Информация об авторе





1. Фамилия, имя, отчество:

Уйкасова Зайра Сатаевна.

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 № 0562235 от 1 июля 2013 г., специальность 050732 - «Стандартизация, метрология и сертификация»;

- Алматинский технологический университет, факультет пищевых производств, диплом магистра, № 0068185 от 1 июля 2015 г., специальность 6М073500 - «Пищевая безопасность».

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. «Исследование безопасности и химический анализ растительного сырья с детоксикационными свойствами».

Результаты:

разработан рациональный технологический режим извлечения пектиновых веществ из выжимок бахчевых культур, определены направления использования растительного сырья.

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

1. Уйкасова З.С.,Медведков Е.Б.,Снадинова Б.А., «Қауын жемістерінің микробиологиясы» "Actual questions and innovations in science"conference proceedings. May 12, 2019. AQIS Craiova, Romania 2019, p.142;

2. Азимова С.Т.,Тлевлесова Д.А.,Уйкасова З.С., Снадинова Б.А., «Қауын жемістерінің сақтау кезінде химиялық құрамының өзгергіштігі және сапа мен қауіпсіздікті қамтамасыз етудегі ғылыми тәсілдері», Materials of the V International Scientific-Practical Conference "Quality Management: Search and Solutions". November 27-29, San Francisco 2019, (CA, USA)Volume I, p.450;

3. Уйкасова З.С., Азимова С.Т.,Тлевлесова Д.А., «Experimental data of quality indicators of pectin-containing jam», «Тағам, жеңілөнеркәсіптері және қонақжайлылық индустриясының инновациялық дамуы» Халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференция. 24-25 қазан, АТУ, Алматы, 2019 ж.;

4. Уйкасова З.С., Азимова С.Т., «Витаминно-минеральный комплекс сырья, пектиновых экстрактов из дыни и тыквы», «Science and education in the modern world: challenges of the XXI century» материалы V Международной науч-прак.конф.10-12 декабря, г. Нур-Султан, 2019 г., 125 с.;

5. Азимова С.Т.,Кизатова М.Ж., Набиева Ж.С., Уйкасова З.С., «Влияние параметров процесса экстракции на выход и качественные показатели дынного пектина», Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университетінің хабаршысы, Ғылыми журнал №4 (88) 2019, 82 б., Семей -2019 ж.;

6.Азимова С.Т.,Кизатова М.Ж.,Набиева Ж.С., Уйкасова З.С., «Қайталама шикізат ресурстарынан құрамында пектин бар сығындылардың технологиялық режимдері мен сапалық көрсеткіштері», Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университетінің хабаршысы, Ғылыми журнал № 1 (89), 2020, 73 б., Семей -2020 ж.;

7. Уйкасова З.С., Тлевлесова Д.А., Азимова С.Т., «Оценка качества безопасности разработанного желейного мармелада из дыни», Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университетінің хабаршысы, Ғылыми журнал №2 (90) 2020, 92 б., Семей -2020 ж.;

8. Тлевлесова Д.А., Азимова С.Т., Набиева Ж.С., Уйкасова З.С., «Разработка и оценка качества варенья из арбуза (citrulluslanatus) и сока рябины», Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университетінің хабаршысы, Ғылыми журнал №3 (91) 2020, 148 б., Семей -2020 ж.;

9. Уйкасова З.С., Азимова С.Т.,Кизатова М.Ж.,Снадинова Б.А., «Determination of the optimal dose and exposure time for enzymatic extraction of pectin frommelons», Алматы технологиялық университетінің хабаршысы, Ғылыми журнал №1 (126) 2020, 36 б., АТУ, 2020;

10. Азимова С.Т.,Кизатова М.Ж.,Искакова Г.К., Уйкасова З.С., «Evaluation of quality indicators of pectin-containing extracts of melons», Алматы технологиялық университетінің хабаршысы, Ғылыми журнал №2 (127) 2020, 49 б., АТУ, 2020;

11. Uikassova Z.S., «Physico-chemical and biochemical indicators of raw materials and pectin products», II International Book Edition of the countries of the Commonwealth of Independent States «Best young scientist-2020» Volume IX, Nur-Sultan, 28 September 2020;

12. Кизатова М.Ж., Азимова С.Т., Искакова Г.К., Набиева Ж.С., Тлевлесова Д.А., Уйкасова З.С., Патент, «Қауыннан пектин сығындысын алу тәсілі», Қазақстан Республикасының өнертабысқа патенті № 4969, (45) 22.05.2020 бюл. № 20;

13. Уйкасова З.С., Азимова С.Т., Тлевлесова Д.А., «Microbiological indicators of melon quality», International Conference "Scientific research of the SCO countries: synergy and integration". Part 1: Participants' reports in English, January 27, 2021. Beijing, PRC, p 186.DOI 10.34660/INF.2021.48.14.030;

14. Уйкасова З.С., Азимова С.Т., "Influence of the degree of purification and extraction of pectin substances from the pomace of melon crops of domestic varieties on the quality of the obtained pectins", I Международная научно-практическая интернет-конференция "The impact of COVID-19 pandemic on development of modern world: threats and opportunities". 9-10 сентября 2021 года, г. Днепр (Украина);

15. Изтаев А.И.,Искакова Г.К., Якияева М.А., Изтаев Б.А., Уйкасова З.С., «Исследование физико-механических свойств, химического состава и безопасности дыни сорта «Торпеда», Изд. «Пищевая промышленность» тема номера Технологии будущего для здорового питания № 1459, 11.2021 г., РФ, ISSN 0235-2486;

16. Уйкасова З.С., Изтаев А.И., «Тағам өндірісін қауіпсіз дамытуда қауын өнімдерін толық пайдалану», XI Международный Беремжановский съезд, 19-20 ноября 2021 г., КазНУ;

17. Уйкасова З.С., «Ways to reduce the negative toxic effects of heavy metals in the food industry», Международное книжное издание «Лучшие в образовании», г. Нур-Султан;

18. Uikassova, Z., Azimova, S., Tlevlessova, D., &Galoburda, R. (2022). Determining critical control points for processing melon fruits. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (118), 97-104. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262850DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262850.Scopus.

6. Научные стажировки:

- Латвийский университет Естественных наук и технологий (бывший Латвийский сельскохозяйственный университет), г. Елгава, Латвия, 2020 г.

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

E-mail: zaira_atu@mail.ru

Сот. тел.: 8-777-160-25-25.