

**СПИСОК НАУЧНЫХ ТРУДОВ
соискателя Кабдылжар Бактыбалы Кабылтайкызы**

№	Название статьи	Рукописный или печатный	Издательство журнала (номер, год)	Объем (п.л.)	Фамилии соавторов
1	2	3	4	5	6
Международные рецензируемые научные журналы с ненулевым импакт-фактором (базы данных Scopus и Web of Science)					
1	Identifying pattern in the effect exerted by a cooling process and the fine grinding modes on the qualitative indicators of a meat and bone paste	Печ.	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2020. – №2/11 (104). – P.6-12.	0,43	A. Kakimov, Zh. Yessimbekov, A. Suychinov, A. Baikadamova
2	Use of Meat-Bone Paste to Develop Calcium-Enriched Liver Pâté	Печ.	Foods. – 2021. – №10 (9). – P. 2042.	1	Zh. Yessimbekov, A. Kakimov, N. Caporaso, A. Suychinov, M. Ali Shariati, A. Baikadamova, R. Domínguez, J. M. Lorenzo

Председатель Правления-Ректор



Ученый секретарь

Соискатель

Б.А. Ердембеков

Г.Б. Саганаева

Б.К. Кабдылжар

1	2	3	4	5	6
3	Effect of Rotational Speed and Gap between Rotating Knives of the Grinder on the Yield Stress and Water-Binding Capacity of Fine Ground Chicken Bone	Печ.	Applied Sciences. – 2022. – №12 (7). – P. 3533.	0,68	G. Bekeshova, N. Ibragimov, A. Kakimov, A. Suychinov, Z. Yessimbekov, Z. Tokhtarov, G. Zhumadilova, G. Abdilova
Издания из перечня, утвержденного КОКСНВО МНВО РК					
4	Исследование химического состава куриной мясокостной пасты	Печ.	Вестник Алматинского технологического университета. – Алматы. – 2020. – №2 (127). – С.105-110.	0,37	Какимов А.К., Есимбеков Ж.С., Гуринович Г.В., Суйчинов А.К.
5	Technology of pate production using meat and bone paste and its food safety	Печ.	Вестник Государственного университета имени Шакарима города Семей. – 2020. – №4 (92). – С.72-75.	0,25	A. Kakimov, A. Baikadamova, A. Maiorov
6	A study on the chemical and mineral composition of the protein-mineral paste from poultry and cattle bone raw materials	Печ.	Theory and practice of meat processing. – 2021. – №6 (1). – С.39-45.	0,43	A. Kakimov, Zh. Yessimbekov, A. Suychinov, A. Baikadamova




Председатель Правления-Ректор



Б.А. Ердембеков

Ученый секретарь



Г.Б. Саганаева

Сопискатель



Б.К. Кабдылжар

1	2	3	4	5	6
7	Research of compositions of amino acids, fatty acids and minerals in meat pate with addition of meat-and-bone paste	Печ.	Theory and practice of meat processing. – 2022. – №7 (1). – С.66-72.	0,43	A.Kakimov, Zh.Yessimbekov, G.Gurinovich, A.Suychinov
Научные издания дальнего зарубежья					
8	Processing of cattle and chicken bone for food purposes: short review	Печ.	Abstracts of XI International scientific and practical conference «Modern aspects of science and practice». – Melbourne, Australia, November 30 – December 03, 2021. – P. 509-513.	0,31	A. Kakimov, A. Suychinov, Zh. Yessimbekov, A. Baikadamova
9	Effect of Fine Grinding Process on Temperature Characteristics and Water-Binding Capacity of Chicken Bone Paste	Печ.	ALKHAS. – The Journal of Environment, Agriculture and Biological Sciences. – 2022. – №4 (1). – P.1-4.	0,25	A. Kakimov, A. Suychinov, M. Rakimova, S. Yessengeldin, G. Bekeshova

Председатель Правления-Ректор



Ученый секретарь

Сопискатель

Б.А. Ердембеков

Г.Б. Саганаева

Б.К. Кабдылжар

1	2	3	4	5	6
Научные издания ближнего зарубежья					
10	Использование растительных ингредиентов в технологии мясных паштетов	Печ.	Материалы XX Международной научно-практической конференции «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств». – Барнаул: Изд-во АлтГТУ. – 2019. – С.160-164.	0,31	Какимов А.К., Суйчинов А.К., Есимбеков Ж.С., Байкадамова А.М.
11	Исследование пищевой безопасности мясокостной пасты	Печ.	Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Состояние и перспективы развития наилучших доступных технологий специализированных продуктов питания». – Омск: ФГБОУ ВО Омский ГАУ. – 2019. – С.269-271.	0,18	Какимов А.К., Суйчинов А.К., Есимбеков Ж.С.
12	Исследование минерального состава печеночного паштета с добавлением мясокостной пасты	Печ.	Сборник тезисов VIII Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет». – 2020. – С.109-111.	0,18	Какимов А.К., Гуринович Г.В., Есимбеков Ж.С., Байкадамова А.М.

Председатель Правления-Ректор



Ученый секретарь

Сонскатель

Б.А. Ердембеков

Г.Б. Саганаева

Б.К. Кабдылжар

1	2	3	4	5	6
13	Проблемы переработки продуктов птицеводства	Печ.	Сборник материалов международной научно-практической конференции «Интеграция образования, науки и производства». – Мелеуз, 17 апреля 2020 г. – С.58-62.	0,31	Какимов А.К., Есимбеков Ж.С.
Научные труды, опубликованные в материалах международных научных конференций в Республике Казахстан					
14	Исследование химического состава и функционально-технологических свойств мясокостной пасты	Печ.	Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства». (24-25 октября 2019 г.). – Алматы: АТУ, 2019. – С.176-178.	0,19	Какимов А.К., Суйчинов А.К., Есимбеков Ж.С.
15	Микробиологические риски пищевых продуктов	Печ.	Сборник материалов Международной научно-практической конференции «Современное состояние, перспективы развития и модернизации АПК РК». – Семей: ГУ имени Шакарима города Семей. – 2019. – С.231-237.	0,44	Какимов А.К., Муратбаев А.М., Байкадамова А.М.



Председатель Правления-Ректор

Б.А. Ердембеков

Ученый секретарь

Г.Б. Саганаева

Спискатель

Б.К. Кабдылжар

1	2	3	4	5	6
16	Исследование влияния процесса охлаждения и режимов тонкого измельчения на качественные показатели мясокостной пасты	Печ.	Сборник докладов X Юбилейной Международной научно-технической конференции «КАЗАХСТАН-ХОЛОД 2020». (4-5марта 2020 г.). – Алматы: АТУ, 2020. – С.238-244.	0,43	Какимов А.К., Есимбеков Ж.С., Суйчинов А.К., Байкадамова А.М.
Монографии, учебники					
17	Обзор технологий мясных продуктов мажущейся консистенции функциональной направленности	Печ.	Аналитический обзор. – Алматы. – 2019. – 49с.	3,06	Какимов А.К., Суйчинов А.К., Есимбеков Ж.С., Байкадамова А.М.
Охранные документы, патенты на полезную модель					
18	Композиция для приготовления мясорастительного паштета	Печ.	Патент на полезную модель №6726, 03.12.2021.	-	Какимов А.К., Суйчинов А.К., Есимбеков Ж.С.
19	Способ производства куриного паштета	Печ.	Патент на полезную модель №7114, 20.05.2022.	-	Какимов А.К. Суйчинов А.К. Есимбеков Ж.С.



Председатель Правления-Ректор

Б.А. Ердембеков

Ученый секретарь

Г.Б. Саганаева

Соискатель *

Б.К. Кабдылжар