

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, аты, әкесінің аты:

Байгазиева Гульгайша Ильясовна.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

биология ғылымдарының кандидаты, доцент (қауымдастырылған профессор), АТУ профессоры.

3. Білімі:

- Бүкілодақтық тамақ өнеркәсібі институты, мамандығы – «Ашыту өндірісінің технологиясы», 1986 жылғы 11 мамырдағы № 411891 НВ дипломы;
- биология ғылымдарының кандидаты дипломы 1993 жылғы 7 мамырдағы № 076822 КСРО Министрлер Кеңесі жанындағы ЖАК 03.00.07 – «Микробиология» мамандығы бойынша;
- «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша доцент, 2002 ж.;
- АТУ профессоры, диплом 2016 жылы 30 қыркүйектен.

4. Зерттеудің саласы мен бағыттары, оның ішінде зерттеу нәтижелерінің қысқаша сипаттамасымен ғылыми жобаларға қатысу:

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- ашыту өндірісінің технологиясы. Технологияны дамыту.

Ғылыми жобаларға қатысу:

-2014-2016 жж. «Ауыл шаруашылығы жануарларына жем өндіру кезінде сыра дробинасын пайдалану» бастамашыл ғылыми-зерттеу жұмысының жетекшісі (мемлекеттік тіркеу № 0115РК 00267).

Нәтижелер:

сыра дробинаның химиялық құрамы мен тағамдық қауіпсіздігі ауылшаруашылық жануарларына жем өндіруге арналған шикізат ретінде зерттелді. Ауылшаруашылық жануарларының әртүрлі топтары үшін сыра дробинасы қолданатын әртүрлі жем рецептуралар зерттелді.

- «Ауыл шаруашылығы шикізатын бастапқы және терең өңдеу техникасы мен технологиясын жетілдіру және оны сақтау» жобасын орындаушы. Құмайды крахмал мен кант өнімдеріне терең өңдеудің кешенді технологиясын жасау. ҚР Білім және ғылым министрлігіне сәйкес 2012-2014 жж. гранттық қаржыландыру (мемлекеттік тіркеу № 0112РК02496).

Нәтижелері:

құмай дәндері мен сабақтарының сапалық көрсеткіштерін зерттеу және оларды сақтау процесінде өзгерту бойынша зерттеулер нәтижесінде құмай дәндерін 200 °С-тан аспайтын температурада және 50 % - дан аспайтын ылғалдылықта және кант құмайының сабақтарын 100 °С-тан аспайтын температурада және ылғалдылықта 30 тәуліктен аспайтын кесуден кейін сақтау үшін неғұрлым қолайлы жағдайлар туралы қорытындылар жасалды. 30 % - дан астам.

Қазақстандық сорттардың кант Құмайынан шырын алу үшін құмай сабақтарын жинау (кесу) кезеңдерін; оларды жапырақтар мен паникулалардан тазартуды; қысқа мерзімді сақтауды; алынған шырынды сығымдауды және сүзуді қамтитын технологиялық схема әзірленді.

Схема бойынша ашыту арқылы құмай сиропынан этил спиртін алу мүмкіндігі дәлелденді: құмай сабақтарының биомассасы – шырын – сироп – этил спирті. Ашыту және этил спиртін алу кезінде ашытқы жасушаларының субстратқа оңтайлы рН және қатынасы анықталды.

- «Дәнді дақылдарды қайта өңдеу өнімдерінің өнімділік, тұқым қасиеттері мен технологиялық сапасын арттыру үшін биоэнергетикалық және экологиялық процестерді белсендіретін технологияларды құру» жобасын орындаушы, ҚР БҒМ 2015-2017 жж., гранттық қаржыландыру (мемлекеттік тіркеу № 0115РК01815).

Нәтижелері:

иондық, озондық, ионозондық және кавитациялық өңдеусіз және кавитациялық өңдеумен, сондай-ақ өңдеу түріне қарай дәнді-бұршақты және майлы дақылдарды сақтаудың режимдік параметрлерін айқындауда әзірленетін технологиялар кешенін қолдана отырып, майлы және дәнді-бұршақты дақылдарды сақтау кезінде астық сақталуының сандық-сапалық параметрлерінің ылғалдылық жағдайына тәуелділігі айқындалды. Артық қысым айырмашылығы бар эксперименттік ионозонды Технологиялық қондырғының 1 үлгісі жасалды. Артық қысымның төмендеуімен өңдеудің иондық технологиясы негізінде өңдеудің және сақтаудың режимдік параметрлері Орнатылған. Сондай-ақ, артық қысым айырмашылығы бар эксперименттік ионозоналық қондырғыға 1 технологиялық нұсқаулық әзірленді.

5. Ең маңызды жарияланымдар тізімі (монографиялар, патенттер, әзірленген стандарттар):

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, 2015 г., 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. Ғылыми тағылымдамалар:

- «Innovation: The food industry» («Инновация: тамақ өнеркәсібі») платформа негізінде Future Learn, University of Leeds, 2016 жылғы 5-18 қыркүйек.

7. Ғылыми-педагогикалық қызметтегі жетістіктері (марапаттары):

- Алматы технологиялық университетінің «Үздік оқытушы – 2015» байқауының жеңімпазы, 2015 ж.;

- ҚР Білім және ғылым министрі Е. Сағадиевтің «Көп жылғы еңбегі және өскелең ұрпақтың білім беру және тәрбиелеу жүйесін дамытуға қосқан үлесі үшін» алғысы, наурыз 2016 ж.;

- ҚР БЖҒМ «Жоғары оқу орнының үздік оқытушысы» гранты, 2016 ж.

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

E-mail: bgulgaishailias@mail.ru

Ұялы тел.: 8-707-763-60-59.