

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, аты, әкесінің аты:

Ұзақов Ясин Мәлікұлы.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

Тамақ өнімдерінің технологиясы кафедрасының профессоры, Ресей Федерациясы мен Қазақстан Республикасының техника ғылымдарының докторы, профессоры әрі академигі. КСРО-ның еңбек сіңірген өнертапқышы және рационализаторы (1986 ж.), Қазақстан Республикасының ет саласының ардагері.

3. Білімі және мансабы:

- 1973 жылы ҚазХТИ-ді технологиялық процестерді автоматтандыру және кешенді механикаландыру мамандығы бойынша бітіргеннен кейін Алматы ет комбинатына жіберілді, 1980 жылы ет және сүт өнеркәсібі технологиялық институтын ет мамандығы бойынша бітірді;
- 1973 жылдың тамыз айынан 1978 жылдың сәуір айына дейін бригадир, аға технолог, цех бастығы қызметтерін атқарды;
- 1978 жылдың сәуірінен 1980 жылдың сәуіріне дейін Қазақ КСР Ет және сүт өнеркәсібі министрлігінің бас технологи қызметін атқарды;
- 1980 жылдың сәуірінен 1985 жылға дейін Алматы ет өнеркәсібі өндірістік бірлестігінің ет консерві комбинатының директоры болып жұмыс істеді;
- 1986 жылы КСРО-ның еңбек сіңірген өнертапқышы және рационализаторы атағы берілді;
- 1985 жылдың қарашасынан 1994 жылдың қаңтарына дейін Алматы ет өнеркәсібі өндірістік бірлестігінің ет комбинатының директоры болып жұмыс істеді;
- 1994 жылдың 02 ақпанынан 1997 жылға дейін Алматы ет өнеркәсібі өндірістік бірлестігінің бас инженері – бірінші вице-президенті қызметін атқарды;

- 1997-2002 жылдары «Алматы-ет» (Алматы ет комбинаты) президенті болып жұмыс істеді;
- 2002 жылы Алматы технологиялық университетінің профессоры ғылыми атағы берілді;
- 2002 жылдың сәуірінен 2006 жылдың тамызына дейін «АФ Қайнар» ЖШС (ет комбинаты) бас директоры болып жұмыс істеді;
- 2006 жылы техника ғылымдарының докторы диссертациясын қорғады және Ресей Федерациясының Білім және ғылым министрлігінің (Мәскеу қ.) 2006 жылғы 1 желтоқсандағы № 47д/41 Жоғары аттестаттау комиссиясының шешімімен техника ғылымдарының докторы ғылыми дәрежесі берілді;
- 2002 жылдың сәуірінен қазіргі уақытқа дейін Алматы технологиялық университетінің «Тамақ өнімдерінің технологиясы» кафедрасының профессоры болып қызмет атқарады, жалпы ғылыми-педагогикалық жұмыс өтілі 30 жыл.

Қазіргі уақытта Узаков Я.М. ТКМ-226 «Ет және ет өнімдері» (Мәскеу қ.) Халықаралық техникалық комитетінің халықаралық сарапшысы және ТК-040 «Органикалық өндіріс технологиясы» Мемлекетаралық техникалық комитетінің сарапшысы әрі мүшесі болып табылады. «Мясная индустрия» (Мәскеу қ.) ғылыми-өндірістік журналының редакциялық алқасы, «Ет өңдеудің теориясы мен тәжірибесі» ғылыми-өндірістік журналының (Мәскеу қ.) редакциялық алқасының мүшесі, сонымен қатар редакциялық кеңестің мүшесі, «Тамақ өнеркәсібі» (РФ) ғылыми-өндірістік журналының кеңесшісі.

5B072700 - «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы», 6M072700 - «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы», 6D072700 - «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламалары бойынша бакалаврлар, магистрлер мен PhD докторанттарға жетекшілік етеді.

«Ұлттық мемлекеттік ғылыми-техникалық сараптама орталығы» АҚ жүргізетін Қазақстандық дәйексөздер базасына 2008-2012 жж. жоғары жариялау белсенділігі бар Қазақстан ғалымдарының тізіміне енді (140-тан 11-орын).

2 Ресей Федерациясының техника ғылымдарының докторларын, 7 PhD докторларын, 45 техника ғылымдарының кандидаттары мен техника ғылымдарының магистрлерін дайындап шығарды.

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

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- жергілікті шикізаттан ақуыздық қоспаларды қолдану арқылы функционалды ет өнімдерін әзірлеу;
- ет және өсімдік шикізаты негізіндегі құрама ет өнімдерін жетілдіру;
- Қазақстан Республикасындағы ет саласының дамуын болжау;
- ет шикізатының тағамдық және технологиялық сәйкестігі туралы ақпаратты зерттеу, жүйелік талдау, жіктеу және тәжірибеде пайдалану;

- ет өнімдерін өндіру және сақтау процесінде олардың сапасы мен қауіпсіздігінің сипаттамаларын қалыптастыру, болжау және басқару мәселелері, олардың функционалдық бағытына қарай ет өнімдерінің жаңа түрлерін жобалау;
- ет шикізатының сапалық және функционалдық қасиеттерін интравитальді қалыптастыру әдістері мен жолдарын зерттеу;
- тәуекелдерді анықтау және сыни бақылау нүктелерін анықтау үшін жүйелі деректер негізінде ет өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылаудың интеграцияланған жүйесін ұйымдастыру және құрылымдау арқылы кепілдендірілген сапаның қауіпсіз өнімінің әдістемесін әзірлеу;
- ет шикізатын кешенді өңдеуге байланысты іргелі және қолданбалы зерттеулер;
- ет шикізатын өңдеудің технологиялық процестерінің режимдерін ғылыми негіздеу, соның ішінде жалпы, арнайы және емдік мақсаттағы жоғары сапалы ет өнімдерін өндіруді қамтамасыз ететін және олардың тұтынушылар үшін қауіпсіздігіне кепілдік беретін физикалық өңдеу әдістерін қолдану.

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

860-тан астам ғылыми еңбектердің авторы, оның ішінде: монографиялар – 18, оқулықтар мен оқу-әдістемелік кешендер – Қазақстан Республикасы мен Қырғыз Республикасының 22 және 58 патенттері.

Ұзақов Я.М., Тоқышева Г.М., Таева А.М., Мақанғали Қ.Қ. Түйе және сиыр етінен қайнатылған ысталған ет өнімдерінің сапалық көрсеткіштеріне теңіз шырғанақ тұқымы ұнтағының әсерін зерттеу. ҚазҰТУ хабаршысы. – Алматы, 2019. – No3. - б.408-416;

Ұзақов Я.М., Таева А.М., Тоқышева Г.М., Мақанғали Қ.Қ. Ет консервілерін өндіру технологиясын әзірлеу – «Түйе бұқтырмасы» ҚазҰТУ хабаршысы. – Алматы, 2019. – No3. - б.416-421;

Ұзақов Я.М., Молдағалиева Д.Ж., Сәрсембаева Н.Б., Лозовицка Б. «Алматы облысындағы табиғи ыстық бұлақта өсірілетін балықтардың химиялық құрамы және тағамдық құндылығы» (мақала) Шәкәрім атындағы университеттің баспа хабаршысы, №1. (85)2019. - б. 252-256;

Ұзақов Я.М., Молдағалиева Д.Ж., Сәрсембаева Н.Б., Лозовицка Б. Effects of new mixed feed based on nontraditional feed additives on fatty acid profile of tilapia (*oreochromis niloticus*) International Journal of Recent Technology and Engineering (ISSN22773878-India-Scopus);

Ұзақов Я.М., Қалдарбекова М.А., Сабралы С. Тұздалған шошқа етінің кесек өнімдерінің технологиясын жасау. ҚазҰТУ Хабаршысы, - Алматы, 2019. - No 4. б. 220-224;

Ұзақов Я.М., Қалдарбекова М.А., Сабралы С. Инновациялық технологияны қолдану арқылы шошқа етінің өнімдерін әзірлеу. ҚазҰТУ Хабаршысы, - Алматы, 2019. - No 4. б. 225-229;

Ұзақов Я.М., Қалдарбекова М.А., Чернуха И.М. Research of structural and mechanical properties of national restructured meat products. Вестник АТУ, - Алматы, 2019. - № 4. С. 54-61;

Ұзақов Я.М., Қалдарбекова М.А., Акилова Ф.Е. Жаңа буынның ұлттық ет өнімінің сапасын арттыру (мақала) АТУ баспа хабаршысы, – Алматы, 2019. – № 4. 61-65 б.;

Ұзақов Я.М., Қалдарбекова М.А., Акилова Ф.Е., Кузембаева Г.К. Қой етінің жекелеген бөліктерінің морфологиялық құрамын зерттеу (статья) Печатный Вестник АТУ, – Алматы, 2019. - № 4. С. 66-70;

Ұзақов Я.М., Қалдарбекова М.А. Тұздау әдістерінің жылқы етінің жетілуі кезіндегі биофизикалық және технологиялық қасиеттерінің өзгеруіне әсері. Danish scientific journal № 21/2019, Copenhagen, Denmark, p. 62-65;

Uzakov Y.M., Sarsembayeva, N.B., Moldagaliyeva, D.Z., Uzakov, Y.M., Abdigaliyeva, T.B., Biltebay, A.N. Effects of new mixed feed based on nontraditional feed additives on fatty acid profile of tilapia (*Oreochromis niloticus*) (2019) International Journal of Recent Technology and Engineering, 8 (2), pp. 3790-3794;

Uzakov Y.M., Kaldarbekova M., Chernukha I., Kuznecova O. Research of technology of restructured combined meat products using a multicomponent brine. EurAsian Journal of BioSciences, 2019 - Volume 13 Issue 2, pp. 1625-1632;

Uzakov Y.M., Kaldarbekova M., Uzakov Y., Chernukha I., Kurmanbekova, A., Jetpisbayeva B. Studying the effect of multicomponent pickle on the quality of cooked and smoked horse meat product. Periodico Tche Quimica, 2019 – Volume 16, №33, pp. 259-265;

Ұзақов Я.М., Шыңғысов А.У., Тасполтаева А.Р., Мамаева Л.А. Сиыр және күркетауық етінен қайта құрылымдалған қайнатылған ысталған шұжықтардың сапалық құрамын зерттеу. «Ізденістер, нәтижелер – Исследования, результаты» ғылыми журналы - Алматы, 2019. - №3. – Б.85-90;

Uzakov Y.M., Ussembaeva Zh., Syzdykdva L., Kaimbayeva L., Kozhakhliyeva M., Kenenbay Sh. Effects of multicomponent brine on functional and technological properties of camel meat raw materials and finished products. Food Science and Technology. ISSN 0101-2061 (Print) ISSN 1678-457X (Online). Food Sci. Technol, Campinas, 39 (Suppl. 2): 697-702, Dec. 2019;

Ұзақов Я.М., Әлтайұлы С., Бақытбек Ә. Өсімдік компоненттерін қолданып ұлттық ет өнімдерін дайындау технологиясын жетілдіру (статья). «Печатный Механика и технологии» Научный журнал. №2, 2020, б. 143-146;

Ұзақов Я.М., Желеуова Ж.С., Еркебаева С.У., Сәрсембекова А.Т. Табиғи антиоксиданттарды зерттеу және оларды қайнатылған ысталған шұжықтар өндірісінде қолдану. СемМУ Хабаршысы № 2, 2020 ж., 166-174 б.;

Ұзақов Я.М., Сәрсембекова А.Т., Коржениовска М., Желеуова Ж.С. Evaluation of the effect of plant material on the quality of cooked sausages. Вестник АТУ №4, 2020, 21-26 б.;

Ұзақов Я.М., Қошоева Т.Р., Қайымбаева Л.А., Кузнецова О.Н. Қырғыз топоздарының ет өнімділігі және морфологиялық құрамы. Журнал Все о мясе. № 4 2020, Мәскеу, 55-57 б.;

Ұзақов Я.М., Қошоева Т.Р., Каимбаева Л.А. Қырғыз топоз етінің тағамдық құндылығын зерттеу. Журнал Мясная индустрия, №8 2020 ж. Москва. -б.36-38;

Kaldarbekova M., Kuznetsova O. Improved technology for new-generation Kazakh national meat products. *Foods and Raw Materials*, 2020, 1– Volume 8, № 1, б. 77-84;
Ұзақов Я.М., Шыңғысов А.У., Кригер О.В., Бердембетова А.Т. Ет шикізатының құрамын негіздеу және оның тағамдық құндылығын зерттеу. «Механика және технологиялар» ғылым журналдары – Тараз, 2020. – №2. – б.164-172;

Ұзақов Я.М., Кошоева Т.Р., Каимбаева Л.А., Кузнецова О.Н., Абдыкалыкова С.С. Топоз етінің автолизіне биік таулардың әсері. *Мясная индустрия*. -Москва, 2020. №10. -б.16-18;

Ұзақов Я.М., Қошоева Т.Р., Қайымбаева Л.А., Адмаева А.М., Әбдіқалымова С.С., Темербаева М.В. Дәстүрлі емес ет түрлерінен қайта құрылымдалған деликатес өнімдерін өндіру технологиясы. *Мясная индустрия*. -Мәскеу, 2020. N12. -32-35 б.;

Uzakov Y.M., Kudryashov L.S., Tikhonov S.L., Tikhonova N.V., Diachkova A.V. Microencapsulation of proteolytic enzymes for industrial application. *News of the National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan, Series of Geology and Technical Sciences*. – 2020. - 3(441), p. 161-169;

Ұзақов Я.М., Кошоева Т.Р., Каимбаева Л.А., Кузнецова О.Н., Кененбай Ш.Ы., Есенғазиева А.Н. Қайнатылған-ысталған шұжық өндірісінде функционалдық компонентті қолдану. *Мясная индустрия*. Мәскеу. 2021. - № 04. б. 49-52;

Ұзақов Я.М., Кененбай Ш.Ы., Есенқұлова Ж.Ж., Есенғазиева А.Н., Нұрылда А., Қошоева Т.Р. Дәстүрлі емес жануарлар түрлерінің етінің гистологиясын зерттеу. *Мясная индустрия* журналы. Москва. 2021. - № 05. б. 43-45;

Ұзақов Я.М., Желеуова Ж.С., Шингисов А.У., Алибеков Р.С., Хамитова Б.М. Development of halal cooked smoked beef and turkey sausage using a combined plant extracts. *Journal of Food Processing and Preservation*. – 2021. – Vol. 45, Iss. 1. – Article number e15028;

Uzakov Y.M., Nikitina M.A., Chernukha I.M., Nurmukhanbetova D.E. Cluster analysis for databases typologization characteristics. *News of the National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan, Series of Geology and Technical Sciences*. – 2021. - 2(446), С. 114–121;

Uzakov Y.M., Nikitina M.A., Chernukha I.M. Cluster analysis for databases typologization characteristics. *News of the academy of sciences of the Republic of Kazakhstan. Series of geology and technical sciences*. 2021, 2 (446), P. 114-121;

Uzakov Y.M., Kaimbayeva L.A., Dikhanbayeva F.T., Koshoeva T.R., Smailova Z.Zh. Physicochemical Parameters of Yak Meat during Massaging and Salt Pickling. *Journal of AOAC International*, 2021, 105(3), pp. 822–826;

Ұзақов Я.М., Қалдарбекова М.А., Қожахиева М.О., Чернуха И.М., Дәулетханқызы А., Досымбеков Т.Д. Қой етінен қазқтың ұлттық ет өнімдерінің технологиясы. *Мясная индустрия* - Мәскеу. 2021. - № 10. 32-34 б.;

Uzakov Y.M., Akhmetova V., Balji Y., Kandalina Y., Issayeva, K., Zamaratskaia G. Self-reported consumption frequency of meat and fish products among young adults in Kazakhstan. *Nutrition and Health*, 2022, pp. 1-10;

Uzakov Y.M., Tokysheva G., Makangali K., Baiysbayeva M., Mashanova N. The potential of goat meat as a nutrition source for schoolchildren. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 2022, 16, pp. 398-410;

Ұзақов Я.М., Калдарбекова М.А., Есенгазиева А.Н., Каймбаева Л.А., Чернуха И.М., Кожахиева М.О. Екінші сортты сиыр етінің рН және су байланыстыру қабілетіне протепсин ферментінің гидролизінің әсері. *Вестник АТУ. - Алматы, 2022. - № 2. б. 97-101.* <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-1-97-101>.

6. Ғылыми тағылымдамалар:

- 2015 ж. Пловдив технологиялық университеті, Пловдив, Болгария;
- 2017 ж. Сары май және ірімшік өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты, Барнаул, РФ;
- 2018 ж. Кемерово мемлекеттік университеті, Кемерово, РФ;
- 2019-2020 жж. В.М. Горбатов атындағы Бүкілресейлік ет өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты, Мәскеу қ., РФ.

7. Ғылыми-зерттеу, педагогикалық қызметтегі жетістіктері (марапаттары):

- Ұзақов Я.М. – ет саласының көрнекті маманы, ет өнеркәсібін дамытуға сіңірген зор еңбегі үшін КСРО Ет және сүт өнеркәсібі министрлігінің 6 және Қазақ КСР Ет және сүт өнеркәсібі министрлігінің 10 Құрмет грамоталарымен, КСРО ВДНХ алтын медальдарымен марапатталған. Өндіріске енгізілген 140-тан астам рационализаторлық ұсыныстар мен өнертабыстың авторы;
- 1995 жылы ИФФА-1995 шұжық өнімдерінің тамаша сапасы үшін Ұзақов Я.М. Франкфуртте (Германия) өткен Дүниежүзілік көрмеде хрустальды кубок алды;
- Ұзақов Я.М. Франкфурт қаласында (Германия) өткен IFFA-2016 дүниежүзілік көрмесінде «Ұлытау» піскен-ысталған тұтас ет ет өнімінің инновациялық технологиясын жасағаны үшін сапа байқауының алтын медалімен марапатталды;
- 2010-2012 ж.ж. Ұзақов Я.М. көрнекті ғалымдарға арналған Мемлекеттік стипендияның иегері атанды. Қазақстан Республикасындағы ғылым мен техниканың дамуына ерекше үлес қосты.

Халықаралық форумдар мен көрмелерге қатысу:

- 2008-2019 жылдар кезеңінде Ұзақов Я.М. студенттермен, магистранттармен және докторанттармен бірге Мәскеуде жыл сайынғы ресейлік агроөнеркәсіптік «Алтын күз» көрмесіне белсенді қатысады. Көрмеде инновациялық технологиялар бойынша ұсынылған ет өнімдері үшін 21 алтын және 2 күміс медальмен марапатталды;
- 2009-2017 жж. Ұзақов Я.М. студенттермен, магистранттармен және докторанттармен бірге Ресейдің Мәскеу қаласында өтетін жыл сайынғы халықаралық «Ет өнеркәсібі» форумына белсенді қатысады. Көрмеге қойылған инновациялық ет өнімдері үшін 20 алтын және 3 күміс медальмен марапатталды;
- 2012-2019 жж – Ұзақов Я.М. студенттермен, магистранттармен, докторанттармен бірге «Агропродмаш» халықаралық көрмесіне қатысып, 9 алтын, 3 күміс медальмен марапатталды. және 6 Құрмет грамотасы;
- 2016 және 2017 жылдары Қазақстан Республикасының мал шаруашылығы және ет өңдеу саласының 2015, 2016, 2018 жылдардағы жағдайы туралы баяндама жасады;

- Ұзақов Я.М. «Meat Oscar» сыйлығының (2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 және 2021) жеті дүркін жеңімпазы, «Сапаны қамтамасыз ету-2021» Халықаралық тағам сапасы байқауы Мәскеу қ., РФ;

- профессор Ұзақов Я.М. - жоба жетекшісі болды (грант): «Ақуызды өсімдік-жануар кешендерінің функционалдық және биокоррекциялық сипаттамаларын зерттеу және олардың негізінде жергілікті шикізатты пайдалана отырып, жаңа ұрпақтың ұлттық ет өнімдерінің технологиясын жасау» (2015-2017 жж.) ;

- Қазақстан Республикасының ғылым саласындағы жетістіктері үшін Ұзақов Я.М. «Қазақстан Республикасының ғылымын дамытуға сіңірген еңбегі үшін» төсбелгісімен марапатталды.

8. Электрондық поштасы, мекен-жайы, байланыс деректері (тел.: жұм. (ішкі), ұялы):

E-mail: uzakm@mail.ru

Ұялы тел.: 8-701-744-15-90.