СПИСОК НАУЧНЫХ ТРУДОВ И ИЗОБРЕТЕНИЙ

№ п/п	Название трудов	Рукопись или печатные	Наименование издательства, журнала (№, год.), № авторского свидетельства	Кол-во печатных листов или стр.	Фамилия соавторов работы
1.	Исследование шоколада для диетического питания на основе кобыльего молока	Печатный	«VIII международная научно-практическая конференция «Наука и образование в современном мире: вызовы XII века». Нур-Султан, Казахстан 21 апреля 2021 г., с. 29-33	5	Синявский Ю.А.
2.	Изучение влияния шоколада для здоровья человека	Печатный	Международная научно-практическая конференция «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрий гостеприимства» посвященной 30 – летию независимости республики казахстан. 21-22 октября 2021 г., Алматы, Казахстан, с. 127-129	3	Синявский Ю.А.
3.	Шоколад как носитель для доставки биологически активных ингредиентов: Текущие достижения и перспективы на будущее.	Печатный	Международная научно-практическая конференция «Современные тенденции развития химической технологии и инженерии в пищевой и легкой промышленности» посвященной 80-летию академика НАН РК Кулажанова Куралбека Садибаевича 23 февраля 2023 г., Алматы, Казахстан, с. 141-142	2	Синявский Ю.А.
4.	Исследование возможности обогащения шоколадных и снековых изделий пробиотическими культурами	Печатный	Вестник Евразийского национального университета имени Л.Н. Гумилева, г. Астана. Серия Биологические науки № 1 (146)/ 2024, с.87-102	17	Синявский Ю.А. Туйгунов Д.Н Савенкова Т.В.
5.	Применение сухого кобыльего молока и полисахарида морских водорослей при разработке специализированных шоколадных изделий здорового питания	Печатный	Вестник университета Шакарима, г. Семей. Технические науки № 1 (13) 2024., с. 288-300	13	Синявский Ю.А. Туйгунов Д.Н Савенкова Т.В.

6.	Physico-chemical properties and micronutrient profile of functional chocolate with mare's milk powder and resveratrol	Печатный	Журнал «Scifood», vol. 19, 2025, p. 44-60. (Квартиль – 2, процентиль - 44) https://doi.org/10.5219/scifood.4	17	Dilyar Tuigunov, Yuriy Sinyavskiy, Tatiana Savenkova, Sabyrkhan Barmak
7.	Exploring the physicochemical parameters and prospects for the use of functional chocolate made with non-traditional milk varieties	Печатный	XX international scientific conference. London. Great Britain. 30-31.01.2025., p. 8-11	4	Yuriy Sinyavskiy Dilyar Tuigunov
8.	Функциональный шоколад на основе альтернативных видов молока: научные и технологические аспекты	Печатный	Международный научный журнал «Endless light in science», 25 апреля 2025, Астана, Казахстан, стр. 88-92	5	Синявский Ю.А.
9.	Functionalization of Chocolate: Current Trends and Approaches to Health-Oriented Nutrition	Печатный	Журнал «*Processes*», 2025, 13, 0, p. 1-33. (Квартиль – 2, процентиль - 56) *https://doi.org/10.3390/pr13050000*	33	Dilyar Tuigunov, Yuriy Sinyavskiy, Yerzhan Omarov, Sabyrkhan Barmak
10.	Assessment of antioxidant status of rats at the background of consumption of specialized chocolate with lead acetate exposure	Печатный	«Вестник КазНУ. Experimental Biology.» (№2(103), 2025 г.) г. Алматы, Казахстан, p. 150-158	9	Yuriy Sinyavskiy, Dilyar Tuigunov, Y.N. Omarov
Смағұл Ғ.Р. Раимбаева Н.Т.					

