

**«ЗООИНЖЕНЕРИЯ ЖӘНЕ БИОТЕХНОЛОГИЯ»
ПРОФЕССОРЫ**

Оқытушының жеке мәліметтері		
	<i>Тегі, Аты, Әкесінің аты</i>	<i>Серикбаева Демеухановна</i> <i>Асия</i>
	<i>туған күні</i>	<i>05.05.1959г.</i>
	<i>Жынысы(ер / әйел)</i>	<i>әйел</i>
	<i>Ұлты</i>	<i>Қазақ</i>
	<i>Азаматтығы</i>	<i>ҚР</i>
	<i>Ұялы телефон, E-mail</i>	<i>+7 (727) 3098506 +7 (777) 2565375 E-mail:serikbayeva@yandex.ru; assiya.serikbayeva@kaznau.kz</i>
Білімі:		
Жоғарғы оқу орны		
а) атауы	С.Киров атындағы Қазақ мемлекеттік университеті, химия факультеті	
б) елі, қала	ҚР, Алматы қ	
с) түсу және бітіру жылдары	1976-1982 жж	
г) Жоғарғы оқу орнын тамәмдағанда алынған біліктілік	химик	
Ғылыми дәрежесі және атағы (бүгінгі күнге)		
Ғылыми дәреже	Биология ғылымдарының докторы	
Диссертация тақырыбы	Түйе сүтіне негізделген функционалдық тағамдарды жобалаудың биотехнологиялық негіздері	
Ғылым саласы	Биология	
Ғылыми мамандықтың коды	03.00.23	
Мамандық атауы	биотехнология	
Қорғалған жылы	2011 ж	
Диссертацияның тілі	Орысша	
Ғылыми дәрежесі	профессор	
Жұмыс орны (бүгінгі күнге)		
Ұйымның толық атауы	Қазақ ұлттық аграрлық университеті	
Қызметі	Профессор	
Ғылыми қызметі		
ҚР-дағы ҒЗТҚЖ жетекшісі және / немесе атқарушы (соңғы 3 жыл ішінде)		
Зерттеу тақырыбы	Іске асыру жылдар	Ұйым
«Түйе сүтінен ұлттық өнімдердің технологиясы мен нормативтік құжаттарын жетілдіру және FAO және FIL / IDF талаптарына сәйкес	2008 – 2011	

«Инновациялық технология бойынша құрғақ бие ұнтағы мен түйе сүтінен лактоферрина өндірісін ұйымдастыру»	2016-2018	(APP-88O-16 / 0729R, GNSS), 04 жас зерттеушілер (ГМНС) гранттық бағдарламасы тобы аға ғылыми қызметкері (GNSS) / тобы үшін өтінімдерді конкурстық іріктеудің Хаттаманың негізінде грант Ғылым және коммерцияландыру жөніндегі халықаралық кеңес ретінде таңдалған болатын 2016 жылдың қараша айы. 240000,0 мың теңге
«Түйе сүтіне негізделген функционалдық мақсаттағы жаңа пробиотикалық өнімдерді алудың биотехнологиялық негіздері»	2012 – 2014	055 «Ғылыми және / немесе ғылыми - техникалық қызмет» 101 «Ғылыми зерттеулерді гранттық қаржыландыру»: басым: шикізат пен өнімді терең қайта өңдеу. өңдеу технологияларын: podprioritetu сәйкес.
«Етті және ет консервілерін өндіруге арналған түйе етін өңдеу үшін ресурсты үнемдейтін технологияларды енгізу»	2016-2017	158,000.0 мың теңге көлемінде 12/02/16 бастап АҚ ғылыми және (немесе) ғылыми-техникалық қызмет гранттық қаржыландыру жобалары коммерцияландыру үшін конкурс «Ғылым қоры» Ғылым комитеті жүзеге асыру 145-16-GK.№2 жобасы
«Сиыр сүтіне негізделген функционалдық өнімдердің өндірістік процестерін жаңғырту»	2017-2019	Ғылым комитеті Жобаны іске асыру 0337-17-GC АҚ «Ғылым қоры» Ғылыми және (немесе) ғылыми-техникалық қызмет гранттық қаржыландыру жобалары коммерцияландыру үшін конкурс. 03.12.17 жылғы №11 - Г.К. 341 142 мөлшерінде, мың теңге

Ғылыми -педагогикалық қызмет

Жоғары білікті кадрларды дайындау

Дәрежесі	Саны	Қорғау жылы	Мамандық шифрі
Ғылым докторы			
Ғылым кандидаты	1	2009,2010	03.00.23 - Биотехнология
PhD докторы	2	2012	6D073200 - Стандарттау және сертификаттау
Магистр	15	2014-2017	6M073500 - Тағам қауіпсіздігі

Соңғы 3 жылдағы жарияланымдар саны туралы ақпарат

Жарияланым түрі	Саны
ҚР БҒМ ККСОН ұсынған журналдарында жарияланымдар	36
Рейтингтік журналдардағы	12

жарияланымдар			
Оқу құралы			4
Электронды оқу құралдары			3
Монографиялар			3
Конференцияларда, симпозиумдарда (шетелдік, республикалық) баяндамалар мен баяндамалар			52
Негізгі ғылыми басылымдар (соңғы 3 жылда)			
Жарияланым атауы	Авторы(лар)	Жариялау күні	Басылымның атауы, көлемі, нөмірі, беті
Enzymes ability to serve as markers of pasteurized camel milk //International Conference on New Horizons in Biotechnology	Loiseau G., Faye B., Montet D., Serikbayeva A.	2001	Trivandrum, India – 2001. – April, 18-21. – P.127-130.
Lactoferrin of camel milk in Kazakhstan	Konuspayeva G.,Loiseau G., Narmuratova M., Faye B., Serikbayeva A.	2004	// Proc. of . Intern. Workshop, « Desertification combat and food safety : the added value of camel producers”.- NATO Sciences Series, Ashkabad, 2004.-P.158-167.
Probiotic properties of a sour-milk product shubat from the camel milk	Serikbayeva A. , Konuspayeva G.,Loiseau G., Narmuratova M., Faye B.	2004	//Proc. of . Intern. Workshop, « Desertification combat and food safety : the added value of camel producers”.- NATO Sciences Series, Ashkabad, 2004.-P.187-191.
The fatty acids composition of Dromedaty and Baktrian camel milk in Kazakhstan	Konuspayeva G., Loiseau G., Narmuratova M., Faye B., Barouh N., Montet D., Serikbayeva A.	2006	// J. of Camel Practice Res.2006.-P.135-145.
Effect of crude olive cake supplementation on camel milk production and fatty acid composition	Faye B., Konuspayeva G., Narmuratova M., Serikbayeva A. , Abdelgadir M. Musaad, Hechmi Mehri.	2013	// Dairy Science & Technology (2013) 93:225-236 Official journal of the Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)Formerly 'Le Lait'. https://www.yumpu.com/en/document/view/49721163/effect-of-crude-olive-cake-

			upplementation-on-camel-milk-production
Chemical composition of <i>Infraspinatus</i> , <i>Triceps brachii</i> , <i>Longissimus thoraces</i> , <i>Biceps femoris</i> , <i>Semitendinosus</i> , and <i>Semimembranosus</i> of Bactrian (<i>Camelus bactrianus</i>) camel muscles	Raiymbek G., Faye B., Serikbayeva A. , Konuspayeva G., Isam T. Kadim	2013	// Emirates Journal of FOOD AND AGRICULTURE . 2013. 25 (4): 261-266. https://www.researchgate.net/publication/272988249_Chemical_composition_of_Infraspinatus_Triceps_brachii_Longissimus_thoraces_Biceps_femoris_Semitendinosus_and_Semimembranosus_of_Bactrian_Camelus_Bactrianus_camel_muscles
Discriminant amino-acid components of Bactrian (<i>Camelus bactrianus</i>) and Dromedary (<i>Camelus dromedarius</i>) meat	Raiymbek G., Isam T. Kadim., Konuspayeva G., O. Mahgoub Serikbayeva A. , Faye B.	2015	// Journal of Food Composition and Analysis 41 (2015). P. 194–200. https://www.researchgate.net/publication/41710478_Discriminant_milk_components_of_Bactrian_camel_Camelus_bactrianus_dromedary_Camelus_dromedarius_and_hybrids
Analysis of Efficiency of Production Process and Ready Products	Mukhamedzhanov K., Serikbayeva A.	2015	// Biosciences biotechnology research asia, august 2015 . http://www.biotech-asia.org/download/Kairat-Mukhamedzhanov-Khamitovich-and-Asya-Demeukhanovna-Serikbaeva/BBRAV12I02P1673-1681.pdf
Development And Introduction Of The Integrated Management System At The Enterprise For Processing Of Camel Milk	Adkham A. Akhmedov, Asiya D. Serikbayeva and Zhulduz M. Suleimenova.	2015	// International Journal of Applied Engineering Research ISSN 0973-4562 Volume 9, Number 21 (2015) pp 42644-42648 © Research India Publications. http://www.ripublication.com
Physicochemical properties of tamarind and pineapple fruit	A.M. Taufiq, Y.A. Yusof, N.L. Chin,	2015	// International Food Research Journal

pulps and powders	S.H. Othman, A. Serikbayeva , M.G. Aziz		22(2): 707-712 (2015). http://www.ifrj.upm.edu.my/22%20(02)%202015/(36).pdf
Lactic acid bacteria isolated from traditional central-asian fermented milks; potential probiotic properties.	Atte von Wright, Zh.Tulemisova, G.Kasanova, Z.Kozhakhmetova, A.Serikbayeva , J.Korhonen, R.Myktybayeva, A.Omarova, A.Tuganbay	2017	// LWT-Food sciences and Technology-Elsevier. 2017. IF=1,323
Electrophoretic Identification of Casein in Various Types of Milk	Makhpal Yelubaeva, Batyrkhan Buralkhiev, Assiya, Serikbayeva, Mirash Narmuratova and Shynar Kenenbay	2017	// OnLine Journal of Biological Sciences 2017

Патент / инновациялық патент:

Берілген нөмір	Атауы	Автор / патент иесі	Шығарылған күні және жарамдылық мерзімі
Инновациялық патент нөмірі: 30882	Шұбат-ашытылған сүт өнімдерін алу тәсілі	Серикбаева А.Д., Тулемисова Ж.К., Касенова Г.Т., Кожакметова З.А., Саримбекова С.Н., Сулейменова Ж.М., Ахмедов А.А.	15.01.2016
№ 81422 авторлық куәлігі	«Сүт қышқылды бактерияларының <i>Streptococcus lactis</i> 35/15 штаммы. Сүт өнімдерін дайындау үшін қолданылады	Тулемисова Ж.К., Серикбаева А.Д., Кожакметова З.А., Хусаинов Д.М., Ерназарова С.Т., Туганбай А., Толысбаев Б.Т.	30.04.2013г.
№ 81430 авторлық куәлігі	«Лакто- қышқыл бактерияларының штамдары <i>Streptococcus thermophilus</i> 56/36 ашытылған сүтті өнімдерді дайындау үшін қолданылуы	Тулемисова Ж.К., Серикбаева А.Д., Кожакметова З.А., Толысбаев Б.Т., Касенова Г.Т., Ерназарова С.Т., Омарова А., Шытырбаева З.А.	30.04.2013г.
№ 30510 өнертабысына инновациялық патент	«Биошұбат» Функционалды ашытылған сүт өнімдерін алу тәсілі	Серикбаева А.Д., Тулемисова Ж.К., Саримбекова С.Н., Сулейменова Ж.М.	21.10.15

Шет тiлдерiн бiлу	
Тiл	Меңгеру деңгейi (төмен, орташа, жоғары)
ағылшын тiлi	орташа pre-intemEDIATE