

Тлевлесова Динара Абаевна

PhD., доцент, профессор м.а.

Білімі мен мансабы: 2000 жылы Алматы технологиялық университетінің "Тағам өндірісінің машинаралы және аппараттары" мамандығы бойынша бітіріп, инженер-механик біліктілігін алды.

2015 жылы «Жергілікті шығу текті фитотолтырғышы бар балқытылған сыр өндіру технологиясын әзірлеу» тақырыбында диссертация қорғады, 05.18.15 - "Азық -түлік өнімдерінің технологиясы" мамандығы бойынша PhD ғылыми дәрежесі берілді.

2024 жылдан – «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша қауымдастырылған профессор

Зерттеу бағыты: Басқарылатын тағамдық матрица тұжырымдамасы негізінде тағам өнімдерін жобалау және әзірлеу, оның ішінде өнімнің алдын ала белгіленген органолептикалық, нутритивтік және функционалдық қасиеттерін алу мақсатында құрам, ингредиенттердің қасиеттері және технологиялық режимдер арасындағы өзара байланыстарды модельдеу; функционалдық және арнайы мақсаттағы тағам өнімдерін әзірлеу; сүт және жеміс-көкөніс шикізатын өңдеу технологияларын оңтайландыру; тағам технологияларында математикалық модельдеу және оңтайландыру әдістерін қолдану; тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігінің гранттық қаржыландыруы аясындағы ғылыми жобалардың жауапты орындаушысы, докторанттар мен магистранттардың ғылыми кеңесшісі.

Ғылыми жарияланымдар: 100-ден астам ғылыми еңбектер алыс және жақын шетелдердің басылымдарында жарық көрді, соның ішінде: 4 монография, 4 оқулық және оқу-әдістемелік құрал, Қазақстан Республикасының 30 дан астам патенті, Scopus мәліметтер базасында индекстелген 33 мақалалар.