

Публикации

1. Серикбаева А.Д. Биотехнологические основы конструирования пробиотических продуктов из верблюжьего молока // Известия национальной академии наук РК, серия Агарных наук 2 (2), 2011. - С.53-64.
 2. Bernard Faye & Gaukhar Konuspayeva & Meiramkul Narmuratova & Assiya Serikbaeva & Abdelgadir M. Musaad & Hechmi Mehri Effect of crude olive cake supplementation on camel milk production and fatty acid composition \\ Dairy Science & Technology (2013) 93:225-236 Official journal of the Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)Formerly 'Le Lait'
 3. . Gulzhan Raiymbek, Bernard Faye, Assya Serikbayeva., Gaukhar Konuspayeva and Isam T. Kadim Chemical composition of Infraspinatus, Triceps brachii, Longissimus thoraces, Biceps femoris, Semitendinosus, and Semimembranosus of Bactrian (Camelus bactrianus) camel muscles \\ Emirates Journal of FOOD AND AGRICULTURE, 2013. 25 (4): 261-266
 4. .Нармуратова М.Х., Конуспаева Г.С., Мелдебекова А.А., Серикбаева А.Д. Типология шубата.// Известия национальной академии наук РК, серия Агарных наук. Алматы, 2012, №1 (6), С.38-41.
 5. Мухамеджанов К.Х., Бупебаева Л.К., Серикбаева А.Д. Методология описания процессов при внедрении системы ХАССП. Качество продукции, технологий и образования: Материалы VII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Магнитогорск: МиниТип, 2012. – С. 123 -125.
- Асембаева Э.К., Абдикалиева Б.Е., Хожамуратова С.Ш., Серикбаева А.Д. Сравнительное изучение физико-химических свойств кобыльего, верблюжьего, и коровьего молока. Тез.докл. III Всероссийской научно-практ. конф. «Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания» г.Челябинск 11-12 декабря 2009г, с 207-210.