



Баязитова Меруерт Мысыровна
Bayazitova Meruyert

PhD, кафедраның ассистент-профессоры

PhD, ассистент-профессора кафедры

PhD, Assistant Professor of the Department

e-mail: mikab_87@mail.ru

тел: 8 705 335 44 71

<https://orcid.org/0000-0002-0037-5094>

Scopus ID: 57203976165

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57203976165>

Білімі мен мансабы:

2004–2008 жж. — Алматы технологиялық университеті,
050727 - «Тағам өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша техника және технология бакалавры.

2011–2013 жж. — Алматы технологиялық университеті,
6M073500 - «Тағам қауіпсіздігі» мамандығы бойынша техника ғылымдарының магистрі.

2015–2018 жж. — Алматы технологиялық университеті,
6D072800 - «Өңдеу өндірістерінің технологиясы» мамандығы бойынша PhD докторы.

Болгария, Ресей Федерациясы және Австрия (Erasmus+ бағдарламасы) университеттерінде ғылыми-тәжірибелік тағылымдамалардан және академиялық ұтқырлықтан өтті, сондай-ақ коммуникациялар және қолданбалы технологиялар саласында кәсіби даярлықтан өтті.

Зерттеу бағыты:

Ашыту өндірістері технологиясы және сусын өндірісі; дәнді шикізат пен уытты зерттеу; уыттандыру және ашыту процестерін оңтайландыру; шарап жасау, әлсізалкогольді және функционалды сусындардың технологиясын әзірлеу; сусындар индустриясында дәстүрлі және баламалы шикізатты қолдану.

Ғылыми жарияланымдар:

Отандық және шетелдік ғылыми басылымдарда ашыту өндірісінің технологияларына, уыт дайындауға, сусындар өндірісінде дәнді дақылдарды (соның ішінде тритикалені) пайдалануға, сондай-ақ өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі мәселелеріне арналған 30-дан астам ғылыми жұмыс, соның ішінде мақалалар жарияланды.

Образование:

В 2008 г. окончила Алматинский технологический университет по специальности «Технология продовольственных продуктов», квалификация — бакалавр техники и технологии.

В 2013 г. окончила магистратуру Алматинского технологического университета по специальности «Пищевая безопасность», присвоена степень магистра технических наук.

В 2018 г. окончила докторантуру Алматинского технологического университета по специальности «Технология перерабатывающих производств», присуждена степень доктора PhD.

Проходила научно-практические стажировки и академическую мобильность в университетах Болгарии, Российской Федерации и Австрии (программа Erasmus+), а также профессиональную подготовку в области коммуникаций и прикладных технологий.

Область научных исследований:

Технология бродильных производств и производство напитков; исследование зернового сырья и солода; оптимизация процессов солодоращения и брожения; разработка технологий винодельческой, слабоалкогольной и функциональной продукции; использование традиционного и альтернативного сырья.

Научные публикации: Опубликовано более 30 научных работ, в том числе статьи в отечественных и зарубежных научных изданиях, посвящённые технологии бродильных производств, солодоращению, использованию зерновых культур (включая тритикале) в производстве напитков, а также вопросам качества и безопасности продукции.

Education:

In 2008 graduated from Almaty Technological University with a Bachelor's degree in Food Products Technology.

In 2013 received a Master's degree in Food Safety.

In 2018 awarded the PhD degree in Technology of Processing Industries (Almaty Technological University).

Completed scientific and practical internships and academic mobility programs at universities in Bulgaria, the Russian Federation, and Austria (Erasmus+ program), as well as professional training in communications and applied technologies.

Research area:

Fermentation technology and beverage production; research on grain raw materials and malt; optimization of malting and fermentation processes; development of winemaking, low-alcohol and functional beverages; application of traditional and alternative raw materials.

Scientific publications: More than 30 scientific papers have been published, including articles in domestic and international journals, focusing on fermentation technologies, malting, the use of cereal crops (including triticales) in beverage production, as well as product quality and safety issues.