

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, аты, жөні:

Белозерцева Ольга Дмитриевна

2. Қызметі, ғылыми дәрежесі, атағы:

«Стандарттау және сертификаттау» мамандығының магистрі, лектор.

3. Білімі:

- Алматы технологиялық университеті, тамақ өндірісі факультеті, 6M073200 –«Стандарттау және сертификаттау» мамандығы бойынша № 0034746 18 маусым 2013 жылғы магистратура дипломы;
- Алматы технологиялық университеті, тамақ өндірісі факультеті, 050728 – «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» мамандығы бойынша № 0130434 17 маусым 2009 жылғы бакалавриат дипломы.

4. Зерттеу саласы мен бағыттары, оның ішінде зерттеу нәтижелерін қысқаша сипаттай отырып, ғылыми жобаларға қатысу:

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- азық-түлік технологиясы, тамақ қауіпсіздігі.

Ғылым и жобаларға қатысу:

- AP09058293 «Жергілікті өсімдік шикізатын қайта өңдеу негізінде диеталық иммуно стимуляторлық кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясын әзірлеу» тақырыбы бойынша технолог.

Нәтижелері: жергілікті өсімдік шикізатын өңдеу негізінде диеталық иммуностимуляциялайтын кондитерлік өнімдердің жаңа түрі әзірленді.

5. Ең танымал басылымдардың тізімі (монографиялар, патенттер, әзірленген стандарттар):

1. Байболова Л.К., Белозерцева О.Д., Пронина Ю.Г., Адмаева А.М., Тлевлесова Д.А. Липа қышқылы, биотин және Q10 коферменті инсулинді қосудың негізі ретінде диабеттік және диеталық мақсаттағы өнімдер, Халықаралық ғылыми.- тәжірибе. конф. матер. «Тамақ, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясының инновациялық дамуы». - 2019. – 114-115 б.;
2. Белозерцева О.Д., Байболова Л.К., Пронина Ю. Г., Адмаева А. М., Тлевлесова Д.А. Функционалдық бағыттағы желе өнімдерін өндірудің қазіргі жағдайы (тезис), Халықаралық ғылыми.- тәжірибе. конф. матер. «Тамақ, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясының инновациялық дамуы». - 2019. – 129-131 б.;
3. Пронина Ю.Г., Набиева Ж.С., Базылханова Э.Ч., Белозерцева О.Д., Самадун А. И. Иммуностимуляциялайтын кондитерлік өнімдерді әзірлеу кезінде дәрілік шөптердің витаминдік құрамын зерттеу, Алматы технологиялық университетінің «Хабаршысы», Алматы, - 2021. -№ 3(133). – 25-33 б.;
4. Белозерцева О.Д., Байболова Л.К., Пронина Ю.Г., Сепеда А., Тлевлесова Д. Пастила және мармелад сияқты иммунитетті ынталандыратын өнімдердің өмірлік цикліндегі сыни бақылау нүктелерін зерттеу және ғылыми негіздеу, Шығыс Еуропалық корпоративтік технологиялар журналы. 5/11(113). - 2021. - 20-28 б.;
5. Медведков Б., Еренова Б., Пронина Ю., Пенев Н., Белозерцева О., Кондратюк Н., Қауын қабығынан пектиндерді алу және сипаттамалары: эксперименттік шолу, химия және технологиялар журналы, 2021, 29(4), 656-665 б.

6. Ғылыми тағылымдамалар:

- 2022 ж., ғылыми тағылымдама «ПламИнженеринг» ЖҚБ, Варна қ., Болгария «Тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігі» тақырыбы бойынша;
- 2022 ж., ғылыми тағылымдама, Консервативті технология университеті, Пловдив қ., Болгария, «Консервілеу және тоңазыту технологиясы» кафедрасының зертханасы: «Тағам ақуыздарының протеолитикалық ферменттермен in vitro шабуылы», Консервация және тағам сапасы институтының зертханасында «Тағамның реологиялық қасиеттері» тақырыбына (сертификат).

7. Электрондық мекен-жайы, байланыс деректері (тел.: жұм. (ішкі), ұялы):

Е-mail: nik_belozerceva@mail.ru

Ұялы тел.: 8-705-550-04-48.