Автор туралы акпарат

1. Аты-жөні, әкесінің аты:

Искакова Галия Куандыковна.

2. Қызметі, ғылыми дәрежесі, атағы:

«Астық өнімдері және өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының профессоры, техника ғылымдарының докторы, доцент.

3. Білімі:

- жоғары, Жамбыл жеңіл және тамақ өнеркәсіптерінің технологиялық институтының Алматыдағы филиалы, 1978-1983 жж., үздік диплом.

4. Зерттеу саласы мен бағыты, соның ішінде ғылыми жобаларға қатысу және зерттеу нәтижелері туралы қысқаша ақпарат:

Зерттеу саласы мен бағыттары:

зерттеулердің маңызды кезеңі наубайхана, макарон, кондитер өндірістерінің технологиясының дамуына арналған және функционалды тамақ өнімдерін жасау, олардың жаңашылдығы авторлық куәліктер және патенттермен расталған.

Ғылыми жобаларға қатысу:

ҚР ауыл шаруашылық министрлігі, стандарттау, сертификаттау және метрология бойынша Мемлекеттік комитеті, ҚР индустрия және сауда министрлігі, ҚР білім және ғылым министрлігі тапсырысы бойынша жауапты орындаушы ретінде 7 мемлекеттік бюджеттік және шаруашылық келісім-шарттық ғылыми-зерттеу жұмыстар бойынша Мемлекеттік мақсаттық Бағдарламаларға сәйкес ғылыми жұмыстар жүргізілді:

- «Қазақстанның бақша дақылдарын қайта өңдеудің қайталама шикізат ресурстарынан пектин өнімдерін өндіру технологиясы», «Қазақстанның бақша дақылдарын қайта

өңдеудің қайталама шикізат ресурстарынан пектин өнімдерін өндіру технологиясы» 2018-2020 жж (мемлекеттік тіркеу № 0118РК00556).
Нәтижелер:

адам ағзасынан ауыр металдарды, радионуклидтерді және т.б. шығаруға қабілетті төмен метоксилденген пектинмен байытылған функционалдық тамақ өнімдерін жасау.

- «Астықты терең өңдеу арқылы алынған ұсақ дисперсті тұтас ұнтақталған ұн негізінде өндірістің жеделдетілген циклі бар ұн өнімдерін әзірлеу» 2021-2023 жж.

Нәтижелер:

нан-тоқаш, макарон және ұнды кондитерлік өнімдерін өндіруде қолдану үшін бидайдың перспективалы отандық сорттарынан және өсімдік шикізатының ұсақ ұнтақталған ұнтағынан әртүрлі дисперсиялы тұтас ұнтақталған ұнды алу технологиясы әзірленді;

- «Өсімдік тектес шикізат ресурстарын пайдалана отырып, халықтың әртүрлі топтары үшін функционалдық мақсаттағы макарон өнімдерінің технологиясын әзірлеу» 2013-2015 жж (мемлекеттік тіркеу № 0113ҚР01138).

Нәтижелер:

ұнтақталған және дәнді, бұршақты, жеміс-жидек және көкөніс дақылдарынан бөлінген компоненттер негізінде реттелетін құрамы бар функционалдық мақсаттағы макарон өнімдерінің инновациялық технологиясы әзірленді. Формулалар мен технологиялық режимдер пысықталды және ұсынылды;

- «Дәнді, майлы дақылдарды және озондалған суды қолдана отырып, нан өндірудің инновациялық технологиясын әзірлеу және енгізу» 2009-2011 жж. (мемлекеттік тіркеу № 0109ҚР01474).

Нәтижелер:

дәнді дақылдарды (жүгері, арпа, сұлы, құмай), майлы (рапс, соя) қайта өңдеу өнімдерін қолдана отырып, тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары нанның жоғары тиімді инновациялық технологиясы әзірленді, күнбағыс, зығыр) емдік-профилактикалық қасиеттері бар дақылдар мен озондалған су;

- «Астық өңдеу және тамақ кәсіпорындарына арналған ресурс үнемдейтін технологиялар мен жабдықтарды дайындау» 2006-2008 жж. (мемлекеттік тіркеу № 0106ҚР00953);

- «Элеваторлар және астық өңдеу кәсіпорындарында астықты өңдеу, сақтау және қайта өңдеу бойынша электормагнитті кавитация өндірісінде нанотехнологияны дайындау» 2011-2013 жж.;

- «Барлық және емдік-сауықтыру бағыттағы жарма өнімдері және дәнді-бұршақ дақылдары негізінде технологиясы мен техникасын дайындау», 2001-2005 жж. (№ госрегистрации 0101ҚР00198);

Нәтижелер:

«Ұнның шығыс тәттілері» ҚР стандарты әзірленді және бекітілді, ҚР СТ 2140-2011 ж. және т.б.

5. Негізгі ғылыми жарияланымдардың, патенттердің тізімі. (патенттер, жетілдірілген стандарттар):

280-нен астам ғылыми жұмыстардың, оның ішінде 2 оқулықтың, 12 монографияның, 21 патенттің, 31 оқу құралының және оқу-әдістемелік әзірлемелердің авторы және тең авторы болып табылады.

1. Инновации в селекции, производстве, хранении и переработке зерна пшеницы (Монография). - Алматы: ТОО «Фортуна Полиграф», 2021. – 736 с.;

2. Кизатова М.Ж., Искакова Г.К., Набиева Ж.С. и др. Пектины: основные свойства, технологии, применение (Монография). - Алматы: ИП«Мирас», 2020.- 265 с.;

3. Аптрахимов Д.Р. Ребезов М.Б., Искакова Г.К. и др. Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий (Монография). - М.: Федеральный научный центр пищевых систем им.В.М. Горбатова Российской академии наук, 2020. - 187с.;

4. Изтаев Б.А., Магомедов Г., Искакова Г.К.Инновационные технологиимакаронных изделий функционального назначения (Монография). - Алматы: ТОО «Изд-во LEM», 2021. -190 с.;

5. Искакова Г.К., Изтаев А.И., Кулажанов Т.К., Маемеров М.М., Изтаев Б.А. Технология хлеба и макаронных изделий с применением озонированной и ионоозонированной воды (Монография). - Алматы-АТУ, 2011.-216 с.;

6. Маемеров М.М., Изтаев А.И., Кулажанов Т.К., Искакова Г.К. Научные основы ионоозонной технологии обработки зерна и продуктов его переработки (монография). - Алматы: Алейрон, 2011.-246 с.;

7. Кулажанов К.С., Изтаев А.И., Искакова Г.К. Совершенствование технологии хлеба на основе муки зернобобовых культур и озонированной воды (Монография). - Алматы: 2008.- 176 с.;

8. Байысбаева М.П., Искакова Г.К.Макарон өндірісінің технологиясы (учебное пособие РУМС). - Алматы, 2020.-185 б.;

9. Искакова Г.К.Технология макаронного производства: Сырье и материалы. Учебное пособие. - Алматы: Полиграфия-сервис и К°, 2014. - 208 с.: -ил.;

10. Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж., Атыханова М.Б. Технология, организация и оборудование макаронного производства. – Алматы: ТОО «Изд-во LEM», 2015. - 122 с.;

11. Варивода А.А., Кенииз Н.В., Искакова Г.К., Хайруллин М.Ф., Вдовина И.В. Организация контроля качесвта и обеспечение безопасности пищевых продуктов. - Алматы: Международное агенство подписки, 2020. - 173 с. (учебное пособие, Россия);

12. Iskakova, G.K., KizatovaM., BaiysbayevaM., IzembayevaA. , Zharylkassynova Z.Justification of pectin concentrate safe storage terms by pectin mass ratio//Eastern-European Journal of Enterprise echnologies. – 2021. - № 4(11-112). -P. 25–32. Процентиль журнала-56;
13. Kizatova, M.Zh., Azimova, S.T., Iskakova, G.K., Makhmudov, F.A., Bekturganova, A.A. The introduction of pectin-containing foods for the competitiveness of enterprises // Entrepreneurship and Sustainability Issues. - 2020. - 7(4). - P. 3191-3199 (Scopus, Q1);

14. Kizatova M.Zh., Iskakova G.K., Azimova S.T., Nabieva J.S., Alibaeva B.N. Establishment of mode parameters of extraction of pumpkin pectin-containing extract by enzyme method. Eurasia J Biosci. - 2020. - 14. - P. 4261-4269 (Scopus);

15. Baiysbayeva M., Iskakova G.K., Izembayeva A., Dikhanbayeva F. Development of technology for macaroni products based on flour of grain crops and ion-zoned waterEastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021. -№1(11-109), P. 51–60. Процентиль журнала-56. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.225001;

16. Abdul Quddos, Muhammad Nadeem, Samreen Ahsan, Adnan Khaliq, Muhammad Farhan и др. Genotype by Environment Interactions in Barley (*Hordeum vulgare* L.) Cultivars for Nutritional Quality Assessment// AGRIVITA Journal of Agricultural Science. - 2021. - № 43(3). - P. 569-580 (Scopus, процентиль 49);

17. Moldakulova Z., Bayisbayeva M., Izembayeva A., Sottnikova V. Study Of The Possibilities Of Using Linseed Flour And Rice Husk Fiber As An Additional Source Of Raw Materials In The Bakery Industry//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. –2021. -№5(11-113). -P. 61–72. Процентиль журнала-56. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021. 242648;

18. Zhexenbay N., Akhmetsadykova Sh., Nabiyeva Zh., Kizatova M., Iskakova G. Using pectin as heavy metals detoxification agent to reduce environmental contamination and health risks// Procedia Environmental Science, Engineering and Management. - № 7 (4). - 2020. - P. 551-562. International Conference on Agriculture, Environment and Allied Sciences (AEAS), December 24th-25th, 2020, Istanbul, Turkey. Процентиль по CiteScore в базе Scopus 36;

19. Nabiyeva, Zh., Zhexenbay, N., Iskakova, G., Kizatova, M., Akhmetsadykova, S. (2021). Development of dairy products technology with application low-etherificated pectin products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (111)), 17–27. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.233821;

20. Азимова С.Т., Кизатова М.Ж., Искакова Г.К., Уйкасова З.С. Оценка качественных показателей пектиносодержащих экстрактов бахчевых культур// Вестник Алматинского технологического университета.- 2020. -№2. - С.49-53;

21. Tengelbayeva A.A., Muldabekova B.Zh., Iskakova G.K., Yakiyayeva M.A. New methods for increasing food value of flour confectionery goods// Ж. Вестник АТУ. – 2020. - №2.- С. 5-8.-Импакт-фактор по КазБЦ-0,030;

22. Жексенбай Н., Набиева Ж.С., Кизатова М.Ж., Искакова Г.К. Актуальность создания пектинсодержащих продуктов питания с детоксикационными свойствами// Фармация Казахстана, №7-8 (228-229), 2020. - С. 46-49;

23. Амирханова А.Ш., Устенова Г.О., Кизатова М.Ж., Жексенбай Н., Искакова Г.К., Набиева Ж.С. Анализ воздействия на организм человека неблагоприятных факторов

производства, окружающей среды и вредных привычек (курение и алкоголь)// Вестник КазНМУ. - №11, 2020. - С.85-90;

24. Искакова Г. К. Исследование макаронных свойств муки из твердой и мягкой пшеницы«Вестник АТУ». - 2013. -№4.- С. 9-12.

6. Ғылыми тағылымдамалар:

- ғылыми-зерттеу тағылымдамасы Франция және Италия университеттерінің, зертханаларының танымал ғалымдарымен ғылыми байланыстарды орнату және дамыту, макарон өнімдерін өндіруге арналған машиналар мен жабдықтар салу бойынша әлемдік көшбасшы - "Storci pasta machinery" компаниясымен (Парма қ., Италия) ынтымақтастық бойынша ғылыми-ұйымдастырушылық жұмыс жүргізілді, 2014 ж.;

- «ЖОО-ның үздік оқытушысы 2013» гранты аясында Бараев А.И. атындағы Қазақ ауыл шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу ҒЗИ мен астық шаруашылығы ҒЗО-да ғылыми-зерттеу тағылымдамасы іске асырылды.

7. Ғылыми-зерттеу және педагогикалық қызметтегі жетістіктер (марапаттар):

- «Білім беру ісінің құрметті қызметкері» төсбелгісімен марапатталған (2013 ж.);

- «ЖОО үздік оқытушысы» грантының иегері, 2013 ж.;

- Қазақстан Республикасы Ұлттық инженерлік академиясының академиялық кеңесшісі болып сайланды (2014 ж. 14 наурыздағы № 133 қаулы).

8. Электрондық мекенжай, байланыс деректері (тел.: жұм. (ішкі), ұялы):

E-mail: iskakova-61@mail.ru

Телефон:

жұм.: 8 (727) 276-97-06 (іш. 113),

ұялы: 8-707-637-19-63.