

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Серикбаева Аяна Нургалиевна.

2. Должность, ученая степень, звание:

магистр технических наук, лектор кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов».

3. Образование:

- Алматинский технологический университет, факультет пищевых производств, диплом бакалавра № 0000578 от 20 мая 2010 г., специальность 050732 – «Стандартизация, метрология и сертификация»;

- Алматинский технологический университет, факультет пищевых производств, диплом магистра № 0029416 от 22 июня 2012 г., специальность 6М075000 – «Метрология».

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

Область и направления исследований:

- пищевая безопасность.

Участие в научных проектах:

- ответственный исполнитель по инициативному проекту 2020-2023 гг. «Разработка технологий, исследование качества безопасности вкусовых приправ».

Результаты:

разработан новый вид приправ высокого качества на основе различных пророщенных зерен, разработан план, новый вид приправ высокого качества на основе различных пророщенных зерен, а также план НАССР на новые виды продукции.

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

1. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Мардар М.Р. Маркетинговые исследования потребительских мотиваций и предпочтений при выборе вкусовых приправ// Научный журнал «Механика и технологии», №1 (67) январь-март 2020 г. 139-145 стр.;
2. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Мардар М.Р. Өнген жасыл қарақұмық негізіндегі дәмдік дәмдеуішті дегустациялық бағалау// Научный журнал «Механика и технологии», №1 (67) январь-март 2020 г. 145-150 стр.;
3. Serikbayeva A.N., Tnmbayeva B.T., Asylbek N., Slyamkhan Sh.M. Research of the influence of water in the process of sprouting various grains// Materials of the V International Scientific-Practical Conference «Integration of the Scientific Community to the Global Challenges of Our Time», February 12-14, 2020, Tokyo, Japan, Volume 1, p.387-391;
4. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Асылбек Н., Слямкан Ш.М., Сайлаубаев Е.С., Жунисова Е.М. Taste seasoning based on germinated cereals and legumes cultures// Журнал «Интернаука» №14 (143), 23.04.2020, С. 50-53, Россия;
5. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Мардар М.Р., Ибраимова С.Е. Quality and safety ensuring in the development of flavored spices based on greated cereals using the haccp principles// Журнал «Технологический аудит и производственные резервы» Том 6, № 3 (56) (2020), p.41-46 Украина, DOI: 10.15587/2706-5448.2020.220051;
6. Серикбаева А.Н. Вкусная приправа «Богатырь»// Стандарт организации СТ АО 990840000359-02-2020;
7. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Ибраимова С.Е., Сенгирбекова Л. Эффективные способы обработки, повышающие безопасность пророщенных зерен гречихи при производстве приправ// Авторское свидетельство № 19939 от 26 августа 2021 г.;
8. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Азимова С.Т., Сенгирбекова Л.К., Имбакиева Н.Я. Качественные показатели растительной приправы «Богатырь»// АПК России: Образование, Наука, Производство III Всероссийской (национальной) научно-практической конференции (г. Саратов, 8-9 декабря 2021 г.);
9. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Сенгирбекова Л.К., Изменение пищевой и биологической ценности пророщенных зерен гречихи сорта «Богатырь»// International scientific journal «Global science and innovations 2021: central Asia» Nur-sultan, Kazakhstan, december 2021, p.76-79;
10. A.Serikbaeva, B.Tnymbaeva, M.Mardar, N.Tkachenko, S. Ibraimova, R.Uazhanova Determining optimal process parameters for sprouting buckwheat as a base for a food seasoning of improved quality// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4/11 (112) 2021, 6-16 p.;
11. M.Serikkyzy, U.Tungyshbayeva, A.Serikbaeva Metrological support for food industry// Textbook, Эпиграф, 2021-152 стр. ISBN 978-601-352-409-2;
12. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Ибраимова С.Е., Джумабекова Г.Ш., Самадун А.Н. Разработка нового вида приправы на основе пророщенного зерна гречихи сорта «Богатырь»// «Вестник» Алматинского Технологического Университета. 2022; (2):73-80;

13. Серикбаева А.Н., Тнымбаева Б.Т., Сексенбай Ш.Н., СENGирбекова Л.К., Джумабекова Г.Ш., Нургожина Ж.К. Разработка нового вида приправы улучшенного качества на основе пророщенной гречихи// Пищевая промышленность, ISSN 0235-2486, 6/2022, 39-42 стр.;

6. Научные стажировки:

- Одесская академия пищевых технологий (г. Одесса, Украина), 2019 г.

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

E-mail: ayana-sn@mail.ru

Сот. тел.: 8-707-178-31-227.