

Сведения о научном консультанте

соискателя Шаймерденовой Даригаш Арыновны, представившей диссертационную работу на тему «Совершенствование системы повышения и использования технологического потенциала зерна мягкой пшеницы в условиях Казахстана», на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Фамилия, имя, отчество	Изтаев Ауельбек Изтаевич
Гражданство	Республика Казахстан
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук по специальности 05.18.01- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	профессор
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Акционерное общество «Алматинский технологический университет»
Наименование подразделения	кафедра «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Научно-исследовательский институт пищевых технологии» при Акционерном обществе «Алматинский технологический университет»
Должность	Профессор, директор
Электронная почта	auelbekking@mail.ru
Номер телефона	8-705-152-45-14
Почтовый адрес	г. Алматы, Орбита 4, дом 35, кв. 37
Автор свыше 500 научных работ, в том числе 6 учебников, 22 монографий, 50 изобретений в области технологии переработки зерна. Подготовил 10 докторов, 42 кандидатов технических наук, 5 доктора PhD, 15 магистров. Руководитель, соруководитель, ответственный исполнитель, исполнитель 10 госбюджетных и хоздоговорных научно-исследовательских работ, которые велись в соответствии с Государственными целевыми Программами по заказам Министерства сельского хозяйства РК, грантовому и программно-	

целевому финансированию Министерства образования и науки РК.

1. Инновационные технологии обработки, хранения и переработки зерновых, зернобобовых и масличных культур Монография. Алматы, 2018. 468 С.

2. Разработка системы формирования технологического потенциала зерна мягкой пшеницы. Материалы III Международной научно-технической конференции: «Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение». Воронеж, 25-26 ноября 2016 г. С.422-426.

3. Альтернативные способы хранения зерна Международный сборник научных статей «Инновационные технологии длительного хранения товаров». Москва – Киев 2013. С.46-52.

4. Обеспечение сохранности зерна – основная задача системы послеуборочной обработки и хранения. Международный сборник научных статей «Инновационные технологии длительного хранения товаров. Москва – Киев 2013. С.33-38.

5. Определение перспективности сортов мягкой пшеницы Казахстана методом микроскопирования Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. – Т. 79. № 3. С. 86 – 92.

6. The use of composite mixtures in the production of biscuits / Bulgarian Journal of Agricultural Science. - Volume 19, Number 1, 2013. - P.28-31.

7. Новые кормовые добавки из побочных продуктов рисоэзаводов для сельскохозяйственных животных и прудовых рыб/ Ж. «Вестник сельскохозяйственной науки Казахстана». – 2010. – №2. – С. 58-62.

8. Impact of ion-ozon treatment technologies and cavitation on grain quality indices / J. “Life Science”. – New York. – 2014. – 11 (8s) – P. (59) 268-271.

9. Зернобобовые культуры как источники получения биологически ценных добавок для хлебопекарной отрасли / «Вестник с.-х. науки Казахстана». - 2010. -№2. -С.45-46.

10. Научные основы ионоозонной технологии обработки зерна и продуктов его переработки (Монография)- Алматы: Издательство «LEM». – 2011. – 246 с.

Профессор кафедры «Технология хлебопродуктов
и перерабатывающих производств»,
директор «Научно-исследовательского
института пищевых технологий»
при Акционерном обществе
«Алматинский технологический университет»,
доктор технических наук, профессор,
академик НАН РК

Изтаев А.И.

