

## Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Самадова Рамазона Саидовича «Совершенствование технологии получения глюкозно-галактозного сиропа из молочной сыворотки и продукты на его основе», представленной на соискание ученой степени доктора философии (PhD) по специальности 6D072702 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Полное наименование организации в соответствии с уставом	АО «Алматинский технологический университет», кафедра «Безопасность и качество пищевых продуктов»
Фамилия, имя, отчество	<b>Азимова Санавар Туглуковна</b>
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	6D073500 – Пищевая безопасность (приказ №1989 от 14.12.2018 г)
Учёная степень и наименование отрасли науки	Доктор PhD
Учёная звание	Ассоциированный профессор
Занимаемая должность	Ассоциированный профессор кафедры, «Безопасность и качество пищевых продуктов» АТУ
Почтовый индекс, адрес организации	050012, Республика Казахстан, г.Алматы, ул. Толе би, 100
Телефон	+7 701 8011414
Адрес электронной почты	E-mail: <a href="mailto:sanaazimova@mail.ru">sanaazimova@mail.ru</a>
Веб-сайт	<a href="https://atu.edu.kz/">https://atu.edu.kz/</a>
Список основных публикаций работников структурного подразделения, в котором будет готовиться отзыв, по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Azimova S T., Kizatova M.Z., Akhmetova S.O., Donchenko L.V., Admayeva A.M., Towards food security through application of novel scientific findings, Journal of Security and Sustainability Issues (Lithuania) ISSN 2029-7017 SJR 2016:0,432, входящих в международную базу данных Scopus, 2017 6(4), P. 719-728</li> <li>2. Nadirova Sanam, Sinyavskiy Yuriy, Lessova Zhaniha, Nabiyeva Zhanar, Sanavar Azimova, The antioxidant properties of fermented milk products enriched with resveratrol and syrups of hawthorn, SCOPUS 2019 IOP Conf. Ser.: Earth Environ, Sci. 315 042041 <a href="https://doi.org/10.1088/1755-1315/315/4/042041">https://doi.org/10.1088/1755-1315/315/4/042041</a></li> <li>3. Kizatova M.Zh., Azimova S.T., Iskakova G.K., Makhmudov F.A., Bekturganova A.A., The introduction of pectin-containing foods for the competitiveness of enterprises, Entrepreneurship and Sustainability Issues. 2020, Volume 7, Number 4 – P. 3191-3199. <a href="https://doi.org/10.9770/jesi.2020.7.4(40)">https://doi.org/10.9770/jesi.2020.7.4(40)</a></li> <li>4. Galiya Iskakova, Maigul Kizatova, Meruyet Baiysbayeva, Sanavar Azimova, Assel Izembayeva, Zhuldyz Zharylkassynova, JUSTIFICATION OF PECTIN CONCENTRATE SAFE, STORAGE TERMS BY PECTIN MASS RATIO, Eastern-European Journal of Enterprise Technologies//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol. 4 № 11 (112) (2021): p. 25-32 DOI: 10.15587 / 1729-4061.2021.237940</li> <li>5. Tanmay Sarkar, Molla Salauddin, Kohima Kirtonia, Siddhartha Pati, Maksim Rebezov, Mars Khayrullin, Svetlana Panasenko, Lyudmila Tretyak, Marina Temerbayeva, Nadezhda Kapustina, Sanavar Azimova, Lyudmila Gruzdeva, Farrukh Makhmudov, Igor Nikitin, Amirzhan Kassenov, Mohammad Ali Shariati, Jose M. Lorenzo, A Review on the Commonly Used Methods for Analysis of Physical Properties of Food Materials, Applied Sciences (Switzerland), 2022, том 12(выпуск №4), приложение 10.3390/приложение12042004 2004, <a href="https://doi.org/10.3390/app12042004">https://doi.org/10.3390/app12042004</a></li> </ol>

6. Maigul Kizatova, Sanavar Azimova, Galiya Iskakova, Kaldanay Kozhanova, Saule Zheterova, Galiya Ibadullayeva, Catalytic removal of heavy metals from waste water by Pumpkin Pectin-Containing Nanomaterials-Based Enzyme, Journal of nanostructures №12(1): P.123-135, Winter 2022, university of Kashchan, 2022, [https://jns.kashanu.ac.ir/article\\_111535.html](https://jns.kashanu.ac.ir/article_111535.html) DOI: 10.22052/JNS.2022.01.012
7. Уикасова З., Азимова С., Тлевлесова Д., Галобурда Р., Определение критических контрольных точек для обработки плодов дыни, Восточно-Европейский журнал корпоративных технологий , 4 (11 (118), 97–104. (2022). <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262850>
8. Farrukh Makhmudov, Sanavar Azimova, Maigul Kizatova, Auyelbek Iztayev, Olga Shanina, JUSTIFICATION OF SAFE SHELF LIFE OF WHOLE WHEAT FLOUR OF VARIOUS SIZES, DEPENDING ON THE PROCESSING METHOD, Восточно-Европейский журнал корпоративных технологий
9. Патент Азимова С.Т., Кизатова М.Ж., Кулажанов Т.К., Медведков Е.Б., Патент № 2892 на полезную модель «Мармелад с пектинсодержащим тыквенным концентратом», зарегистрирован 29. 05. 2018 г
10. Азимова С.Т., Кизатова М.Ж., Алибаева Б.Н., Набиева Ж.С. Дюсембаева Б.К. Влияние тыквенного пектина на качество и безопасные сроки хранения хлеба научный журнал «Вестник АТУ», Алматинский технологический университет, Алматы, №4, 2017г, С.89-93
11. М.Ж. Кизатова, С.Т. Азимова, Н.С. Омаркулова, Л.С. Адилханова, Э.Т. Каумбаева, Обоснование функциональности тыквенного пектина и пектиносодержащих продуктов питания, Вестник КазНМУ №4 2018г С.188-192
12. Азимова С.Т., Кизатова М.Ж., Набиева Ж.С., Искакова Г.К., Велямов М.Т., Патент №4411 на полезную модель: Способ получения пищевого пектинового экстракта из тыквы 12.07.2019
13. Изтелиева Р.А., Байболова Л. К., Тютетебаева К.Е., Азимова С.Т., Патент на полезную модель № 7266 Способ приготовления мясного функционального продукта, Оpubл. 08.07.2023
14. Азимова С.Т. Оценка качества и безопасности разработанного желеиногo мармелада из дыни / Тлевлесова Д.А., Азимова С.Т., Уикасова З.С. // Вестник Государственного университета им. Шакарима г.Семей №2 (90) 2020 ISSN 1607-2774 стр 92-95
15. Азимова С.Т. Разработка новой технологии получения мороженого из миндального молока / Машанова, Н. С., Смагулова, М. Е., Азимова, С. Т., & Сагаева, Ж. И. //Вестник Алматинского технологического университета. – 2021. – №. 3. – С. 84-89.

Проректор по науке и инновациям  
АО АТУ, д.ф.-м.н



Б.А.Алиев