

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Набиева Жанар Серикболовна.

2. Должность, ученая степень, звание:

директор Научно-исследовательского института пищевой безопасности, доктор PhD, ассоциированный профессор по научному направлению 21204 – Пищевая наука и технологии.

3. Образование:

- Алматинский технологический университет, Факультет пищевых производств, специальность 1201 – «Биотехнология», инженер-технолог, диплом с отличием ЖБ №0076187 от 11 июля 2005 г.;
- Алматинский технологический университет, Факультет пищевых производств, специальность 16N0701– «Биотехнология», магистр биотехнологии, диплом с отличием о высшем научно-педагогическом образовании ФПЖ №0004073 от 10 июля 2008 г.;
- Доктор философии (PhD), специальность 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств», приказ ККСОН МОН РК № 271 от 24 февраля 2015 г., ФД №0000646.

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

Область и направления исследований:

- технология перерабатывающих производств, технология продовольственных продуктов, биотехнология, качество и безопасность продовольственных продуктов.

Участие в научных проектах:

- исполнитель государственной бюджетной темы № 4-3-2014 «Разработка инновационных технологий глубокой переработки нетрадиционного зернового сырья в новые продукты» (2014-2016 гг.).

Результат: разработаны продукты длительного хранения на основе зерновых культур;

- Исполнитель НИР по теме «Коммерциализация ассортимента зерносмесей для обогащения хлебных изделий», согласно Договору № 217 от 14.10.2016 г. с АО «НАТР» о предоставлении инновационного гранта на коммерциализацию технологий (на стадии создания экспериментального промышленного образца).

Результат: созданы 5 видов зерносмесей, создан учебно-производственный цех.

- Исполнитель НИР по теме № 1-2018 «Разработка техники и технологии безопасного длительного хранения сахарной свеклы в регулируемой газовой среде», (МСХ РК, 2018-2020 гг.).

Результат: проведены эксперименты по борьбе с возбудителями микробной порчи сахарной свеклы.

- Исполнитель НИР по теме ИРН АР09058293 «Разработка технологии производства диетических иммуностимулирующих кондитерских изделий на основе переработки местного растительного сырья», по гранту для молодых ученых по научным и (или) научно-техническим проектам на 2021-2023 годы (МОН РК).

Результат: созданы мармеладные изделия с добавлением компонентов лекарственных растений.

- Исполнитель НИР по теме ИРН АР23490268 «Разработка и экспериментальная апробация радиационной обработки для обеспечения сохранности сельскохозяйственной и пищевой продукции» по грантовому финансированию по научным и (или) научно-техническим проектам на 2024-2026 годы (МНиВО РК).

Результат: работы ведутся согласно плану работ по реализации проекта.

- Руководитель НИР по теме ИРН АР23489874 «Разработка щадящей технологии производства натуральных экстрактов на основе переработки местного растительного сырья для обогащения кондитерских изделий» по грантовому финансированию по научным и (или) научно-техническим проектам на 2024-2026 годы (МНиВО РК).

Результат: работы ведутся согласно плану работ по реализации проекта.

- Руководитель мероприятия №3 «Совершенствование технологии получения густых растительных паст (аппетайзеров) на основе фруктовых плодов, орехов, масличных культур и меда, укрепляющие функциональный статус организма» НИР по теме BR24993031 «Разработка технологии приготовления полезных продуктов питания для ежедневного рациона, обогащенных природными антиоксидантами и биологически активными веществами» по программно-целевому финансированию по научным, научно-техническим программам на 2024-2026 годы (МНиВО РК).

Результат: работы ведутся согласно плану работ по реализации проекта.

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

Автор свыше 150 научных работ, в том числе:

1) Публикации, входящие в Scopus Database:

Nabiyeva Zh.S., Kizatova M., Merdzhanov P., Angelova-Romova M., Zlatanov M., Antova G., Stoyanova A., Karadzhov G. Lipid Composition during the germination of Kazakhstan maize hybrid// Bulgarian Journal of Agricultural Science, Thomson Reuters 0,136, ISSN: 1310-0351, 19 (No 4) 2013, P. 780-784;

Murzahmetova M.K., Tayeva A.M., Baimaganbetova G.B., Kizatova M.Zh., Kulazhanov K.S., Vitavskaya A.V. Antioxidant Activity of Breads// Research journal of Pharmaceutical. Biological and Chemical Sciences. ISSN: 0975-8585, 6 (No 3) 2015, P. 1020-1025;

Shukesheva S.E., Uzakov Ya.M., Chernukha I.M., Nurmukhanbetova D.E., Nabiyeva Zh.S., Nurtaeva A.B. Research to improve the quality of food products// News of the academy of sciences of the republic of Kazakhstan. Series of geology and technical sciences.-Vol.3.-№430.-2018.-P. 37-45;

Shukesheva S.E., Uzakov Ya.M., Chernukha I.M., Nabiyeva Zh.S., Kozybayev A.«On the Role of Controlling Systems in the Quality of Food Products»// Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems ISSN 1943-023X, journal is included to Scopus Database, Vol. 10, 13-Special Issue, 2018, P.642-648;

S. Nadirova, Y. Sinyavskiy, Zh. Lessova, Zh. Nabiyeva, S. Azimova. The antioxidant properties of fermented milk products enriched with resveratrol and syrups of hawthorn// «Conference on Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies», AGRITECH – 2019 (Красноярск, 20-22 июня 2019 г.);

Kizatova M.Zh., Alibayeva B.N., Azimova S.T., Iskakova G.K., Nabiyeva Zh.S., Uvakasova G.T. The Content of Heavy Metals and Blood Parameters of Rock Pigeons in Almaty Rock pigeons as Indicators of the Ecological Situation// International Journal of Psychosocial Rehabilitation, Vol. 23, Issue 01, 2019 – P.485-494;

Zhexenbay N., Akhmetsadykova Sh., Nabiyeva Zh., Kizatova M., Iskakova G. Using pectin as heavy metals detoxification agent to reduce environmental contamination and health risks// Procedia Environmental Science, Engineering and Management. - № 7 (4). - 2020. - P. 551-562. Процентиль по CiteScore в базе **Scopus 25**;

Nabiyeva Zh., Zhexenbay N., Iskakova G., Kizatova M., Akhmetsadykova S. Development of dairy products technology with application low-etherificated pectin products //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021. – Vol. 3. No. 11 (111), – P. 17–27. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.233821>. Процентиль по CiteScore в базе **Scopus 42**;

Małgorzata Kubczak, Ainur B. Khassenova, Bartosz Skalski, Sylwia Michlewska, Marzena Wielanek, Maria Skłodowska, Araylim N.Aralbayeva, Zhanar S. Nabiyeva Hippophae rhamnoides L. leaf and twig extracts as rich sources of nutrients and bioactive compounds with antioxidant activity//Scientific Reports 12, 1095 (2022). <https://doi.org/10.1038/s41598-022-05104-2>, P. 1-15. Процентиль по CiteScore в базе **Scopus 92**, Импакт фактор **Web of Science Core Collection - Q2**.

Abzhanova Sh., Zhaksylykova G., Kulazhanov T., Baybolova L., Nabiyeva Zh. Application of functional ingredients in canned meat production// Food Science and Technology, Campinas, 42, e61122, 2022 <https://doi.org/10.1590/fst.61122>, Процентиль по CiteScore в базе **Scopus** 56;

Pronina, Y., Nabiyeva, Z., Belozertseva, O., Shukesheva, S., Samodun, A. Identification of the influence of technological factors on the growth and development of lactic acid microorganisms in pastille marmalade products enriched with lactic acid starters// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 4(11-118), pp. 68–78. Процентиль по CiteScore в базе **Scopus** 40;

Zhexenbay N., Kizatova M., Nabiyeva Zh., Iskakova G., Hrynchenko N., Foshchan A., Hrynchenko O. Development technology of functional soft ice cream using beet pectin concentrate and probiotic //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2022. – Vol.5. No. 11 (119). – P. 83-93. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265966>. Процентиль по CiteScore в базе **Scopus** 40;

Yerenova B., Tlevlessova D., Kairbayeva A., Nabiyeva Z., Almaganbetova A., Sakyp N. Influence of the pressing technique and parameters on the yield of oil from melon seeds// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, (2022). 5 (11 (119)), 38–47. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265672>, Процентиль по CiteScore в базе **Scopus** 40;

Kurmanbaeva I., Stoyanova A., Zheldybaeva A., Tlevlessova D. Experimental substantiation of the application of plant extracts and enzymes to obtain safe raw materials for whole grain bread technology// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, (2022). 6 (11 (120)), 89–98. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.267230>, Процентиль по CiteScore в базе **Scopus** 40;

Makangali, K., Tokysheva, G., Muldasheva, A., Gorbulya, V., Begaly, M., Shukesheva, S., Nabiyeva, Z. (2023). Enhancing sausage functionality products for school-age children: a study on goat and camel meat with natural purslane powder as an antioxidant additive. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, (2023). 5 (11 (125)), 8–17. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.290091>, Процентиль по CiteScore в базе **Scopus** 40;

Pronina Y.; Kulazhanov T.; Nabiyeva Z.; Belozertseva O.; Burlyayeva A.; Cepeda A.; Askarbekov E.; Urazbekova G.; Bazykhanova E. Development of a Technology for Protein-Based, Glueless Belevskaya Pastille with Study of the Impact of Probiotic Sourdough Dosage and Technological Parameters on Its Rheological Properties// *Foods* 2023, 12(19), 3700; <https://doi.org/10.3390/foods12193700>, Процентиль по CiteScore в базе **Scopus** 83; Импакт фактор **Web of Science Core Collection - Q2**.

2) Учебники, монографии:

Третьяк Л.Н., Кизатова М.Ж., Ребезов М.Б., Явкина Д.И., Набиева Ж.С. Внутренний контроль качества в аналитических и испытательных лабораториях. - Учебное пособие/ Под общ. ред. Л.Н. Третьяк– Алматы: ИП «Аширбаев», 2016. –208 с. (Протокол №2 РУМС МОН РК от 27.05.2016 г, ISBN 978-601-263-356-6);

Зинина О.В., Кизатова М.Ж., Ребезов М.Б., Третьяк Л.Н., Набиева Ж.С. Инновационное планирование научных разработок в пищевой промышленности: Учебное пособие/ Алматы: ИП «Аширбаев», 2016. –194 с;

Nabiyeva Zh.S. Laboratory manual of microbiological methods of food biotechnology for qualitative and quantitative detection of microorganisms in food (for students): Лабораторный практикум/ Алматы: «Pantera-PRINT», 2016. –92 с. (Протокол УС АТУ №1 от 30.09.2016 г, ISBN 978-601-263-378-8);

Козыбаев А.К., Набиева Ж.С. Аналитикалық химия. Оқулық. Алматы: «Роза» баспалық-полиграфиялық қызмет көрсету орталығы -2017. – 242 б., Протокол РУМС МОН РК №1 от 08.12.2017 г, ISBN 978-601-263-419-8;

Iskakova G.K., Muldabekova B.Zh., Nabiyeva Zh.S. Improvement of production technology of pasta products based on promising domestic varieties of soft and hard wheat. Monography. Almaty: «Roza» Publishing house, - 2017. - 102 с., ISBN 978-601-263-420-4;

Набиева Ж.С. Методы изучения качества сырья и продуктов пищевой промышленности. Учебное пособие. Алматы: «Роза» издательство –полиграфический центр «Роза», - 2017. – 187 с., Протокол РУМС МОН РК №1 от 08.12.2017 г, ISBN 978-601-263-421-1;

Кизатова М.Ж., Искакова Г.К., Набиева Ж.С., Азимова С.Т., Устенова Г.О., Кожанова К.К. Пектины: основные свойства, технологии, применение. Монография. Алматы: «Мирас», 2020. - 265 с., ISBN 978-601-278-925-6.

Kizatova M., Zhexenbay N., Nabiyeva, Zh.S. Technology and quality evaluation of functional pectin-containing food products. Monograph. Almaty, IP “Miras”, 2023.-314 p.

Пронина Ю.Г., Белозерцева О.Д., Набиева Ж.С., Базылханова Э.Ч. Совершенствование технологии фруктово-ягодных кондитерских изделий функционального назначения. монография / Алматы, ТОО «DELUXE PRINTERY», 2023. – 401 с.

3) Патенты:

Вкусовая приправа «Денсаулык» к пище, Инновационный патент РК №26842. Заявка № 2012/1154.1 от 02.11.2012 г., Кулажанов Т.К., Кизатова М.Ж., Витавская А.В., Нурмат М.Н. Уажанова Р.У., Булеков Т.А., Пронина Ю.Г., Набиева Ж.С. Авторское свидетельство № 77251, от 2012 г.;

«Гематоген нового поколения», Патент на изобретение//МЮ РК, №30285, г.Астана, 20.07.2015 г., Кулажанов Т.К., Витавская А.В., Кизатова М.Ж., Пронина Ю.Г., Баймуханова Д.Б., Набиева Ж.С.;

Способ производства реструктурированных мясных изделий с использованием растительного сырья. Заявка, рег. №2017/0512.2 от 04.08.2017 г (12 стр.=0,75), патент №2826 от 28.04.2018, Шукешева С.Е., Узаков Я.М., Кизатова М.Ж., Таева А.М., Набиева Ж.С., Агитаев А.А., Удостоверение автора №102387;

Способ производства реструктурированных мясных изделий. Заявка, рег.№2017/0653.1 от 04.08.2017 г (12 стр=0,75); Набиева Ж.С., Шукешева С.Е., Узаков Я.М.;

Композиция зерносмеси для обогащения хлебных изделий (варианты), Заявка, рег.№2017/1028.1 от 09.11.2017 г (12 стр=0,75), Кулажанов Т.К., Кизатова М.Ж., Пронина Ю.Г., Изтаев А.И., Гумаров Б.С., Нургожина Ж.К., Набиева Ж.С. и др.;

Способ получения пищевого пектинового экстракта из тыквы. Патент на полезную модель РК №4411. Заявка № 2019/0632.2, от 12.07.2019 (08.11.2019, бюл. №45). Азимова С.Т., Кизатова М.Ж., Набиева Ж.С., Исакова Г.К., Велямов М.Т.;

Способ приготовления хлебобулочного изделия. Патент на полезную модель РК №4411 от 13.12.2019 (бюл. №50). Заявка №2019/0710.2 от 09.08.2019. Азимова С.Т., Исакова Г.К., Кизатова М.Ж., Набиева Ж.С.

Способ получения пищевого пектинового экстракта из дыни. Патент на полезную модель РК №4969 от 22.05.2020. Заявка № 2020/0077.2 от 29.01.2020 Кизатова М.Ж.; Азимова С.Т.; Исакова Г.К.; Тлевлесова Д.А.; Уйкасова З.С., Набиева Ж.С.

Способ производства галет. Патент на полезную модель РК №4825 от 09.10.2020 г. Заявка №2019/0877.2 от 08.10.2019. Жарылқасынова Ж.Ә.; Мұстафина З.Қ.; Азимова С.Т.; Кизатова М.Ж.; Исакова Г.К., Набиева Ж.С.

«Способ производства йогурта функционального назначения». Патент на полезную модель РК № 6452 от 24.05.2021. Жексенбай Н., Ахметсадыкова Ш.Н., Омаркулова Ж.К., Кизатова М.Ж. Исакова Г.К., Набиева Ж.С.

«Способ получения мягкого сыра». Патент на полезную модель РК № 6462 от 24.05.2021. Кизатова М.Ж. Исакова Г.К. Жексенбай Н., Набиева Ж.С., Ахметсадыкова Ш.Н.

«Способ производства мороженого функционального назначения». Патент на полезную модель РК №7665 от 16.06.2022. Кизатова М.Ж. Жексенбай Н., Исакова Г.К., Амирханова А.Ш., Ахметсадыкова Ш.Н., Набиева Ж.С.

6. Научные стажировки:

2012 г., г.Пловдив, Болгария:

- сертификат производственной практики «Industrial Training for Restaurant Management and Hotel Business and Technology of Processing Production», 2012 г., УХТ, г. Пловдив, Болгария;

- сертификат участника Семинара профессора Мария Марко: «Разрабатывание на функциональни храни-опита на Университета на Калифорния», 2012 г., г. Пловдив, Болгария;

- сертификат о прохождении стажировки по грантовой программе PhD то теме «Иновационная технология продуктов длительного хранения лечебно-профилактического назначения на основе растительного сырья», 2012 г., г.Пловдив, Болгария.

2017 г., г. Барселона, Испания:

- scientific training programme for professors "How to become a professor of the international level: competencies, skills, instruments of the XXI century, CERTIFICATE OF ATTENDANCE №31BPPK, 2017;

- how to Become a Professor of the International Level: Competencies, Skills and Instruments of the XXI Century” that took place on 19-29 March 2017 in Barcelona;

- for successfully attending the visit programme at the University of Barcelona, 23 March 2017 in Barcelona;

- for successfully attending the visit programme at the IESE Business School (ведущий ВУЗ, входящий в ТОП-500 по результатам QS World University Rankings), 22 March 2017 in Barcelona;

- for successfully attending the visit programme at the Autonomous University of Barcelona, 24 March 2017 in Barcelona.

2017 г., г. Москва, РФ:

- «Современные технологии производства хлебопекарных и кондитерских изделий», 6-8 июня 2017 г, г. Москва, ООО «Ирекс», сертификат, 08 июня 2017 г;

- сертификат по результатам прохождения научной стажировки в Центре реологии пищевых сред в Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности, 8-9 июня 2017 г, г. Москва, сертификат, 09 июня 2017 г.

2023 г., г. Салерно, Италия:

- в рамках проекта ИРН AP09058293 «Разработка технологии производства диетических иммуностимулирующих кондитерских изделий на основе переработки местного растительного сырья» с 27 по 31 марта 2023 г. прошла международную стажировку в ProDal consortium (University of Salerno), Сертификат №18 от 31 марта 2023 г.

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

- обладатель звания МОН РК «Лучший преподаватель ВУЗа 2016 года»;

- награждена юбилейной медалью «Құрмет белгісі» за вклад в развитие АТУ, приказ № 80-АЗХ от 19.09.2017 г;

- Алғыс, МОН РК, 2016 г.;

- Құрмет грамотасы, МОН РК, 2018 г.;

- золотая медаль «За разработку инновационной технологии цельнозернового хлеба «Батыр», обогащенного тыквенным пектином», Российская агропромышленная выставка «Золотая осень», МСХ РФ, 2018 г.;

- награждена Почетным званием «Лучший научный работник в сфере высшего профессионального образования» Ассоциацией вузов Республики Казахстан, Рег. № 10/22 от 26.09.2022 г.

- 2024 ж. №01108, ҚР ҒБ Министрінің Алғысы, «Ұлттық тіл моделін әзірлеуге елеулі үлес қосып, мемлекеттік тілдің қолданыс аясының кеңеюіне атсалысқаны үшін».

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

E-mail: atu_nabiyeva@mail.ru, nabieva.zh@atu.edu.kz

тел.: 396-71-33 (вн. 145), 277-47-43.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7258-746X>

ID Scopus 56031451100 , 57203549350

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56031451100>

Researcher ID ABE-5638-2021

<https://publons.com/wos-op/researcher/4815990/zhanar-nabiyeva/>