

**Отчёт о научно-исследовательской работе
кафедры «Технология консервирования» за 2019 год**

1. Важнейшие научные достижения кафедры:

№	ФИО	Технологические разработки
1.	Кожобекова К.К.	Разработка фруктовых чипсов (яблочные, банановые).
2.	Усупкожоева А.А.	Усовершенствована технология сушки молочных продуктов с различными добавками
3.	Коджегулова Д.А.	Анализ опасностей и рисков в производстве сушеного абрикоса и чернослива
4.	Элеманова Р.Ш.	1. Разработана технология варенья из айвы, выращенной в Кыргызстане. 2. Разработана рецептура и технология фруктово-ореховых батончиков на основе местного сырья.
5.	Конкубаева Н.У.	Исследованы химический состав авторского продукта «Бадырак ванильный», внедренного в производство ОсОО «Макый Дан»

2. Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:

№	Темы научных диссертаций	ФИО научных руководителей	ФИО обучаемых	Краткая аннотация	Сроки защиты
<i>докторанты</i>					
1.	Научные и практические аспекты разработки технологии сушки молочных продуктов с различными добавками	д.т.н., проф. Просеков А.Ю.	Усупкожоева А.А.	Совершенствование технологии сушки молочных продуктов с различными добавками	2020
2.	Научно-практические аспекты повышения эффективности промышленной переработки ячьего молока	д.т.н., проф. Мусульманова М.М.	Элеманова Р.Ш.	Исследование химического состава, технологических свойств ячьего молока	2021
<i>аспиранты</i>					
1.	Совершенствование технологии сушки плодов и овощей	к.т.н., доц. Усупкожоева А.А.	Сырымбекова Э.А.	Исследование химического состава, технологических свойств, режимов сушки плодов и овощей	
2.	Разработка технологии продуктов функционального значения	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	Джамаева А.Э.	Разработка технологии национального напитка с использованием функциональных ингредиентов	
<i>магистранты</i>					
1.	Разработка технологии варенья	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	Ибраимова И.О.	Изучение свойств айвы, выращенной	30 июня 2019 г.

	из айвы, выращенной в Кыргызстане			на юге Кыргызстана и возможные технологии производства варенья на ее основе	
2.	Разработка системы менеджмента безопасности на производство продукции из растительного сырья	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Федотова Ю.В.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации СМБПП	30 июня 2019 г.
3.	Разработка системы НАССР на производство продукции из растительного сырья	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Алканова Н.Б.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	30 июня 2019 г.
4.	Повышение биологической ценности национальных напитков	к.т.н., проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Азаматов Р.А.	Исследование возможности использования чечевицы, как нетрадиционного сырья, в производстве национальных напитков	2020 г.
5.	Разработка системы НАССР на производство продукции из растительного сырья	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Асанов А.М.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2020 г.
6.	Разработка технологии холодильного хранения болгарского перца	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	Бидинова А.	Изучение пригодности местных сортов болгарского перца и разработка режимов холодильного хранения	2020 г.
7.	Разработка национальных пищевых концентратов	к.т.н., проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Абылкасымова Т.	Разработка национальных пищевых концентратов на основе местного сырья функционального назначения	2020 г.
8.	Разработка и внедрение системы НАССР в предприятие по производству органического абрикоса	к.т.н., доц. Касымакунова А.М.	Жунусова Ч.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2020 г.
9.	Разработка и внедрение системы НАССР в предприятие по производству молочных продуктов	к.т.н., доц. Касымакунова А.М.	Орозбаков Б.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2020 г.

10	Разработка статистических методов в управлении безопасности пищевой продукции на примере кондитерских изделий	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Убайдиллаев Н.	Анализ состояния действующего предприятия и применения статистического метода	2020 г.
11	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции согласно ИСО 22000:2018 на примере УПЦ “Технолог”	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Орузиева А.	Анализ состояния действующего Центра и применения СМБПП	2020 г.

3. Итоги научно-исследовательской работы студентов:

№	Тема НИРС	ФИО студентов	ФИО руков.	Дата участия в конф.	Призовые места
1	Разработка рецептуры батончиков из орехов и сухофруктов на основе местного сырья	Ст. гр ТКБ-1-15 Куменова А.	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	14-15 марта 2019 г.	Почетная Грамота
2	Изучение методов предварительной подготовки болгарского перца для замораживания	Маг. гр. ТПППРСм-1-18 Биудинова А.	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	14-15 марта 2019 г.	
3	Повышение пищевой ценности национальных напитков	Маг. гр. ТПППРСм-1-17 Азаматов Р.	к.т.н., проф. КГТУ Кожобекова К.К.	14-15 марта 2019 г.	
4	Разработка технологии фруктовых чипсов	Ст. гр ТПППРСб-1-16 Жылдызбекова Э., Бактыбекова А.	к.т.н., проф. КГТУ Кожобекова К.К., ст.преп. Конкубаева Н.У.	14-15 марта 2019 г.	Диплом II степени
5	Анализ опасных факторов в производстве сушеного абрикоса	Маг. гр. ССМм-1-18 Алканова Н.	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	14-15 марта 2019 г.	
6	Разработка плана НАССР в производстве сушеной сливы	Маг. гр. ССМм-1-18 Асанов А.	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	14-15 марта 2019 г.	
7	Определение показателей качества безалкогольных напитков	Ст. гр СУКМб-1-17 Аманбек к.А., Эмилбекова А.	Ст. преп. Алымкулова Н.Б.	14-15 марта 2019 г.	

4. Научные и учебно-методические разработки кафедры:

№	Название научных и методических публикаций, УМУ	ФИО авторов	Краткая аннотация	Изд-во, страна, кол. стр
1.	Монография. Научно-практические основы производства ферментированных молочно-сывороточных напитков в комбинации с зерновыми злаками.	Элеманова Р., Мусульманова М.	Перед авторами книги стояла задача расширения ассортимента кыргызских национальных напитков путем комбинирования сырья животного и растительного происхождения с формированием физиологически функциональных свойств готового продукта.	- Б.: Технопарк, - 2019. - 121 с.
2.	Монография. Ферментированные сывороточно-зерновые напитки.	Элеманова Р., Мусульманова М.	Приводятся и предлагаемая технологии напитков на основе сыворотки и зерновых	LAMBERT Academic Publishing, -2019. -136 с. (электронная версия)
3.	Способ приготовления фруктово-орехового батончика.	Элеманова Р., Сагалиев К., Куменова А.		Положительное решение о выдаче патента по заявке №20190018.1 от 05.03.2019.
4.	Основные технологические операции производства варенья из айвы на основе местного сыра.	Ибраимова И. Элеманова Р. Конкубаева Н. Ирматова Ж.		Известия ОшТУ, №1, 2019. РИНЦ.
5.	Молоко хайнака как сырье для создания функциональных продуктов.	Элеманова Р. Мусульманова М. Дюшеева Н.		Известия КГТУ, Выпуск 2 (50), часть II. - 2019. -С. 207-214. РИНЦ. ИФ – 0, 033.
6.	Haynak milk as raw material for functional products	Musulmanova, M., Elemanova, R.		МНТК «Обеспечение импортозамещающей отечественной продукцией в условиях устойчивого развития Республики Таджикистан в сотрудничестве со странами Средней Азии», РТ, Душанбе, 29-30 ноября 2019 г.
7.	Перспективы использования нетрадиционного вида молока,	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш., Дюшеева Н.С., Баткибекова М.Б.		МНТК «Безопасность продовольственных продуктов, ресурсы, эффективность энергосберегающих и инновационных технологий», РУз, Наманган, 28-30 ноября 2019 г.

8.	Молоко хайнака как основа для здоровых продуктов питания	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.		МНТК «Безопасность продовольственных продуктов, ресурсы, эффективность энергосберегающих и инновационных технологий», РУз, Наманган, 28-30 ноября 2019 г.
9.	Повышение пищевой ценности национальных продуктов.	Азаматов Р. Кожобекова К. Конкубаева Н.		Изв. ВУЗов КР., №4, 2019 г.
10.	Исследование физико-химических показателей сухофруктов	Асанов А., к.т.н. Касымакунова А.		Известия ВУЗов Кыргызстана. № 2,2019
11.	Определение показателей качества безалкогольных напитков	Аманбек к.А., Эмилбекова А. Алымкулова Н.Б.		Известия КГТУ, сдано в печать 2019.
12.	Анализ опасностей и рисков в производстве сушеного абрикоса	Алканова Н. Коджегулова Д.А.		Материалы МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, часть 2, 2019.
13.	Изучение методов предварительной подготовки болгарского перца для замораживания	Бидинова А. Тынарбекова М.		Материалы МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, часть 2, 2019.
14.	Функциональные продукты питания	Джамаева А. Сырымбекова Э.		Известия КГТУ, сдано в печать 2019.
15.	Влияние температурного режима сушки на качественные показатели сухого козьего молока	Усупкожоева А.А.		Ж.: «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности (ТПП) АПК – продукты здорового питания», №12.- Воронеж, 2019.
16.	Жашылча жемиштерди кургатуу технологиясы.	Усупкожоева А.А.		КР ББЖИМ, Бишкек, 2019, -180 бет.
17.	Биопроцесттик инженериянын негиздери.	Усупкожоева А.А.		КР ББЖИМ, Бишкек, 2019, -170 бет.
18.	На пути к интеграции в международное образовательное пространство.			Б.:Текник, 2019. – 150 с.
19.	740100 «Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү» багытындагы бакалавр студенттери үчүн «Чийки затты, жарым чийки затты жана даяр тамак-аш азыктарын изилдөө ыкмалары» дисциплинасы боюнча усулдук көрсөтмө	Касымакунова А.М.	Студенттерге чийки заттагы, жарым чийки заттагы жана даяр тамак-аш азыктарындагы компоненттердин (куркак зат, белок, углеводдор, липиддер, витаминдер ж.б) кармалышын аныктоо	Элект. версия

			ыкмалары берилген.	
20	Технологиялык багытта окуган студенттерге микробиология сабагы боюнча лабораториялык усулдук көрсөтмө	Кожобекова К.К. Джамаева А.Э.	Түрдүү тамак-аш азыктардын коопсуздук көрсөткүчтөрүнүн бири болгон микробиологиялык көрсөткүчтү аныктап, балоо жүргүзүүнүн ыкмалары көрсөтүлгөн.	- Б.: Технопарк, - 2019. - 96 с.
21	Методическое указание по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции» для направления 740100 ТПППРС	Алымкулова Н.Б. Джамаева А.Э.	Содержит теоретические положения и методические указания для выполнения лабораторных работ, описание методик проведения анализов и задание.	Элект. версия
22	Методическое указание по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Пищевая химия и БАД» для направления 740100 ТПППРС и 700600 ССМ.	Элеманова Р.Ш. Джамаева А.Э.	Содержит теоретические положения и методическое указание для выполнения лабораторных работ.	- Б.: Технопарк, - 2019. - 72 с.
23	Методическое указание для выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология консервирования»	Конкубаева Н.У. Сырымбекова Э.А.	В них определены цел и задачи курсовой работы и необходимые требования к ее содержанию объему и оформлению. Содержит этапы выполнения курсовой работы.	Элект. версия
24	740100 «Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү», 700600 «Стандартташтыруу, сертификация жана метрология» багытындагы бакалавр студенттери үчүн «Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу системасы» дисциплинасы боюнча практикалык сабакка усулдук көрсөтмө.	Коджегулова Д.А.	Студенттерге тамак-аш азыктарын даярдоодогу колдонулуучу коопсуздук системалары боюнча жана НАССР системасын, алдын алуу ыкмалары боюнча процедураларды өндүрүшкө киргизүү.	Элект. версия
25	Биопроцесстик инженериянын негиздери. Окуу китеби.	Усупкожоева А.А.	Китепте биопроцесстик инженериянын негизги максаты, жаңы биотехнологиялар жана процесстер каралган.	- Б.: Технопарк, - 2019. - 160 с.

5. НИР по МОиН КР, кафедральные:

Тема научно-исследовательской работы кафедры ТК – *Разработка продуктов длительного хранения функциональной направленности.*

Научно-исследовательская работа кафедры направлена на решение одной из проблем сохранения и улучшения здоровья населения Кыргызстана, являющегося на сегодняшний день одним из приоритетных, согласно Национальной стратегии

устойчивого развития КР. Осуществить это можно, разработав технологии производства функциональных продуктов на основе комплексной переработки растительного сырья.

Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР – 2 докторанта, 2 аспиранта, 11 магистрантов, 5 студентов.

Численность ППС, участвующих в НИР – 10 чел.

Заведующая кафедрой
“Технология консервирования”

Р.Элеманова