

## СПИСОК

**научных и учебно-методических трудов соискателя Окусхановой Элеоноры Курметовны на получение ученого звания ассоциированного профессора (доцента) по направлению 21200 - Другие технологии; 21204 – Пищевая наука и технологии, опубликованные после получения степени доктора PhD**

№	Наименование работы	Характер работы	Выходные данные	Объем п.л.	Ф.И.О. соавторов
1	2	3	4	5	6
<b>Статьи в научных журналах, рекомендованных КОКСНВО МНВО РК</b>					
1	Fatty Acid Composition of Female Turkey Muscles in Kazakhstan	печ.	Journal of World's Poultry Research, 9(2): 78-81, 2019 <a href="https://www.jwpr.science-line.com/attachments/article/49/J%20World%20Poultry%20Res%209(2)%2078-81,%202019.pdf">https://www.jwpr.science-line.com/attachments/article/49/J%20World%20Poultry%20Res%209(2)%2078-81,%202019.pdf</a>	0,25	Igenbayev A., Nurgazezova A., Rebezov Y. et al.
2	Sensory analysis and its significance in the evaluation of the quality and safety of food products	печ.	Вестник ГУ имени Шакарима, 2019, №2(86), 226-230. <a href="https://semgu.kz/upload/science-journals/document_1643274492.pdf">https://semgu.kz/upload/science-journals/document_1643274492.pdf</a>	0,31	Tumenova G.T., Ashimova, P.B., Nurymkhan G.N. et al.
3	Effects of dietary fiber on human health: A review.	печ.	Human Sport Medicine, 2020, 20(1), 106-113. <a href="https://doi.org/10.14529/hsm200113">https://doi.org/10.14529/hsm200113</a>	0,5	Merenkova, S. P., Zinina, O. V., Stuart, M. et al.
4	Технология фруктовых чипсов и исследование их пищевой безопасности	печ.	Вестник ГУ имени Шакарима, № 2 (90), 2020 г, 164-168 стр. ISSN 1607-2774 <a href="https://semgu.kz/upload/science-journals/document_1643274642.pdf">https://semgu.kz/upload/science-journals/document_1643274642.pdf</a>	0.31	Смольникова Ф.Х., Смагулова А.С., Молдабаева Ж.К. и др.
5	Совершенствование протеиновых коктейлей натуральными добавками	печ.	Вестник ГУ имени Шакарима, № 3 (91), 2020 г, 111-115 стр. ISSN 1607-2774 <a href="https://tech.vestnik.shakarim.kz/jour/article/view/31">https://tech.vestnik.shakarim.kz/jour/article/view/31</a>	0.31	Асенова Б.К., Другова А.В., Смольникова Ф.Х. и др.
6	Качество творожного продукта с растительными компонентами	печ.	Пищевая промышленность, 2021, (12), 51-55. <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=47306275">https://elibrary.ru/item.asp?id=47306275</a>	0.31	Галимова, А. М., Смольникова, Ф. Х.,

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

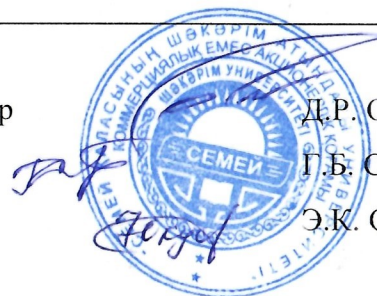
Э.К. Окусханова

1	2	3	4	5	6
					Конганбаев, Е. К. и др.
7	Исследование химического, аминокислотного состава и микроструктуры мяса марала крестьянского хозяйства «Багратион» Восточно-Казахстанской области	печ.	АПК России, 2021. – Том 28. –№ 5. –С 671-677. <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=47414560">https://elibrary.ru/item.asp?id=47414560</a>	0.44	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Смольникова Ф.Х. и др.
<b>Статьи в международных научных журналах из базы Scopus и Web of Science</b>					
1	Enrichment of meat products with dietary fibers: A review	печ.	Agronomy Research, 2019, vol. 17, no. 4, pp. 1808-1822. <a href="http://dx.doi.org/10.15159/AR.19.163">http://dx.doi.org/10.15159/AR.19.163</a>	0,94	Zinina, O., Merenkova, S., Tazeddinova, D. et al.
2	Proximate, mineral and functional properties of tiger nut flour extracted from different tiger nuts cultivars	печ.	Journal of microbiology, biotechnology and food sciences, 2019 9, 653–656. <a href="http://dx.doi.org/10.15414/jmbfs.2019/20.9.3.653-656">http://dx.doi.org/10.15414/jmbfs.2019/20.9.3.653-656</a>	0,25	Ukeyima., Hleba, L., Císarová, M. et al.
3	Effect of germinated wheat (Triticum Aestivum) on chemical, amino acid and organoleptic properties of meat pate	печ.	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 14: 580-586, 2020 <a href="http://dx.doi.org/10.5219/1273">http://dx.doi.org/10.5219/1273</a>	0,44	Assenova, B., Rebezov, M., Zinina, O. et al.
4	Lycopene as a natural antioxidant used to prevent human health disorders	печ.	Antioxidants, 2020, 9(8), p.706. <a href="http://dx.doi.org/10.3390/antiox9080706">http://dx.doi.org/10.3390/antiox9080706</a>	1,69	Imran, M., Ghorat, F., Ul-Haq, I. et al.
5	Effects of Microbial Transglutaminase on Technological, Rheological, and Microstructural Indicators of Minced Meat with the Addition of Plant Raw Materials	печ.	International Journal of Food Science, vol. 2020, Article ID 8869401, 11 pages, 2020. <a href="https://doi.org/10.1155/2020/8869401">https://doi.org/10.1155/2020/8869401</a>	0,69	Oksana Zinina, Svetlana Merenkova, Damir Galimov et al.

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова



1	2	3	4	5	6
6	Utilization of microwave assisted extracts obtained from various parts (whole fruit, seeds, leaves and roots) of citrullus colocynthis as hypocholesterolemic agent in albino rats	печ.	Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, Volume10, Issue4, Page541-545. <a href="http://dx.doi.org/10.15414/jmbfs.2021.10.4.541-545">http://dx.doi.org/10.15414/jmbfs.2021.10.4.541-545</a>	0,31	Khalil, A. A., Shahid, Q., Aslam, A. et al.
7	Nanocochleates containing N-Octylglycoside extracted Vibrio cholerae antigens elicited high vibriocidal antibodies titers after intragastric immunization in a mice model	печ.	Microbial Pathogenesis, Vol. 156, p. 104902, 2021. Elsevier BV. <a href="https://doi.org/10.1016/j.micpath.2021.104902">https://doi.org/10.1016/j.micpath.2021.104902</a>	0.75	Tamargo, S. B., Bui Thanh, T., Pérez, M. et al.
8	Herbal medicine for the management of laxative activity	печ.	Current Pharmaceutical Biotechnology, Vol. 23, Issue 10, pp. 1269–1283, 2022. Bentham Science Publishers Ltd. <a href="https://doi.org/10.2174/1389201022666210812121328">https://doi.org/10.2174/1389201022666210812121328</a>	0.94	Thiruvengadam, M., Shariati, M. A., Akram, M. et al.
9	Functional and physical properties of oil-in-water emulsion based on sodium caseinate, beef rumen and sunflower oil and its effect on nutritional quality of forcemeat.	печ.	Journal of Dispersion Science and Technology, 2021, Vol. 44, Issue 3, pp. 429–437. Informa UK Limited. <a href="https://doi.org/10.1080/01932691.2021.1950008">https://doi.org/10.1080/01932691.2021.1950008</a>	0.5	Caporaso, N., Yessimbekov, Z., Assenova, B. et al.
10	Revolutionizing meat processing: a nexus of technological advancements, sustainability, and cultured meat evolution.	печ.	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2024, 18, 331–346. <a href="https://doi.org/10.5219/1957">https://doi.org/10.5219/1957</a>	1,0	Suychinov, A., Akimova, D., Kakimov, A. et al.
<b>Монографии</b>					
1	Meat-Based Functional Foods: Beneficial effects to	печ.	Монография: monograph. AkiNik Publications New Delhi, 2019, 48 p.	3,0	-

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова

1	2	3	4	5	6
	Human Health and Current Production Trends				
2	Разработка и оценка потребительских свойств полуфабрикатов мясосодержащих рубленых.	печ.	Монография Алматы: ТОО «Международное агентство подписки», 2020. – 204 с. ISBN 978-601-248-946-0	12,75	Гаязова А. О., Ребезов М. Б., Хайруллин М. Ф. и др.
3	Совершенствование технологии мясных продуктов на основе комбинирования сырья животного и растительного происхождения	печ.	Монография. Алматы: Издательство «МАП», 2020г. – 118с.	7,38	Асенова Б.К., Смольникова Ф.Х., Ребезов М.Б. и др.
4	Health benefits of glucosinolate isolated from cruciferous and other vegetables.	печ.	Глава в зарубежной книге; In Preparation of Phytopharmaceuticals for the Management of Disorders (pp. 361-371). Academic Press, 2021. <a href="https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820284-5.00006-X">https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820284-5.00006-X</a>	0,69	Akram, M., Jabeen, F., Riaz, M. et al.
<b>Учебные и учебно-методические пособия</b>					
1	Прикладная биотехнология мяса и мясопродуктов	печ.	Учебное пособие Москва: ФГБОУ ДПО РАКО АПК, 2019. – 158 с.	9,88	Нестеренко А.А., Ребезов М.Б., Кенийз Н.В. и др.
2	Технологии первичной переработки продуктов животноводства. Лабораторный практикум	печ.	Учебное пособие Алматы: Эпиграф, 2019. – Ч. 2. – 100 с. ISBN 978-601-327-799-8	6,25	Долженкова Г.М., Галиева З.А., Ребезов М.Б. и др.
3	Физико-химические и биохимические основы переработки мяса сельскохозяйственных и диких животных	печ.	Учебное пособие. Алматы: Издательство «МАП», 2020г. – 203с.	12,69	Асенова Б.К., Смольникова Ф.Х., Ребезов М.Б. и др.

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова



1	2	3	4	5	6
<b>Статьи в зарубежных, отечественных научных журналах</b>					
1	Technology Of Production, Nutritional Value And Food Safety Of Gluten Free Bread	печ.	International Journal of Recent Technology and Engineering (IJRTE) ISSN: 2277-3878, Volume-7, Issue-6, March 2019, 1338-1344.	0,44	Kulushtayeva B., Nurymkhan G., Smolnikova F. et al.
2	Heavy metals content in meat and milk of Orenburg region of Russia	Печ.	International Journal of Pharmaceutical Research, Jan-March 2019, Vol 11, Issue 1, 1031-1035.	0,31	Kuramshina N., Rebezov M., Kuramshin E. et al.I.
3	Main problems of school nutrition	печ.	Indian Journal of Forensic Medicine and Toxicology, 13(4): 1633-1638, 2019	0,38	Smolnikova, F., Okuskhanova, E., Khayrullin, M. et al.
4	Study of the chemical composition of carrot powder and its effect on the nutritional value of sausage products	печ.	International Journal of Modern Agriculture, 2021, 10(2), 3659 - 3669.	0,69	Assenova, B., Smolnikova F. Nikolaeva N. et al.
5	Low-Calorie Meat Food for Obesity Prevention.	печ.	International Journal of Pharmaceutical Research, 2019. 11(1), 1589 – 1592.	0,25	Okuskhanova, E., Rebezov, Y., Khayrullin, M. et al.
<b>Статьи и тезисы в сборниках научных конференций</b>					
1	Определение химического состава и предельного напряжения сдвига фаршевых композиций с белково-жировой эмульсией	печ.	VII Международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии», посвященная 45-летию Кемеровского государственного университета, 13-17 мая 2019 г. С.184-186	0,19	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Молдабаева Ж.К. и др.
2	Исследование изменения вязкости в зависимости от	печ.	Материалы XIX научно-практическая конференция « Качество продукции, технологий и образования»	0,25	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б. и др.

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова

1	2	3	4	5	6
	состава белково-жировой эмульсии		- Магнитогорск: Изд-во гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2019, С.21-24		
3	Современное состояние птицеперерабатывающей промышленности в Казахстане	печ.	Материалы XIX научно-практической конференция « Качество продукции, технологий и образования» - Магнитогорск: Изд-во гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2019, С.140-144	0,31	Нурымхан, Г.Н. Туменова Г.Т., Асенова Б.К. и др.
4	Основные направления производстве сливочного масла	печ.	Материалы XIX научно-практической конференция « Качество продукции, технологий и образования» - Магнитогорск: Изд-во гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2019, С.252-254	0,19	Наурызбаева Г.К., Смольникова Ф.Х., Касымов С.К. и др.
5	Формирование организационной структуры предприятия общественного питания	печ.	Сборник материалов научной конференции с международным участием «Наука: взгляд молодых». ФГОУ ВО «МГТУ имени К.Г. Разумовского», г. Москва Россия. 2019 г. Том 2. С. 201-203	0,25	Виноградова К.А., Окусханова Э.К. и др.
6	Разработка технологии фруктовых чипсов	печ.	Материалы Международной научно-практической конференции «Современное состояние, перспективы развития и модернизации АПК РК», Государственный университет имени Шакарима, 27 сентября, Семей – 2019. С. 86-88	0,19	Смагулова А., Ребезов М., Смольникова Ф. и др.
7	Разработка технологии фруктовых чипсов	печ.	Материалы Международной научно-практической конференции «Современное состояние, перспективы развития и модернизации АПК РК», Государственный университет имени Шакарима, 27 сентября, Семей – 2019. С. 86-88	0,19	Смагулова А., Ребезов М., Смольникова Ф. и др.
8	Влияние БЖЭ на функционально-технологические свойства фаршевых композиций	печ.	Современное состояние, перспективы развития АПК и производства специализированных продуктов питания: сборник материалов МНПК, посвященной юбилею Заслуженного работника	0,19	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Смольникова Ф.Х. и др.

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова



1	2	3	4	5	6
			высшей школы РФ, д.т.н., профессора Гавриловой Натальи Борисовны. Омск : Изд-во ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 24 апреля 2020, с. 462-464.		
9	Мясо птицы как основной источник сырья в производстве вареных колбас	печ.	Качество продукции, технологий и образования: Материалы XV Международной научно-практической конференции– Магнитогорск: Изд-во гос.техн.ун-та им. Г.И. Носова, 2020. – 62-66 с.	0,31	Долматова И., Горелик О.В., Харлап С.Ю. и др.
10	Assessment of organoleptic and physico-chemical parameters of a semi-finished minced meat-containing product.	печ.	In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 613, No. 1, p. 012165). IOP Publishing. (2020, December). DOI: 10.1088/1755-1315/613/1/012165	0,31	Zinina, O. V., Merenkova, S. P., Okuskhanova, E. K. et al.
<b>Патенты, авторские свидетельства</b>					
1	Способ производства молочных конфет	печ.	Патент на полезную модель РК №4791. Дата публикации 20.03.2020, бюл. №11	-	Нургазезова А.Н.; Касымов С.К.; Молдабаева Ж.К. и др.
2	Творожный продукт	печ.	Патент на полезную модель РК №6722. Дата публикации 03.12.2021, бюл. №48	-	Кошелева Е.А.; Атамбаева Ж.М.; Смольникова Ф.Х. и др.
3	Способ производства мягкого мороженого	печ.	Патент на полезную модель РК №7021. Дата публикации 22.04.2022, бюл. №16	-	Муслимова Н.Р.; Атамбаева Ж.М.; Смольникова Ф.Х. и др.
4	Способ получения паштета из мяса птицы	печ.	Патент на полезную модель Республики Казахстан № 8146. Оpubл. 09.06.2023 г., бюл. № 23.	-	Суйчинов А.К.; Акимова Д.А.; Какимов А.К. др.

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова

### Список публикаций в международных рецензируемых изданиях

Фамилия претендента Окусханова Э.К.

Идентификаторы автора:

Scopus Author ID: 57074098400

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57074098400>

Web of Science Researcher ID: O-1627-2015

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/1621337>

ORCID:

<https://orcid.org/0000-0001-5139-9291>

№ п/п	Название публикации	Тип публикации (статья, обзор и т.д.)	Наименование журнала, год публикации (согласно базам данных), DOI	Импакт-фактор журнала, квартиль и область науки* по данным Journal Citation Reports (Журнал Цитэйшэн Репортс) за год публикации	Индекс в базе данных Web of Science Core Collection (Веб оф Сайенс Кор Коллекшн)	CiteScore (СайтСкор) журнала, процентиль и область науки* по данным Scopus (Скопус) за год публикации	ФИО авторов (подчеркнуть ФИО претендента)	Роль претендента (соавтор, первый автор или автор для корреспонденции)
1	Enrichment of meat products with dietary fibers: A review	обзор	Agronomy Research, 2019, vol. 17, no. 4, pp. 1808-1822. DOI 10.15159/AR.19.163			Cite score 2.1 Процентиль 46  Agronomy and Crop Science	Zinina, O., Merenkova, S., Tazeddinova, D., Rebezov, M., Stuart, M., <u>Okuskhanova, E.</u> , Yessimbekov, Z. & Baryshnikova, N.	соавтор

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова



2	Fatty Acid Composition of Female Turkey Muscles in Kazakhstan	статья	Journal of World's Poultry Research, 9(2): 78-81, 2019			Cite score 1.3 Процентиль 30  Animal Science and Zoology	Igenbayev A., <u>Okuskhanova E.</u> , Nurgazozova A., Rebezov Y., Kassymov S., Nurymkhan G., Tazeddinova D., Mironova I., Rebezov M.	Автор-корреспондент
3	Proximate, mineral and functional properties of tiger nut flour extracted from different tiger nuts cultivars	статья	Journal of microbiology, biotechnology and food sciences, 2019 9, 653–656. <a href="http://dx.doi.org/10.15414/jm bfs.2019/20.9.3.653-656">http://dx.doi.org/10.15414/jm bfs.2019/20.9.3.653-656</a>	Импакт-фактор 0.9  Food Science & Technology	<a href="https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000500542200030">https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000500542200030</a>	Cite score 1.9 Процентиль 38  Food Science	Ukeyima., Hleba, L., Císarová, M., <u>Okuskhanova, E.</u> , Vlasov, S., Batishcheva, N., Goncharov, A., & Ali Shariati, M.	
4	Effect of germinated wheat (Triticum Aestivum) on chemical, amino acid and organoleptic properties of meat pate	статья	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 14: 580-586, 2020			Cite score 2.5 Процентиль 45  Food Science	Assenova, B., <u>Okuskhanova, E.</u> , Rebezov, M., Zinina, O., Baryshnikova, N., Vaiscrobova, E., Kasatkina, E., Shariati, M.A., Khan, M.U., Ntsefong, G.N.	
5	Lycopene as a natural antioxidant used to prevent human health disorders	обзор	Antioxidants, 2020, 9(8), p.706. DOI 10.3390/antiox9080706	Импакт-фактор 7.3, Квартиль Q1  Food Science & Technology	<a href="https://www.webofscience.com/wos/alldb/full-record/WOS:000567392300001">https://www.webofscience.com/wos/alldb/full-record/WOS:000567392300001</a>	Cite score 10,6 Процентиль 92  Food Science	Imran, M., Ghorat, F., Ul-Haq, I., Ur-Rehman, H., Aslam, F., Heydari, M., Shariati, M.A., <u>Okuskhanova, E.</u> , Yessimbekov, Z.	соавтор

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова

6	Effects of Microbial Transglutaminase on Technological, Rheological, and Microstructural Indicators of Minced Meat with the Addition of Plant Raw Materials	статья	International Journal of Food Science, vol. 2020, Article ID 8869401, 11 pages, 2020. <a href="https://doi.org/10.1155/2020/8869401">https://doi.org/10.1155/2020/8869401</a>	Импакт-фактор 4  Food Science & Technology	<a href="https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000620374600001">https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000620374600001</a>	Cite score 6,2 Процентиль 77  Food Science	Zinina O., Merenkova S., Galimov D., Okuskhanova E., Rebezov M., Khayrullin M., Anichkina O,	соавтор
7	Effects of dietary fiber on human health: A review	статья	Human Sport Medicine, 2020, Vol. 20, Issue 1, pp. 106–113. <a href="https://doi.org/10.14529/hsm200113">https://doi.org/10.14529/hsm200113</a>	Импакт-фактор 0.2		Cite score 0.7 Процентиль 18 Physical Therapy, Sports Therapy and Rehabilitation	Merenkova, S., Zinina, O., Stuart, M., Okuskhanova, E., & Androsova, N.	соавтор
8	Utilization of microwave assisted extracts obtained from various parts (whole fruit, seeds, leaves and roots) of citrullus colocynthis as hypocholesterolemic agent in albino rats	статья	Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, Volume10, Issue4, Page541-545. DOI 10.15414/jmbfs.2021.10.4.541-545	Импакт-фактор 0.9  Food Science & Technology	<a href="https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000637196900004">https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000637196900004</a>	Cite score 1,6 Процентиль 38  Food Science	Khalil, A. A., Shahid, Q., Aslam, A., Khalid, A., HlebovĀj, M., Rebezov, M., Pesheherov, G., Okuskhanova, E., & Shariati, M. A.	соавтор
9	Assessment of organoleptic and physico-chemical parameters of a semi-finished minced meat-containing product	статья	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2020, Vol. 613, Issue 1, p. 012165. <a href="https://doi.org/10.1088/1755-1315/613/1/012165">https://doi.org/10.1088/1755-1315/613/1/012165</a>			Cite score 1,0 Процентиль 28  General Environmental Science	Zinina, O. V., Merenkova, S. P., Okuskhanova, E. K., Karapetyan, I. G., Ponomarev, E. E., & Kulikov, D. A.	соавтор

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Сағанаева

Э.К. Оқусханова



10	Nanocochleates containing N-Octylglycoside extracted Vibrio cholerae antigens elicited high vibriocidal antibodies titers after intragastric immunization in a mice model	статья	Microbial Pathogenesis, Vol. 156, p. 104902, 2021. Elsevier BV. <a href="https://doi.org/10.1016/j.micpath.2021.104902">https://doi.org/10.1016/j.micpath.2021.104902</a>	Импакт-фактор 4, Квартиль Q2  Microbiology	<a href="https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000663579100004">https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000663579100004</a>	Cite score 7,4 Процентиль 76  Microbiology	Tamargo, S. B., Bui Thanh, T., Pérez, M., Otero, O., Oliva, H. R., Falero, G., Pérez, J. L., Cedré, M. B., <u>Okuskhanova, E.</u> , Thiruvengadam, M., Shariati, M. A., & Sierra, G. V. G.	соавтор
11	Herbal medicine for the management of laxative activity	статья	Current Pharmaceutical Biotechnology, Vol. 23, Issue 10, pp. 1269–1283, 2022. Bentham Science Publishers Ltd. <a href="https://doi.org/10.2174/1389201022666210812121328">https://doi.org/10.2174/1389201022666210812121328</a>	Импакт-фактор 2,8 Квартиль Q3  Biochemistry & Molecular Biology	<a href="https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000823425700005">https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000823425700005</a>	Cite score 5,6 Процентиль 66  Biotechnology	Thiruvengadam, M., Shariati, M. A., Akram, M., Zainab, R., Daniyal, M., Bankole, M. M., Rebezov, M., & <u>Okuskhanova, E.</u>	соавтор
12	Functional and physical properties of oil-in-water emulsion based on sodium caseinate, beef rumen and sunflower oil and its effect on nutritional quality of forcemeat.	статья	Journal of Dispersion Science and Technology, 2021, Vol. 44, Issue 3, pp. 429–437. Informa UK Limited. <a href="https://doi.org/10.1080/01932691.2021.1950008">https://doi.org/10.1080/01932691.2021.1950008</a>	Импакт-фактор 2,2 Квартиль Q4  Chemistry, Physical	<a href="https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000678412200001">https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000678412200001</a>	Cite score 5,0 Процентиль 63  Polymers and Plastics Surfaces, Coatings and Films	<u>Okuskhanova, E.</u> , Caporaso, N., Yessimbekov, Z., Assenova, B., Smolnikova, F., Rebezov, M., Shariati, M. A., Usman Khan, M., & Thiruvengadam, M.	Первый автор
13	Revolutionizing meat processing: a nexus of technological advancements, sustainability, and cultured meat evolution.	обзор	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2024, 18, 331–346. <a href="https://doi.org/10.5219/1957">https://doi.org/10.5219/1957</a>			Cite score 2,5 Процентиль 45  Food Science	Suychinov, A., Akimova, D., Kakimov, A., Zharykbasov, Y., Baikadamova, A., <u>Okuskhanova, E.</u>	соавтор

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Т.Б. Саганаева

Э.К. Окусханова

							Bakiyeva, A., & Ibragimov, N.	
--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------	--

Председатель Правления – Ректор

Ученый секретарь

Соискатель



Д.Р. Орынбеков

Г.Б. Сағанаева

Э.К. Оқсұханова