

Список научных трудов соискателя  
Велямова Шухрата Масимжановича

№	Наименование труда	Характер труда	Выходные данные	Количество печатных листов	Соавторы
1	Развитие технологии переработки столовой свеклы для получения пектин на экстракторе	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства», Алматы: АТУ, 2015 г., с.222-223	0,125	Джингилбаев С.С.
2	Увеличение производительности и эффективности экстрактора растительного сырья для получения пектинсодержащего экстракта столовой свеклы	Печ.	Материалы республиканской научно-практической конференции «Наука. Образование. Молодежь», Алматы: АТУ, 2016 г., с.190-192	0,125	Джингилбаев С.С.
3	Повышение эффективности экстрагирования при получении пектинсодержащего экстракта из сухих выжимок столовой свеклы используя полифункциональный электро-механический экстрактор и изучение его физико-химических и безопасны показателей	Печ.	Сборник материалов международной научно-практической конференции «Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производства в условиях глобальной конкуренции», Семей: Университет Шакарима, 2016 г., с. 359-362	0,375	-
4	Mechanization of processes extraction of pectin from beet and study of physicochemical indicators of safest pectin containing extract	Печ.	Poster of 11 <sup>th</sup> World Congress on Biotechnology and Biotech Industries Meet, 28-29 July, 2016 – Berlin: J Biotechnical Biomaterial, 2016, volume 6, issue 3, p.58	0,06	Dzhingilbaev S.S.
5	Изучение влияния ультразвука и активного перемешивания экстрагента при ферментативной	Печ.	Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований – М: РАЕ, 2016. №7 (ч.1) – с. 19-22	0,5	Джингилбаев С.С.

Соискатель

Заведующий кафедрой

Ученый секретарь

Велямов Ш.М.

Усулов С.С.

Раимбаева Н.Т.



05.11.2020



	экстракции пектина из столовой свеклы					
6	Исследования влияния скорости перемешивания экстрагента на выход пектина при ферментативной экстракции из столовой свеклы на экстракторе	Печ.	Вестник Алматинского технологического университета – Алматы: АТУ, 2017 г. №1 (114) – с.62-65	0,25		Джингилбаев С.С.
7	Динамика ферментативной экстракции пектина из выжимок столовой свеклы на экстракторе	Печ.	Известия национальной академии наук Республики Казахстан – Алматы: НАН РК, 2017. №1 (37) – с. 159-164	0,75		Джингилбаев С.С.
8	Совершенствования процесса переработки растительного сырья с целью извлечения пектина на экстракторе	Печ.	Новости науки Казахстан – Алматы: НЦНТЭ, 2018 г. №1 (135) – с.117-134	0,5		Джингилбаев С.С.
9	Ultrasound-assisted and agitated enzymatic extraction of pectin from red beet ( <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>conditiva</i> ) roots	Печ.	Bulgarian Journal of Agricultural Science – Sofia: Agricultural Academy of Bulgaria, 2019. №1 (25), p. 196–202	0.4375		Jingilbaev S.S. Akterian S.G.
10	Экстрактор для получения пектинсодержащего экстракта из растительного сырья	Печ.	Патент РК ІЗ3150 бюл. №38 от 15.10.2018 г.	0,18		Джингилбаев С.С. Курасова Л.А.
11	Интенсификация процесса ферментативной экстракции пектина из выжимок столовой свеклы	Печ.	Материалы XIII международной научно-технической конференции «Техника и технологии пищевых производств», Могилев: Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия», 2020 г., с.57-58	0,125		Джингилбаев С.С.
12	Проектирование и моделирование новых продуктов питания	Печ.	Вестник ЮУрГУ – Кемерово: Пищевые и биотехнологии 2020. №1 (8) с.40-48	0,52		Джингилбаев С.С.

Велямов Ш.М.

Усулов С.С.

Раимбаева Н.Т.



Соискатель

Заведующий кафедрой

Ученый секретарь

05.11.2020