Review article) Новости науки Казахстана. № 1(164). 2025 стр.106-114.
https://doi.org/10.53939/1560-5655_2025_1_106

6. Научные стажировки:

- Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», сертификат от 4-14 декабря 2017 г. (г. Москва, Россия);
- Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Санкт-петербургский институт управления и пищевых технологий», сертификат от 6 июня 2018 г. (г. Санкт-Петербург, Россия).

7. Достижения в научно-исследовательской, педагогической деятельности (награды):

- Құрмет грамотасы , АТУ, 2025 г.

8. Электронный адрес, контактные данные (тел. раб. (вн.), сот.):

E-mail: daribaeva.80@mail.ru

Раб. тел.: 277-47-43,

сот. тел.: 8-707-670-95-78.

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4109-5272>

[Scopus Author ID: 57211192424](#)

Индекс Хирша 2,

Web of Science ResearcherID [GOP-2931-2022](#)