Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Абжанова Шолпан Аманкелдыкызы.

2. Должность, ученая степень, звание:

- кандидат технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств», 25 января 2010 г.;

- ассоцированный профессор по специальности 05.18.04. – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств», 07.12.2011 г., протокол № 8;

- заведующая кафедрой «Пищевая биотехнология».

3. Образование:

- Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, 1984 - 1989 гг.;

- диплом кандидата технических наук № 0003940 от 25 января 2010 г., ВАК МОН РК по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств».

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

Область и направления исследований:

- разработка и исследование растительных экстрактов в мясных продуктах;

- исследование мясного, растительного сырья и использование растительных экстрактов с целью повышения их биологической ценности и биологической эффективности;
- исследование влияния вида и количества растительного экстракта на качественные и микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов разработанных полуфабрикатов;

- изучение функционально-технологических свойств современных и перспективных видов тароупаковочных материалов, признанных в мировом пространстве как биологически безопасных для потребителя, хорошо сохраняющих качество, экологически безопасных для окружающей среды;

- производственная апробация экспериментальных разработок, внедрение цифровых технологий при разработке продуктов питания с использованием растительных экстрактов;

- оценка качества и пищевой сбалансированности, хранимоспособности разработанных продуктов, экономической эффективности цифровых технологий.

Участие в научных проектах:

- исполнитель по 3 госбюджетным и хоздоговорным научно-исследовательским работам, которые велись в соответствии с Государственными целевыми Программами по заказам Министерства сельского хозяйства РК, Министерства образования и науки РК, Международными научно-техническими программами и проектами на 2013-2015 годы.

1. «Разработка и внедрение нанотехнологии по обработке, хранению и переработке зерна в поле электромагнитной кавитации на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях», 2011-2013 гг.

Результаты:

- на основании проведенных исследований разработаны, смонтированы и опробованы в лабораторных условиях линии для ионоозонной обработки семенного и продовольственного зерна в зоне кавитации на элеваторах и гидроионоозонная обработка зерна пшеницы в зоне кавитации на предприятиях мельзавода;

- использование указанных линий позволяет повысить показатели хранения и технологические свойства зерна;

- проведены промышленные апробации указанных методов обработки на Капчагайском элеваторе и мельзаводе.

2. «Разработка технологии макаронных изделий функционального назначения для разных групп населения с использованием сырьевых ресурсов растительного происхождения», 2013-2015 гг.

Результаты:

- разработана принципиальная схема обработки, подготовки и переработки зерновых, бобовых, масличных культур в муку, по которой получена мука из зерновых, бобовых и масличных культур;

- установлено, что с увеличением дозировок муки из зерновых, бобовых, масличных культур, плодово-ягодных и овощных порошков ухудшаются свойства клейковины, реологические свойства теста и качественные показатели макаронных изделий;

- установлены оптимальные дозировки кукурузной, овсяной, соевой, нутовой муки – 10,0 %, чечевичной, льняной муки – 7,5 %, тыквенного порошка – 5 %, морковного порошка – 4 %, яблочного порошка – 3 % к массе пшеничной муки первого сорта, при которых свойства клейковины, реологические свойства теста и качество макаронных изделий были аналогичны контрольному образцу;

- установлена безопасность новых видов макаронных изделий в результате проведенных исследований на содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов;

- на основании полученных результатов исследований разработана рецептура и технологические режимы приготовления макаронного теста с использованием при замесе теста муки из зерновых, бобовых, масличных культур, плодово-ягодных и овощных порошков.

3. «Изучение функциональных и биокоррегирующих характеристик растительно-животных комплексов и разработка на их основе технологии национальных мясных продуктов нового поколения с использованием местных сырьевых ресурсов», 2015-2017 гг.

Результаты:

- в результате исследований изучено состояние качественных характеристик и функционально-технологических свойств говядины, баранины, конины и верблюжатины с целью обоснования выбора мясного сырья, обеспечивающего формирование высокой пищевой и биологической ценности национальных мясных продуктов нового поколения;

- в результате исследований разработана технология национального мясного продукта с использованием растительного сырья;

- проведено клиническое испытание в институте физиологии человека и животных, в научно-исследовательском институте кардиологии и внутренних болезней г. Москвы.

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

1. Sh. Abzhanova, A. Bulambayeva, B. Dzhetpisbaeva, M. Kozhakhiyeva, A. Matibaeva, M. Serikkyzy, B. Rskeldiyev. Research of the impact of a vegetable proteincomposition on the functional and technological properties of national meat products. Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc. Vol. 20, № (4): 2018: 1077-1086© Global Science Publications;

2. Абжанова Ш.А., Диханбаева Ф.Т., Байболова Л.К., Матибаева А.И, Джетписбаева Б.Ш. Разработка технологии мясных продуктов геродиетического назначения. Вестник технологического университета Таджикистана. Паём и донишгоњи технологии тољикистон, Душанбе.2 (33) 2018, 10-15 с.;

3. Л.И. Лыткина, Е.С. Шенцова, О.А. Апалихина, М.К. Курманахынова, Ш.А. Абжанова, М.С. Сериккызы. Сенсорометрическое определение степени поражения зерна пшеницы головней. Алматы технологиялық университетінің Хабаршысы. 2020. №1. С.14-18;
4. Sholpan Abzhanova, Baybolova L., Mukhtarkhanova R.B. Dihanbaeva F. Study of physicochemical and biochemical indices Lamb. JournalofPharmacyandNutritionSciences. 09.02.2019, pages 44-48;

5. С.А. Жумабеков, Ш.А. Абжанова, А.Ч. Каташева, Б.Ш. Джетписбаева. Әзірленген ет-өсімдікті шұжықтарының сапа көрсеткіштері мен биологиялық құндылығын зерттеу. Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, № 4 (92)2020.С.178-181;

6. N. Abilmazhinova, D. Vlahova-Vangelova, S. Dragoev, Sh. Abzhanova, D. Balev. Optimization of the oxidative stabilityof horse minced meat enriched withdihydroquercetin and vitamin c as a newfunctional food. Comptesrendus de l'Acad´emiebulgare des Sciences., Tom 73, № 7, 2020, pages 1033-1040;

7. Sabraly, S., Glotova, I., Shakhov, S., Kutsova, A.,Abzhanova, S.Devising barrier technologies to ensure the stability of microbiological and organoleptic quality indicators of meat emifinished products.Eastern-European Journal of Enterprise Technologies , 2021, 6(11(114)), pp. 84-89;

8. Abzhanova Sh., Aidarkhan D., Akhmetova N. Influence of protein mixture on the quality of meat systems. Scientific Journal of the modern education restarch institute. 15 November 2021, 14-17 p. Brussels, Belgium;

9. Abzhanova Sh., Abilmazhinova N., Zhetpisbayeva B. Development of minced meat semi-finished products. Scientific Journal of the modern education restarch institute. 15 November 2021, 9-13 p. Brussels, Belgium;

10. Arsembayeva N.B., Akkozova A.S., Abdigaliyeva T.B., Abzhalieva A. B., Aidarbekova A.B. of feed additive "Ceobalyk" on the biological and microbiological parameters of African sharptooth catfish (Clariasgariepinus). Veterinary World, 2021, 14(3). P. 669-677.Scopus;

11. Курманахынова М.К., Глотова И.А., Абжанова Ш.А., Московская О.С. Перспективные натуральные ингредиенты для разработки продуктов для детерминированных групп потребителей. Материалы Международной студенческой научной конференции «Студенческий научный форум 2022». № 5. С. 88-89. РИНЦ;

12. Jetpisbaeva B., Matibaeva A., Katasheva A., Omarova K., Abzhanova Sh.Comparative characteristic amino acid composition of sheep milk sheep breeds in northern Kazakhstan (подано);

13. Jetpisbaeva B., Matibaeva A., Katasheva A., Omarova K., Abzhanova Sh. Development of technology for fermented milk products based on goat's milk. OnLine Journal of Biological Sciences, ISSN1608-4217. 2022. Scopus (подано);

14. Issimov A., Baibatyrov T., Tayeva A., Kenenbay Sh., Abzhanova Sh., Bukarbayev K., Katasheva A.Ch. Prevalence of Clostridium perfringens and Detection of Its Toxins in Meat Products in Selected Areas of West Kazakhstan. Agriculture 2022, 12, 1357, 0.38 п.л.;

15. Кулажанов К.С., Витавская А.В., Узаков Я.М., Баймуханова Д.Б., Абжанова Ш.А., Тусипжанова А.У., Пронина Ю.Г. Способ производства биологически активной низкокалорийной добавки и фаршевым мясопродуктам. Инновационный патент, 2011 номер № 76224 от 09.11.2011 г.;

16. Байболова Л.К, Рскелдиев Б.А., Матибаева А.И., Джетписбаева Б.Ш., Сапарали Н, Жаксылыкова Г.Н., Абжанова Ш.А., Диханбаева Ф.Т. Способ производства мясо-растительных полуфабрикатов для геродиетического питания. Патент на полезную модель № 3405 от 24.05.2018 г.;

17. Диханбаева Ф.Т., Матибаева А.И., Джетписбаева Б.Ш., Абжанова Ш.А., Демеуов Д.К. Способ производства творожного продукта для геродиетического питания. Патент на полезную модель № 4243 от 23.01.2019 г.;

18. Утегалиева А.Г., Абжанова Ш.А., Байболова Л.К., Рскелдиев Б.А., Матибаева А.И., Джетписбаева Б.Ш., Абильмажинова Н.К., Нұрақын А. Тартылған еттен жартылай дайын өнім дайындау тәсілі Способ приготовления мясных рубленых полуфабрикатов. Патент на полезную модель № 5619 от 04.12.2020 г.;

19. Надирова С.А., Синявский Ю.А., Абжанова Ш.А., Габдуллина Е.Ж., Жапаркулова Н.И., Дәрменқұлова Ж.Б., Салтыбаев А.Д. Способ производства йогурта. Патент на полезную модель № 5613 от 04.12.2020 г.;

20. Сарсенбаева А.Г., Матибаева А.И., Мухтарханова Р.Б., Абжанова Ш.А., Джетписбаева Б.Ш., Абильмажинова Н.К. Способ производства кисломолочного напитка из козьего молока. Патент на полезную модель № 5593 от 27.11.2020 г.

6. Научные стажировки:

- «Инновационные методы преподавания и заучивания – EduCouncil», Брюссель, Бельгия, 2016 г.;

- за успешное участие в программе визита в Университет Эразма в Роттердаме - Университет Эразма в Роттердаме, 2016 г.;

- «Как стать профессором международного уровня: компетенции, навыки и инструменты XXI века», 19-29 марта 2017 г., Барселона.

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

- «Лучший преподаватель вуза 2015 г.».

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

E-mail: sholpan-ab@mail.ru

Сот. тел.: 8-775-333-86-24.