

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Байгазиева Гульгайша Ильясовна.

2. Должность, ученая степень, звание:

кандидат биологических наук, доцент (ассоциированный профессор), профессор АТУ.

3. Образование:

- Всесоюзный институт пищевой промышленности, специальность – «Технология бродильных производств», диплом НВ № 411891 от 11 мая 1986 г.;
- диплом кандидата биологических наук № 076822 от 7 мая 1993 г. ВАК при Совете Министров СССР по специальности 03.00.07 – «Микробиология»;
- доцент по специальности «Технология продовольственных продуктов», 2002 г.;
- профессор АТУ, диплом от 30 сентября 2016 г.

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

Область и направления исследований:

- технология бродильных производств. Разработка технологии.

Участие в научных проектах:

- руководитель инициативной научно-исследовательской работы «Использование пивной дробины при производстве кормов для сельскохозяйственных животных» 2014-2016 гг. (№ гос. регистрации 0115PK00267).

Результаты:

изучен химический состав и пищевая безопасность пивной дробины, как сырья для производства кормов для сельскохозяйственных животных. Исследованы различные рецептуры кормов с использованием пивной дробины для разных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных.

- Исполнитель проекта «Совершенствование техники и технологии первичной и глубокой переработки сельскохозяйственного сырья и его хранения. Разработка комплексной технологии глубокой переработки сорго в крахмал и сахаристые продукты. Разработка технологии хранения сорго и получения сахарного сиропа из сорго казахстанских сортов» в соответствии с Министерством образования и науки РК грантовое финансирование 2012-2014 гг. (№ гос. регистрации 0112PK02496).

Результаты:

в результате исследований по изучению качественных показателей зерна и стеблей сорго, а также их изменение в процессе хранения, были сделаны выводы о наиболее благоприятных условиях для хранения зерна сорго при температуре не более 20 °С и влажности не более 50 %, стеблей сахарного сорго после срезки не более 30 суток при температуре не более 10 °С и влажности не более 30 %.

Для получения сока из сахарного сорго казахстанских сортов, разработана технологическая схема, которая включает в себя стадии уборки (срезки) стеблей сорго; их очистку от листьев и метелок; кратковременное хранение; прессование и фильтрацию полученного сока.

Доказана возможность получения этилового спирта из сиропа сорго путем сбраживания по следующей схеме: биомасса стеблей сорго – сок – сироп – этиловый спирт. Определены оптимальные рН и соотношения дрожжевых клеток к субстрату при ферментации и получении этилового спирта.

- Исполнитель проекта «Создание технологии, активирующей биоэнергетические и экологические процессы для повышения урожайных, семенных свойств и технологических качеств продуктов переработки зерновых культур», МОН РК грантовое финансирование 2015-2017 гг. (№ гос. регистрации 0115PK01815).

Результаты:

определены зависимости количественно-качественных параметров сохранности зерна от состояния влажности при хранении масличных и зернобобовых культур с применением комплекса разрабатываемых технологий: ионной, озонной, ионоозонной без и с кавитационной обработкой, а также в определении режимных параметров хранения зернобобовых и масличных культур в зависимости от вида обработки. Разработан 1 образец экспериментальной ионоозонной технологической установки с перепадом избыточного давления. Установлены режимные параметры обработки и хранения на основе ионоозонной технологии обработки с перепадом избыточного давления. Также, была разработана 1 технологическая инструкция на экспериментальную ионоозонную установку с перепадом избыточного давления.

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

1. Байгазиева Г.И., Сабурова А.Д. Алма шырыны қосылған уытты сусын, Вестник АТУ.- № 2, 2013г., с.38-40;
2. Байгазиева Г.И., Сабурова Н.Ж. Сыраның алкогольсыз сұрыпына дәстүрлі емес қоспалардың қолдануы, Вестник АТУ, № 2, 2013 г., с.35-373;
3. Байгазиева Г.И., Аскарбеков Э.Б. Основы получения спирта из сиропа сорго. Известия Национальной академии наук Республики Казахстан, Алматы, № 4, март-апрель, 2015г., с. 30-34;
4. Байгазиева Г.И., Аскарбеков Э.Б. Использование сахарного сорго в производстве спирта, Вестник АТУ, Алматы, №4 (109), 2015 г., с.77-79;
5. Байгазиева Г.И., Жеткізгенқызы Г., Аскарбеков Э.Б. «Исследование сиропа сахарного сорго для производства безалкогольных напитков», Вестник АТУ, Алматы, №1, 2016 г., с.32-36;
6. Байгазиева Г.И., Диханбаева Ф.Т., Кекибаева А.К. Рациональное использование вторичных продуктов пищевой промышленности. Монография, LAP Lambert academic Publishing RU 2016.- 228 с. ISBN 978-3-330-02099-3;
7. Шинтасова С.М., Маемеров М.М., Байгазиева Г.И., Молдакаримов А.А. Повышение интенсивности замачивания и проращивания ячменя под влиянием ионоозонной взрывокавитации, Вестник АТУ, № 2, 2017 г., с. 44-48;
8. Байгазиева Г.И., Баязитова М.М. Изучение солодовенных свойств зерна тритикале, районированных в Республике Казахстан, Вестник АТУ №1(114), Алматы.-2017.- с. 47-50;
9. Байгазиева Г.И., Кекибаева А.К., Диханбаева Ф.Т. Рациональное использование вторичных продуктов пищевой промышленности. Монография, LAP Lambert academic Publishing RU 2016.- 228 с. ISBN 978-3-330-02099-3;
10. Байгазиева Г.И., Изтаев Б.И., Аскарбеков Э.Б., Акишев Н.К. Способ производства спирта из сока сахарного сорго. Патент на полезную модель, №2015/0330.2, Астана, 2016 г.;
11. Шинтасова С.М., Маемеров М.М., Байгазиева Г.И. Способ производства солода с применением ионоозонных взрывокавитационных процессов. Патент РК на полезную модель № 3035, 23.07.2018 г., с. 5;
12. Байгазиева Г.И., Аскарбеков Э.Б., А.К. Кекибаева. Биотехнологические основы применения сиропа сахарного сорго в технологии бродильных производств. Монография, Алматы: INTER PRINT, 2017.- 174 с. ISBN 978-601-263-415-0;
13. Байгазиева Г.И., Баязитова М.М., Кекибаева А.К., Аскарбеков Э.Б. Способ производства солода из зерна тритикале. Патент на полезную модель № 104697 от 15.10.2018 г., МЮ РК;
14. Baigazyeva G., Askarbekov E., Zhienbayeva S., Batyrbayeva N., Iztayev A. Comparison of different industrial strains of dry yeast for industrial fermentation of sweet sorghum syrup. Bioscience research, 2018 15(2): 1048-1062. Scopus, Q2;

15. Shintassova S.M., Baigazieva G.I., Kiseleva T.F., Uvakasova G.T., Askarbekov E.B. Improving the quality of brewing malt with the use of ion-ozone explosive cavitation. EurAsian Journal of BioSciences», № 13 (1), January-July, Turkey, 2019, P. 277-286, CiteScore 2019 – 0.4, SJR 2019 – 0.35, процентиль – 39, Scopus;

16. Шинтасова С.М., Маемеров М.М., Байгазиева Г.И. Нарастание цитолитической активности солода за счет уменьшения содержания β -глюкана под действием ионоозонной взрывокавитации. «Вестник Казахского национального исследовательского технического университета им. К.И. Сатпаева» (КазННТУ), № 2 (132), г. Алматы, март 2019 г., с. 311-316;

17. Baygazieva G.I., Konys A., Kekibaeva A. Influence of heat treatment on the amino acid composition of grape juices direct extraction. Вестник АТУ, 2020, (3/1).- С.32-37;

18. Байгазиева Г.И., Жаксыгулова А., Кекибаева А.К. Исследование качества плотного сусла для производства пива специального назначения, Вестник АТУ, № 1, Алматы -2022.- с.35-41;

19. Baigaziyeva G., Bayazitova M., Kekibayeva A., Askarbekov E. & Zhamalova D. Analysis of the accumulation of amylolytic enzymes in triticale grain during malting process. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1(11 (109), 2021, P.42-50.Scopus, Q2;

20. Baigaziyeva, G., Kekibayeva, A., Ludek Hrivna, Bayazitova M. The impact of grain sorghum on the carbohydrate composition of wort for non-alcoholic beer. "Eastern-European Journal of Enterprise Technologies" (№5/11 (119) 2022).- P.78-58. Scopus, Q3.

6. Научные стажировки:

- пройден курс "Innovation: the food industry" («Инновации: пищевая промышленность») на базе платформы Future Learn, University of Leeds, 5-18 сентября 2016 г.

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

- победитель конкурса «Лучший преподаватель – 2015» Алматинского технологического университета, 2015 г.;

- Благодарность Министра образования и науки РК Сагадиева Е. «За многолетний труд и вклад в развитие системы воспитания и обучения подрастающего поколения», март 2016 г.;

- Грант МОН РК «Лучший преподаватель вуза», 2016 г.

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

E-mail: bgulgaishailias@mail.ru

Сот. тел.: 8-707-763-60-59.