

## Список публикаций в международных рецензируемых изданиях

Фамилия претендента: Ербулкова Молдир Танатаровна  
 Организация где работает соискатель: ТОО «Казахский научно-исследовательский институт плодовоовощеводства»

Идентификаторы автора (если имеются):

Scopus Author ID: 56703256700

Web of Science Researcher ID: JWO-9129-2024

ORCID: 0000-0002-1352-9179

Индекс Хирша - 4

№ п/п	Название публикации	Тип публикации (статья, обзор и т.д.)	Наименование журнала, год публикации (согласно базам данных), DOI	Импакт-фактор журнала, квартал и область науки* по данным Journal Citation Reports (Жорнал Цитэйшн Репортс) за год публикации	Индекс в базе данных Web of Science Core Collection (Веб оф Сайенс Кор Коллекшн)	CiteScore (СайтСкор) журнала, процентиль и область науки* по данным Scopus (Скопус) за год публикации	ФИО авторов (подчеркнуть ФИО претендента)	Роль претендента (соавтор, первый автор или автор для корреспонденции)
1	intensification fermentation process with using natural sweeteners	Статья	journal of hygienic engineering and design vol. 30, pp.137-141 <a href="https://keypublishing.org/jhe-content/uploads/2020/11/17.-Full-paper-Laura-Mamaeva.pdf">https://keypublishing.org/jhe-content/uploads/2020/11/17.-Full-paper-Laura-Mamaeva.pdf</a>	-	-	CS Percentile - 16, Food Sciences	Мамалева Л.А., <u>Ербулкова М.Т.</u> , Аскарбеков Е., Ашимова Р., Мугабеккова К.	Автор для корреспонденции

Список верен:

Соискатель

Ербулкова М.Т.

Ученый секретарь

Ербулкова М.Т.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	Fatty acid profile of functional emulsion-based food products containing conventional and unconventional ingredients	Статья	<i>Italian Journal of Food Science</i> , 34(2), 89-97. DOI: <a href="https://doi.org/10.15586/ijfs.v34i2.2181">https://doi.org/10.15586/ijfs.v34i2.2181</a>	-	-	CS Percentile -61, Food Sciences	Mukhametov, A., Mamayeva, L., <u>Yerbulekova M.</u> , Aikhozhayeva G.	Соавтор
3	Effects of $\omega$ -3 fatty acids and ratio of $\omega$ -3/ $\omega$ -6 for health promotion and diseaseprevention	Статья	Food Science and Technology (Brazil), e58321, 2022 <a href="https://doi.org/10.1590/fst.58321">https://doi.org/10.1590/fst.58321</a>	-	-	CS, Percentile -50, Food Sciences	Mukhametov, A., <u>Yerbulekova M.</u> , Aikhozhayeva G., Tuyakova, G., Dautkanova, D.	Соавтор
4	The effects of heat treatment on the oxidation resistance and fatty acid composition of the vegetable oil blend	Статья	Journal of Oleo Science, 2023, 72 卷, 6 号, p. 597-604, 公開日 2023/06/01, Online ISSN 1347-3352, Print ISSN 1345-8957, <a href="https://doi.org/10.5650/jos.ess23010">https://doi.org/10.5650/jos.ess23010</a> ,	-	-	CS Percentile -46, General chemical engineering	Mukhametov, A., Dautkanova, D., Kazhymurat, A.; <u>Yerbulekova M.</u> , Aikhozhayeva G.	Соавтор
5	Study of vegetable oils and their blends using infrared reflectance spectroscopy and refractometry	Статья	Food chemistry: x, 2023, 17, 100386 <a href="https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100386">https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100386</a>	-	-	CS Percentile -65, Food Sciences	Mukhametov, A., Mamayeva, L., Kazhymurat, A., Akhlan, T., <u>Yerbulekova M.</u>	Соавтор

Список верен:

Сонскатель

Ербулекова М.Т.

Ученый секретарь

Ербулекова М.Т.



1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Revealing the influence of sorghum flour on the rheological and baking properties of dough, the quality and nutritional value of bread	Статья	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024, 4(11(130)), страницы 43–55 DOI: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.310516">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.310516</a>	-	-	CS Percentile - 40, Food Sciences	Ussembayeva Z., Daurkanov N., Yerbulakova M., Daurkanova D.	Соавтор

Список верен:

Сонскатель \_\_\_\_\_ Ербулєкова М.Т.

Ученый секретарь \_\_\_\_\_ Ербулєкова М.Т.

