

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, аты, әкесінің аты:

Таева Айгуль Маратовна.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

«Тағам өнімдерінің технологиясы» кафедрасының меңгерушісі, техника ғылымдарының докторы, доцент (қауымдастырылған профессор).

3. Білімі:

- 1992 ж. Г.В. Плеханов атындағы Ресей экономикалық академиясын «Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру және технологиясы» мамандығы бойынша бітіріп, инженер-технолог біліктілігін алды;

- Таева А.М. 1998 ж. Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетіндегі диссертациялық кеңесте 05.18.04 – «Ет, сүт және балық өнімдері және суыту өндірісінің технологиясы» мамандығы бойынша «Электрофизикалық әдістерді пайдалана отырып ысталған ет өнімдерінің технологиясын әзірлеу» тақырыбындағы диссертациялық жұмысын қорғап, техника ғылымдарының кандидаты дәрежесі берілді;

- 2017 жылы ЖББФМБББМ (ФГБОУ ВО) «Кемерово тамақ өнеркәсібі технологиялық институтындағы(университет)» Д 212.089.01 диссертациялық кеңесінде техника ғылымдарының докторы ғылыми дәрежесін иемдену үшін «Түйе етінен ұлттық ет өнімдерінің технологиясын әзірлеудің теориялық және практикалық аспектілері» тақырыбында диссертациялық жұмысын қорғады.

4. Зерттеу саласы мен бағыттары, оның ішінде зерттеу нәтижелерін қысқаша сипаттай отырып, ғылыми жобаларға қатысу:

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- жануартекті шикізатты қайта өңдеу және ет шикізатының ресурстарын, оның ішінде дәстүрлі емес шикізаттарды қолдану негізінде ет өнімдерінің жаңа технологияларын әзірлеу, сондай-ақ функционалдық және арнайы мақсаттағы жаңа тамақ өнімдерін жасау.

Ғылыми жобаларға қатысу:

- № 0457/ГФ4 «Өсімдік-жануар кешендерінің функционалдық және биокоррекциялаушы сипаттамаларын зерттеу және олардың негізінде жергілікті шикізат ресурстарын пайдалана отырып, жаңа буынның ұлттық ет өнімдерінің технологиясын әзірлеу» тақырыбы бойынша жауапты орындаушы болды.

Нәтижелері: ғылыми жұмыс барысында пісіріліп-ысталған ұлттық ет өнімдеріндегі макро-және микроэлементтердің спектрі атомдық сіңіру әдістерімен анықталды; ет өнімдерінің функционалдық-технологиялық қасиеттеріне өсімдік-ақуыз құрамының әсерін зерттеу үшін ылғал байланыстыратын, ылғал сақтайтын және май ұстайтын қабілеттерін анықтау жүргізілді; функционалдық мақсаттағы ұлттық ет өнімдерін өндірудің қысқартылған циклі бар тәжірибелік-эксперименттік технологиялық желілері әзірленді. Техникалық шешім жаңалығы ет өнімдерін өндіру әдістеріне және көп компонентті тұзды ерітіндінің құрамына берілген Қазақстан Республикасының 4 патентімен: № 29700, № 31725, № 31730, № 31731 расталады.

- ҚР БҒМ қаржыландыратын «Нанотехнологиялар негізінде тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін мониторингілеу және оңтайландыру» жобасының орындаушысы, өндірістің экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз ету негізінде ресурс үнемдейтін технологияларды пайдалана отырып, тамақ өнімдерінің жаңа түрлері әзірленді.

Нәтижелері: зерттеу нәтижелері 12 ғылыми жұмыста, ғылыми конференция материалдарында көрсетілген және пайдалы модельдерге 2 патент алынған.

- «Алматы қаласының 1-4 сынып оқушыларының ғылыми негізделген тамақтану рационын әзірлеу» тақырыбы бойынша Шаруашылық келісімшарттық жобасының ғылыми жетекшісі (Алматы қ. мектеп асханаларын жалға алушылар қауымдастығының тапсырысы бойынша).

Нәтижелері: зерттеу нәтижелері бойынша бастауыш сынып оқушылары үшін қажетті қоректік заттардың мөлшерін қамтамасыз ететін диеталық тағам өнімдері жасалды.

5. Анағұрлым маңызды басылымдардың тізімі (монографиялар, патенттер, әзірленген стандарттар):

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; опублик. 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; опублик. 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 КазНТУ. - 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 КазНТУ, № 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. Ғылыми тағылымдамалар:

- «КО ТР №021/2011, ГОСТ р 51705.1, ГОСТ 33182-2014 талаптарына сәйкес НАССР жүйесін әзірлеу және енгізу тәжірибесі» бағдарламасы бойынша Мәскеу қаласындағы «Ет өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институтында ғылыми тағылымдамадан өтті (14.06.2016-21.06.2016 жж.);

- Барнаул қаласындағы «Тамақ өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары» бағдарламасы бойынша Сібір ірімшік жасау ғылыми-зерттеу институтында ғылыми тағылымдамадан өтті (01.07.2016-07.07.2016 жж.);

- «Еуропалық жоғары оқу орындарындағы заманауи білім беру жүйелері» бағдарламасы бойынша химиялық технология жоғары мектебінде (Чехия, Прага қаласындағы) тағылымдамадан өтті (20.04.2015-02.05.2015 жж.);

- Сантьяго-де-Компостела университетінде және Галисия провинциясындағы (Испания) азық-түлік кәсіпорындарында ғылыми-өндірістік тағылымдамадан өтті (15.06.2013-30.06.2013 жж.).

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

- ҚР БҒМ «ЖОО үздік оқытушысы - 2015» грантының иегері, 2015 ж.;
- «Қазақстан Республикасы Білім беру саласының құрметті қызметкері» 2013 ж.;
- ҚР БҒМ «Талантты жас ғалымдар» мемлекеттік стипендиясының иегері 2004-2006 жж.;
- «Ет индустриясы» халықаралық көрмесінде және Ресейдің «Алтын күз» агроөнеркәсіптік көрмесінде қой мен түйеден жасалған пісіріліп-ысталған ет өнімдерін, ұлттық ет өнімдерін, өсімдік-ақуыз композицияларын пайдалана отырып, жұмсақ қаптамада ет-өсімдік консервілерін әзірлегені және енгізгені үшін дипломдармен, алтын медальдармен марапатталған 2010-2017 жж.

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

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

Ұялы тел.: 8-707-235-00-00.