

**Список публикаций в международных рецензируемых изданиях**

Фамилия претендента **Маликтаева Пернекул Маликтайқызы**

Идентификаторы автора (если имеются):

Scopus Author ID: 57350667100

Web of Science Researcher ID: FND-1618-2022

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1251-811X>

№ п/п	Название публикации	Тип публикации (статья, обзор и т.д.)	Наименование журнала, год публикации (согласно базам данных), DOI	Импакт-фактор журнала, квартиль и область науки* по данным Journal Citation Reports (Журнал Цитэйшэн 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	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Preparation and examination of the quality of gingerbread made with composite flour and sugar beet.	статья	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 17, 2023, p. 514-528 <a href="https://doi.org/10.5219/1880">https://doi.org/10.5219/1880</a> ISSN: 1337-0960 online <a href="http://www.potravinarstvo.com">www.potravinarstvo.com</a>	-	-	Cite Score 2023-2.5; 45%, Food Science	Muldabekova, B., Zhazykbayeva, G., <b><u>Maliktayeva, P.</u></b> , Izteliyeva, R., Alashbayeva, L.	автор для корреспонденции
2	The influence of grain mixtures on the quality and nutritional value of bread	Статья	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences (Vol. 16, pp. 320–340). HACCP Consulting. <a href="https://doi.org/10.5219/1767">https://doi.org/10.5219/1767</a> ISSN: 1337-0960 online <a href="http://www.potravinarstvo.com">www.potravinarstvo.com</a>	-	-	Cite Score 2022-2.5; 44%, Food Science	Nurgozhina, Z., Shansharova, D., Umirzakova, G., <b><u>Maliktayeva, P.</u></b> , Yakiyayeva, M.	Соавтор

Автор

Ученый секретарь



П.М.Маликтаева

К.У. Тамабаева



1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	Nutritional Evaluation of Buns Developed from Chickpea-Mung Bean Composite Flour and Sugar Beet Powder»	Статья	International Journal of Food Science (Vol. 2022, pp. 1–15). Hindawi Limited. <a href="https://doi.org/10.1155/2022/6009998">https://doi.org/10.1155/2022/6009998</a>	Импакт-фактор журналы – 2.7 (2023) Q2; Food science & technology	-	Cite Score 2022-5.2; 70 %; Food Science	Muldabekova, B. Zh., Umirzakova, G. A., Assangaliyeva, Z. R., <b><u>Maliktayeva, P. M.</u></b> , Zheldybayeva, A. A., Yakiyayeva, M. A.	Соавтор
4	Devising the formulation and technology for baking buns from flour of composite mixtures and sugar beet	Статья	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies (Vol. 5, Issue 11 (113), pp. 73–84). Private Company Technology Center. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.240348">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.240348</a>	-	-	Cite Score 2021-2.0; 42%, Food Science	Yakiyayeva, M., Muldabekova, B., Mukhtarkhanova, R., <b><u>Maliktayeva, P.</u></b> , Zheldybayeva, A., Nasrullin, G., Toktarova, A.	Соавтор
5	Innovative Methods for Reducing Sodium in Cupcakes With Mechanical Leavening and Ozonized Water	Статья	International Journal of Food Science (Vol. 2024, Issue 1). Wiley. ID 4706504, 13 pages <a href="https://doi.org/10.1155/ijfo/4706504">https://doi.org/10.1155/ijfo/4706504</a>	Импакт-фактор журналы – 2.7 (2023) Q2; Food science & technology	-	Cite Score 2024-6.6; 77 %; Food Science	Mamyrayev, M. N., Iztayev, A., Kulazhanov, T. K., Yakiyayeva, M. A., Yerzhanova, M. E., Askarbekov, E. B., Muldabekova, B. Zh., <b><u>Maliktayeva, P. M.</u></b> , Tursunbayeva, S. A.	Соавтор

Автор

Ученый секретарь



П.М.Маликтаева

К.У. Тамабаева

