

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Кузембаев Канаш Кузембаевич.

2. Должность, ученая степень, звание:

кандидат технических наук, доцент (ассоциированный профессор).

3. Образование:

- Киевский технологический институт пищевой промышленности, Механический факультет, диплом Щ № 082871 от 30 июня 1971 г., специальность – «Машины и аппараты пищевых производств», квалификация «Инженер-механик»;
- диплом кандидата технических наук № 004601 от 25 декабря 1998 г., решение Диссертационного совета Алматинского технологического института, специальность 05.18.01 - «Технология продовольственных продуктов»;
- доцент по специальности «Технология продовольственных продуктов», решение Президиума ВАК РК от 22.02.2002 г.;
- решением Ученого совета АТУ от 11 декабря 2003 г. присвоено академическое звание профессора университета.

4. Область и направления исследований, в том числе участие в научных проектах:

Область и направления исследований:

- процессы и аппараты производства продуктов питания, технология производства продуктов питания.

Участие в научных проектах:

- 2003-2005 гг., «Разработка технологии и техники производства крупяных продуктов и продуктов на основе зернобобовых культур массового и лечебно-профилактического назначения», РГП НПЦ ПП Министерство сельского хозяйства, ответственный исполнитель.

Результаты:

исследованы процессы варки, нагрева и сушки зерна могоара и на основе этих исследований получены исходные требования на разработку варочного, сушильного и обжарочного аппаратов.

- 2003-2005 гг., «Разработка аппаратов для тепловой обработки зерновых и зернобобовых культур» в рамках задания Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан, ответственный исполнитель.

Результаты:

изучены свойства зерновых и зернобобовых культур, как объектов тепловой обработки с учетом их сортовых особенностей. Определены физико-механические, теплофизические, термодинамические, массообменные свойства проса, могоара, кукурузы, сои, сорго, нута, чечевицы. Получены зависимости этих характеристик от влажности, а в некоторых случаях и от температуры продукта. Свойства исследованы в широком диапазоне влажности зерен (0...60 %). Математической обработкой получены эмпирические зависимости вышеперечисленных характеристик от влажности продукта;

- созданы экспериментальные установки для исследования свойств зерновых и зернобобовых культур и процессов тепловой обработки (варки и сушки);

- определение оптимальных параметров варки и сушки некоторых зерновых и зернобобовых культур. В результате проведенных экспериментов получены аналитические выражения продолжительности процесса варки и сушки зерновых и зернобобовых культур. Получены данные для проектирования аппаратов для варки и сушки;

- разработаны аппараты для сушки и обжарки зерна проса для производства крупы тары.

- 2004-2006 гг., «Разработка прогрессивной технологии и оборудование глубокой переработки злаковых, бобовых, масличных и бахчевых культур», тема «Разработка технологии производства национальных крупяных концентратов и орехоподобного сырья», МОН РК.

Результаты:

разработаны оптимальные параметры тепловых процессов производства национальных крупяных концентратов и орехоподобного сырья.

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

1. Изтаев А.И., Кузембаев К.К., Кузембаева Г.К. Сушка зерна могоара при производстве пищевых концентратов// Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Пищевая промышленность на рубеже веков: состояние, проблемы и перспективы», Алматы, 2001 г.;
2. Кузембаев К.К., Муратбекова А., Кузембаева Г.К. Установки для определения теплофизических и массообменных свойств зерна могоара // Тезисы докл. науч.-практ. конфер. Алт. гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова–Барнаул: Аз Бука, 2002 г., С. 201;
3. Кузембаев К., Кузембаева Г.К. Производство пищевого концентрата «Жент» // Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Проблемы и тенденции развития пищевой и легкой промышленности в XXI веке», Алматы, 2003 г.;
4. Кузембаев К., Кузембаева Г.К. Способ производства орехоподобного продукта // Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Стратегия развития пищевой и легкой промышленности»-Алматы, 2004 г., С. 60;
5. Кузембаев К., Смагулова А.К., Кузембаева Г.К. Способы производства крупяных концентратов// Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Стратегия развития пищевой и легкой промышленности», Алматы, 2004 г., С 117;
6. Кузембаев К.К., Шадиева Л.М, Кузембаева Г.К. Теплофизические свойства зерновых и зернобобовых культур //Научный журнал «Пищевая и перерабатывающая промышленность», Алматы, 2004 г., № 1, С.15;
7. Кузембаев К., Кузембаева Г.К. Термообработка зерна различных культур//Научный журнал «Пищевая и перерабатывающая промышленность», Алматы, 2004 г., № 2, С.19;
8. Кузембаев К., Смагулова А., Буламбаева А., Кузембаева Г. Готовые блюда из зерновых культур //Научный журнал «Пищевая технология и сервис», Алматы, 2005 г., № 4, С.18;
9. Кузембаев К., Смагулова А., Буламбаева А., Кузембаева Г. Жармалардан дайындалынатын ұлттық тағамдар//Научный журнал «Пищевая технология и сервис», Алматы, 2005 г., № 4, С.23-28;
10. Кузембаев К., Кузембаева Г.К. Ұлттық жармалық тағамдық концентраттарын өндіру технологияларын жасау// Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Пути повышения конкурентоспособности и безопасности продукция пищевой и легкой промышленности», Алматы, 2005 г. , С.40;
11. Кузембаев К., Кузембаева Г.К. Дән қабатындағы жылуфизикалық және массаөткізу коэффициенттерін анықтау//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Пути повышения конкурентоспособности и безопасности продукция пищевой и легкой промышленности», Алматы, 2005 г., С.231;
12. Кузембаев К., Кузембаева Г.К. Астық дақылдарынан дайындалынатын тағамдық концентраттар мен кондитерлік өнімдер//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Пути повышения

конкурентоспособности и безопасности продукция пищевой и легкой промышленности», Алматы, 2005 г., С.41;

13. Кузембаев К.К., Кузембаева Г.К. Разработка композитов для производства национальных крупяных концентратов//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Кластерно- индустриальное развитие аграрного производства: Основные проблемы и перспективные направления», Алматы, Агроуниверситет, 30 июня-1 июля 2005 г., 183 с.;

14. Кузембаев К., Кузембаева Г.К. Исследование коэффициента массопроводности зерна//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «ДНИ НАУКИ-2006», Днепропетровск, 2006 г. том 11, С.27;

15. Кузембаева Г.К. Буламбаева А.А., Смагулова А.К. Разработка рецептур казахских блюд и кулинарных изделий//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Продукты питания и пищевая безопасность», Алматы, 2006 г., С 24;

16. Кузембаева Г.К. Женттің биологиялық қасиеттерін арттыру//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Продукты питания и пищевая безопасность», Алматы, 2006 г., С 50;

17. Кузембаев К., Кузембаева Г. Исследование коэффициента массопроводности зерна//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Продукты питания и пищевая безопасность», Алматы, 2006 г., С. 27;

18. Кузембаева Г.К., Кузембаев К.К. Состав ингредиентов для национального изделия «Жент» //Тезисы докл. науч.-практ. конфер «Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособных стран мира», Алматы, 2007 г.;

19. Кузембаев К., Кузембаева Г. «Жент» технологиясындағы жылу масса алмасу процестері//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности», Алматы, 2008 г., С. 217-220;

20. Кузембаева Г., Кузембаев К.К., Буламбаева А.А., Смагулова А.К. Қазақ отбасындағы тағамдардың құндылықтары//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Безопасность и качество продуктов питания и товаров народного потребления», Алматы, 2009 г., С.62-64;

21. Кузембаева Г., Кузембаев К.К., Кожаканова Г.Б. Буламбаева А.А., Смагулова А.К. Ұлттық жармалық тағам концентраттарының биологиялық құндылығын арттыру жолдары//Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Безопасность и качество продуктов питания и товаров народного потребления», Алматы, 2009 г., С. 68-70;

22. Кузембаева Г.К., Смагулова А.К., Кузембаев К.К., Кожаканова Г.Б. Ұлттық тағамдардың құндылығын арттыру жолдары, //Тезисы докл. науч.-практ. конфер. «Актуальные проблемы производства продуктов питания в условиях глобализации экономики», г. Семипалатинск, СГУ им. Шакарима, 15-16 октября 2009 г., С.77-79;

23. Кузембаев К.К., Құлажанов Т.Қ., Кузембаева Г.К. Азық-түлік өнімдерін тану. Учебник, АТУ, 2006 г., Алматы, 358 с.;

24. Кузембаев К.К., Кузембаева Г.К., Альжанова А.С. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары. Учебник, АТУ, 2006 г., Алматы, 3 б.;
25. Кузембаева Г.К., Буламбаева А.А., Кузембаев К.К. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий казахской кухни. Учебное пособие, АТУ, 2007 г., Алматы, 174 с.;
26. Қ. Күзембаев, Қ. Құлажанов, Г. Күзембаева, Т. Құлажанов. Қазақ тілі терминдерінің салалық ғылыми түсіндірме сөздігі: Қоғамдық тамақтандыру.- Мектеп баспасы, 2007 ж., Алматы - 232 б.;
27. Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары: Оқулық/ Күзембаев Қ., Күзембаева Г.-Астана: Фолиант, 2010.-200 б.;
28. Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. Тамақ өнімдерін тану. Оқулық/ Күзембаев Қ., Күзембаева Г.-Астана: Фолиант, 2010.-416 б.;
29. Кузембаев К.К., Шадиева Л.М., Кузембаева Г.К. Способ производства орехоподобного сырья из зерна//Предварительный патент РК № 13743, опубл. 15.12.2003 г., бюл. №12;
30. Кузембаева Г.К., Кузембаев К. Термообработка зерна различных культур. Пищевая и перерабатывающая промышленность, № 1, 2004 г., с. 15;
31. Кузембаев К. Теоретические основы производства национальных крупяных пищевых концентратов. Пищевая и перерабатывающая промышленность, № 6, 2004 г., с. 27;
32. Кузембаева Г., Кузембаев К., Кунболатова А. Тепло и массообмен при варке пищевых продуктов. Вестник алматинского технологического университета», Алматы, АТУ, № 1, 2012 г.;
33. Қ. Күзембаев., Г.К. Күзембаева. Тамақ өнімдерін тану, учебник, Астана: Фолиант, 2018. - 282 б.;
34. Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау, учебное пособие. Астана: Фолиант, 2019 г., 355 б.;
35. Күзембаев Қ., Медведков Е.Б., Күзембаева Г.Қ. Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары. Алматы, лантар трейд, 2021 г.-272 б.;
36. Кузембаева Г., Кузембаев К. Выпечка лепешек в закрытой форме, научный журнал Colloquium-journal № 34, 2019 г.;
37. Кузембаева Г., Кузембаев К. Производство крупяного пищевого концентрата. Fundamentalis scientiam, № 28/2019, Vol. 1, Scientific journal "Fundamentalis scientiam" (Madrid, Spain);
38. Кузембаева Г., Кузембаев К. Жармалық концентрат өндірісіндегі жылу және масса алмасу процестері. Science foundations of modern science and practice, Abstracts of X International scientific and practical conference, Athens, Greece, November 23 - 26, 2021, с. 636;

39. Кузембаева Г., Кузембаев К. Хлебопекарная печь для выпечки лепешек. Topical tendencies of science and practice. Abstracts of XII International scientific and practical conference, Edmonton, Canada, December 07-10, 2021.

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

- Ударник 9-й пятилетки, 1976 г;
- Почетная грамота президента РК, 2007 г.;
- Знак «За заслуги в развитии науки Республики Казахстан», 2013 г.;
- Медаль «Ветеран труда» МОН РК, 2017 г.

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

E-mail: kuzembaevk@mail.ru

Сот. тел.: 8-701-40-40-240.