СПИСОК

научных трудов и изобретений за время обучения в PhD-докторантуре

Окусхановой Элеоноры Курметовны

№	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы работы
1	2	3	4	5	6
Статьи, входящие в базу Scopus или Web of Science					
1	Mineral Composition of Deer Meat Pate	печ.	// Pakistan Journal of Nutrition 15, 2016, p. 217-222 (Scopus)	0,38	Bahytkul Assenova, Maksim Rebezov, Zhanibek Yessimbekov, Botagoz Kulushtayeva, Oksana Zinina, Marilyne Stuart
2	Study of morphology, chemical, and amino acid composition of red deer meat	печ.	//Veterinary World, 2017, 10(6): 623-629 (Scopus и Web of Science)	0,44	Okuskhanova E, Assenova B, Rebezov M, Amirkhanov K, Yessimbekov Z, Smolnikova F, Nurgazezova A, Nurymkhan G, Stuart M
Статьи опубликованные в журналах ККСОН					
3	Разработка технологии и рецептуры мясорастительного паштета с применением белкового обогатителя	печ.	// Вестник Алматинского Технологического университета. – 2017. – №1. – С. 51-57	0,44	Э.К. Окусханова, Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, Ж.С. Есимбеков, О.В. Зинина

Ректор ГУ им. Шакарима _____ М.Г. Ескендиров

Ученый секретарь _____ Н.Ж. Есенгулова

PhD-докторант _____ Э.К. Окусханова

4	Исследование функционально-технологических свойств, химического состава и микроструктуры мяса сельскохозяйственных животных и птицы	печ.	//Вестник ГУ имени Шакарима, 2017, 2(78). -С.115-119. Том 1.	0,31	Э.К. Окусханова, Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, А.К. Игенбаев, А.К. Суйчинов
5	Влияние эффектов ультразвукового воздействия на структурно-механические свойства мясного сырья	печ.	//Вестник ГУ имени Шакарима, 2017, 4(80). -С.70-74.	0,31	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б., Есимбеков Ж.С.
6	Исследование жирнокислотного состава паштетной массы	печ.	//Вестник ГУ имени Шакарима, 2017, 4(80). -С.8-12.	0,31	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б.
Статьи, опубликованные в материалах и сборниках конференций					
7	Обзор технологий мясных и мясорастительных паштетов функционального назначения	печ.	III Международная научно-техническая конференция (заочная) «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» [Электронный ресурс]: сборник материалов, 8 ноября 2016 г. / Воронеж.гос. ун-тинж. технол., ВГУИТ, 2016. – с. 158-163	0,38	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б., Суйчинов А.К.
8	Ультразвуковая обработка мяса и мясных продуктов	печ.	// VII Международная научно-техническая конференция «КАЗАХСТАН-ХОЛОД 2017». Сб. докл. межд.науч.-техн. конф. (15-16 марта 2017 г.) – Алматы: АТУ, 2017. – 194-196 с.	0,19	Ребезов М.Б., Окусханова Э.К., Асенова Б.К.

Ректор ГУ им. Шакарима _____ М.Г. Ескендиров

Ученый секретарь _____ Н.Ж. Есенгулова

PhD-докторант _____ Э.К. Окусханова

9	Диетические низкокалорийные мясные продукты для лиц с избыточной массой тела	печ.	//«Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений» международная научно-практическая конференция. 10 марта 2017 г. – Семей: Государственный университет имени Шакарима, 2017. – Том 2. - С.108-111.	0,25	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б.
10	Study of organoleptic and microbial characteristics of meat pate	печ.	// Proceedings of the III International Scientific and Practical Conference " Scientific Issues of the Modernity" (April 27, 2017, Dubai, UAE).№ 5(21), Vol.4, May 2017. – P.12-15.	0,25	EleonoraOkuskhanova, BahytkulAssenova, MaksimRebezov, MalikaBaybalinova, Tamara Kurmakaeva, Ivan Kolesnichenko, Olga Gorelik, YaroslavRebezov
11	Влияние молочного белка и тонкоизмельченного рубца на химический состав белково-жировой эмульсии	печ.	// Материалы Международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы производства продуктов питания: состояние и перспективы развития», посвященная 75-летию член-корреспондента КазАСХН, доктора технических наук, профессора Толеуова Е.Т. 24 ноября 2017г. С. 120-122.	0,18	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б.
Авторские свидетельства, патенты, дипломы, лицензии, информационные карты, алгоритмы, проекты					
12	Мясной паштет и способ его получения	печ.	Патент РК на полезную модель №1536. Опубликовано 29.07.2016, бюл. №8.	-	Окусханова Э.К.; ЕсимбековЖ.С., Асенова Б.К., Ребезов М.Б.

Ректор ГУ им. Шакарима _____ М.Г. Ескендиров

Ученый секретарь _____ Н.Ж. Есенгулова

PhD-докторант _____ Э.К. Окусханова

13	Способ получения белково-жировой эмульсии и способ производства мясного паштета с использованием белково-жировой эмульсии	печ.	Заявление о выдаче патента РК на полезную модель №2018/0139.2 от 03 марта 2018г.	-	Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б., ЕсимбековЖ.С.

Итого – 13 научных трудов.
Из них – 2 статьи в международных рецензируемых журналах, входящих в базу Scopus или Web of Science;
4 статьи – в журналах, рекомендуемых ККСОН;
2 патента РК на полезную модель;
5 статей – в материалах международных конференций.

Ректор ГУ им. Шакарима _____ М.Г. Ескендиров

Ученый секретарь _____ Н.Ж. Есенгулова

PhD-докторант _____ Э.К. Окусханова

Дата 07.06.2018 г.