

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Таева Айгуль Маратовна.

2. Должность, ученая степень, звание:

заведующая кафедрой «Технология продуктов питания», доктор технических наук, доцент (ассоциированный профессор).

3. Образование:

- в 1992 году окончила Российскую экономическую академию им. Г.В. Плеханова по специальности «Технология и организация общественного питания», получив квалификацию инженера-технолога;

- в 1998 году Таева А.М. защитила диссертацию на тему «Разработка технологии копченых мясопродуктов с использованием электрофизических методов», присуждена степень кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильного производства» в диссертационном совете при Семипалатинском государственном университете им. Шакарима;

- в 2017 году защитила диссертацию на соискание ученой степени доктора технических наук на тему «Теоретические и практические аспекты разработки технологии национальных мясных продуктов из верблюжатины» в диссертационном совете Д 212.089.01 при ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)».

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

Область и направления исследований:

- переработка сырья животного происхождения и разработка новых технологий мясных продуктов на основе использования ресурсов мясного сырья, в том числе из нетрадиционного сырья, а также создание новых пищевых продуктов функционального и специального назначения.

Участие в научных проектах:

- ответственный исполнитель по теме: № 0457/ГФ4 «Изучение функциональных и биокорректирующих характеристик растительно-животных комплексов и разработка на их основе технологии национальных мясных продуктов нового поколения с использованием местных сырьевых ресурсов».

Результаты: методами атомной абсорбции был определен спектр макро- и микроэлементов в варено-копченых национальных мясных продуктах; для исследования влияния растительно-белковой композиции на функционально-технологические свойства мясных продуктов провели определение влагосвязывающей, влагоудерживающей и жирудерживающей способности; были разработаны опытно-экспериментальные технологические линии с сокращенным циклом производства национальных мясных продуктов функционального назначения. Новизна технических решений подтверждается 4 патентами Республики Казахстан: № 29700, № 31725, № 31730, № 31731 на способы производства мясных продуктов и композиции многокомпонентного рассола.

- Исполнитель проекта «Мониторинг и оптимизация экологической безопасности пищевых продуктов на основе нанотехнологий», финансируемой МОН РК, были разработаны новые пищевые продукты с использованием ресурсосберегающих технологий на основе обеспечения экологической безопасности производства.

Результаты исследований отражены в 12 научных работах, в материалах научных конференций и получено 2 патента на полезные модели.

- Научный руководитель хоздоговорного проекта «Разработка научно-обоснованных рационов питания школьников 1-4 классов г. Алматы» (по заказу ассоциации арендаторов школьных столовых г. Алматы).

По результатам исследований разработаны рационы питания, обеспечивающие потребное количество нутриентов для учащихся начальных классов.

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

1. Таева А.М., Узаков Я.М. Переработка верблюжатины для производства мясных продуктов // ISBN 978-5-990983-78-6. - Санкт-Петербург: Издательский дом «Профессия». - 2017. -158 с.;

2. Таева А.М., Узаков Я.М. Инновационные технологии производства казахских национальных мясных продуктов // ISBN 978-601-310-895-7. - Алматы: Эверо, 2017. - 204 с.;

3. Таева А.М. Научно-практические основы технологии переработки верблюжатины // ISBN 978-601-327-037-1. - Алматы: Эверо, 2017. - 164 с.;

4. Таева А.М., Каймбаева Л.А. Теоретические и практические аспекты переработки нетрадиционных видов мясного сырья, ISBN 978-601-326-296-3. – Нур-Султан: ТОО «Мастер ПО», 2019. - 317 с.;

5. Таева А.М., Күзембаева, Г.К. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы, ISBN 978-601-338-165-7: 4400.00. Астана : Фолиант, 2019. - 408 б.;

6. Taeva A.M., Uzakov Ya.M., Satayeva Zh.I. Processing camel meat for the production of meat products // «ЭВЕРО», Алматы, 2021, 197 с.;
7. Таева А.М., Петченко В.И., Сулейменова М.Ш., Кенжибекова А.Н. Способ получения рубленых котлет из верблюжатины с использованием растительных ингредиентов // Патент РК на полезную модель №2644. – Патентообладатель – Алматинский технологический университет; заявл. 18.04.2017; опубл. 26.02.2018 – Бюл. №8;
8. Таева А.М., Набиева Ж.С., Шукешева С.Е., Узаков Я.М., Кизатова М.Ж., Агитаев А.А. Способ производства реструктурированных мясных изделий с использованием растительного сырья // Патент №2826. Патентообладатель – Алматинский технологический университет; заявл. 04.08.2017; опубл. 04.09.2018 – Бюл. №20;
9. Таева А.М., Узаков Я.М., Кожахиева М.О., Макангали К.К., Шукешева С.Е. Способ производства реструктурированного варено-копченого мясного продукта в оболочке. // Патент на полезную модель №3139 (Заявка 2018/0297.2 от 25.10.2016) Номер и дата бюллетеня № 36 24.09.2018;
10. Таева А.М., Узаков Я.М., Кожахиева М.О., Макангали К.К., Шукешева С.Е. Способ производства цельномышечных мясных изделий из конины, обогащенных растительными компонентами;
11. Таева А.М., Женисбекова А. А., Диханбаева Ф. Т., Есіркеп Г.Е., Жаксыбаева Э.Ж. Способ получения зерненого творога // Патент на полезную модель №6016 (Заявка 2020/1125.2 от 14.12.2020) Номер и дата бюллетеня № 45 15.12.2021;
12. Таева А.М., Желеуова Ж.С., Кригер О.В., Шингисов А.У. Исследование качественного состава деликатесного мясного продукта, обогащенного комбинированным экстрактом // Вестник АТУ. – Алматы, 2018. - №3 (120). - С.53-58;
13. Таева А.М., Кузнецова О.А., Сатаева Ж.И. Геронтодиетологическое исследование питания людей пожилого возраста. // Вестник Государственного университета имени Шакарима, г. Семей. № 2 (86), 2019;
14. Таева А.М., Узаков Я.М., Макангали К.К., Тоқышева Г.М., Исследование влияния порошка из семян облепихи в производстве варено-копченых мясных продуктов из верблюжатины и говядины. // Вестник КазННТУ. -№4 (134) - С. 229-235;
15. Таева А.М., Абиьмажинова Н.К., Абжанова Ш.А., Джетписбаева Б.Ш., Исследования жирнокислотного состава липидов мясных полуфабрикатов в процессе хранения. // Вестник КазННТУ, № 2, 2019;
16. Таева А.М., Тоқышева Г.М., Узаков Я. М., Макангали К.К. Исследование влияния порошка из семян облепихи на качественные показатели варено-копченых мясных продуктов из верблюжатины и говядины. // Вестник КазННТУ. - Алматы, 2019. - №3. - С. 408-415;
17. Таева А.М., Таева А.М., Абжанова Ш.А., Джетписбаева Б.Ш., Галиева Э.Д. Исследования жирнокислотного состава липидов мясных полуфабрикатов в процессе хранения. // Вестник КазННТУ, № 2, 2019;

18. Таева А.М., Абильмажинова, Н.К., Абжанова Ш.А., Джетписбаева Б.Ш., Абдиева К.М. Өсімдік текті шикізат қоспаларын қолданып ет өнімдерін зерттеу. // Журнал «Механика и технологии»: № 4, 2020;

19. Таева А.М., Абильмажинова, Н.К., Абжанова Ш.А., Джетписбаева Б.Ш. Сақтау процесі кезінде ет өнімдері липидтерінің майқышқылды құрамына өсімдік шикізатының әсері. // Вестник Государственного университета имени Шакарима города Семей № 4(92) 2020;

20. A.M. Tayeva, Zh.I. Satayeva. Research of camel shanks proteinhydrolyzates by Electrophoregram. // ВЕСТНИК Алматинского технологического университета ВЫПУСК 3 (128);

21. Таева А.М., Сатаева Ж.И., Получение и исследование гидролизата животных белков. // РГП на ПХВ «Таразский государственный университет имени М.Х. Дулати» Журнал «Механика и технологии»: № 2, 2020;

22. Aigul Tayeva, Zhuldyz Satayeva, Lyazzat Baibolova, Assel Bulambayeva, Gaukhar Kuzembayeva. Development of technology for obtaining protein hydrolysate from camel offal using enzymatic hydrolysis. OnLine Journal of Biological Sciences 2020, 20 (4): 289.295 DOI: 10.3844/ojbsci.289.295;

23. Nurbek Aralbayev, Fatima Dikhanbayeva, Aigul Tayeva, Yus Aniza Binti Yusof, Zhuldyz Smailova. Devising optimal technological parameters for spray drying to produce whole camel milk powder. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN 1729-3774.

6. Научные стажировки:

- научная стажировка во «Всероссийском НИИ мясной промышленности», г. Москва по программе «Практика разработки и внедрения системы НАССР соответствии с требованиями ТР ТС №021/2011, ГОСТ р 51705.1, ГОСТ 33182-2014» (14.06.2016-21.06.2016 гг.);

- научная стажировка в Сибирском научно-исследовательском институте сыроделия, г. Барнаул по программе «Инновационные технологии производства пищевых продуктов» (01.07.2016-07.07.2016 гг.);

- стажировка в Высшей школе химической технологии (Чехия, г. Прага) по программе «Системы современного образования в европейских вузах» (20.04.2015-02.05.2015 гг.);

- научно-производственная стажировка в Университете Сантьяго-де-Компостела и на пищевых предприятиях провинции Галисия (Испания) 15.06.2013-30.06.2013 гг.).

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

- обладатель Гранта МОН РК «Лучший преподаватель вуза - 2015», 2015 г.;

- «Почетный работник образования Республики Казахстан», 2013 г.;

- обладатель Государственной стипендии МОН РК «Талантливые молодые ученые», 2004-2006 гг.;

- награждена дипломами, золотыми медалями на международной выставке «Мясная индустрия» и на Российской агропромышленной выставке «Золотая осень» за разработку и внедрение варено-копченых мясных продуктов из баранины и верблюжатины, национальных мясных продуктов, мясорастительных консервов в мягкой упаковке с использованием растительно-белковых композиций, 2010-2017 гг.

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

E-mail: a.taeva@atu.edu.kz

Сот. тел.: 8-707-235-00-00.