



Абдреева Асемкүл Садуақасқызы

Техника ғылымдарының магистрі, кафедраның сеньор – лекторы
Магистр технических наук, сеньор – лектор кафедры
Master of technical sciences, senior lecturer of the department

e-mail: asemkul.abdreeva@gmail.com

тел: +7 705 775 7932

<https://orcid.org/0000-0002-3567-8028>

Scopus ID: 60120120500

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=60120120500>

Білімі мен мансабы:

2017 жылы Алматы Технологиялық Университетінің "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" мамандығы бойынша бітіріп, техник-технолог біліктілігін алды.

2019 жылы 19 қаңтарында Қазақ ұлттық аграрлық университетін "Тағам қауіпсіздігі" мамандығы бойынша бітіріп, техника және технологиялар магистрі дәрежесі берілді.

2019 жылы 27 желтоқсанында Алматы Технологиялық Университетінің "Тағам қауіпсіздігі" мамандығының куәлігі алды.

Зерттеу бағыты:

Нан өнімдерінің сапасын арттыру және микробиологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз ететін закваскаларды қолдану, табиғи және селективті микроорганизмдер негізінде нанның биотехнологиясын әзірлеу, закваскалардың қамырдың ашу процесіне, дайын өнімнің құрылымдық-механикалық көрсеткіштеріне, тағамдық құндылығына және сақтау тұрақтылығына әсерін бағалау.

Ғылыми жарияланымдар:

20 - дан астам ғылыми еңбектер алыс және жақын шетелдердің басылымдарында жарық көрді.

Образование:

В 2017 году окончила Алматинский технологический университет по специальности «Технология перерабатывающих производств», получив квалификацию техник-технолог.

19 января 2019 года окончила Казахский национальный аграрный университет по специальности «Пищевая безопасность», по результатам обучения присуждена степень магистра техники и технологий.

27 декабря 2019 года получила свидетельство по специальности «Пищевая безопасность» Алматинского технологического университета.

Область научных исследований: Разработка биотехнологии хлеба на основе заквасок, обеспечивающих повышение качества хлебобулочных изделий и их микробиологическую безопасность; применение заквасок на основе природных и селективных микроорганизмов; оценка влияния заквасок на процесс брожения теста, структурно-механические показатели готовой продукции, пищевую ценность и устойчивость при хранении.

Научные публикации: опубликовано более 20 научных работ в изданиях ближнего и дальнего зарубежья.

Education:

In 2017, she graduated from Almaty Technological University with a degree in Technology of Processing Industries, obtaining the qualification of Technician-Technologist.

On January 19, 2019, she graduated from Kazakh National Agrarian University with a degree in Food

Safety and was awarded the Master of Engineering and Technology degree.

On December 27, 2019, she received a certificate in Food Safety from Almaty Technological University.

Research area:

Development of bread biotechnology based on sourdough starters that enhance the quality and microbiological safety of bakery products; application of starters based on natural and selected microorganisms; evaluation of the effect of starters on the dough fermentation process, structural and mechanical properties of finished products, nutritional value, and storage stability.

Scientific publications:

More than 20 scientific papers have been published in domestic and international journals.