

НИР ППС
Технологического института кафедры «Пищевая наука и технологии»
за 2024-25 уч. год

№	Тема НИР	Этапы НИР	Ф. И. О. Руководителя	Ф.И.О. Исполнителя
1.	Технология молочных продуктов специального назначения (продолжающаяся)	Разработка оптимизированной рецептуры и отработка технологических параметров серии молочных продуктов для различных групп населения	Мусульманова М.М.	Мамбетова А.Ш. Сабырбекова А.С.
2.	Разработка технологии растительных функциональных продуктов питания на основе переработки фасоли местных сортов Кыргызстана	Оптимизация рецептуры фасолевого пасты с использованием физиологически функциональных ингредиентов	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент	Борисова А.Б. ТПП(PhD)-1-23
3.	Рациональное использование сырья и охрана окружающей среды	Разработка рецептуры и технологии функциональных продуктов из мяса яка	Тамабаева Б.С.	Карымшакова Ж, Привалова О. ТПППЖПм-1-24
4.	Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в К	Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения.	Джамакеева А.Д.	Барылбекова А.Т., преподаватель Жаныбекова Ж.Ж. ТПППЖПм-1-24
		Разработка технологии национальных сырокопченых мясных продуктов с использованием стартовых культур.		Барылбекова А.Т., преподаватель
		Создание базы данных по составу пищевых продуктов в Кыргызской Республике (по проекту AFACI)		Барылбекова А.Т., преподаватель
5.	Разработка технологии сушки абрикосов, сливы без сульфитации	Обоснование для практического применения результатов исследования	и.о. профессора, к.т.н. Сманалиева Ж.Н.	Тынарбекова М., PhD-докторант, ст. преподаватель

6.	Научное обоснование технологии производства новых продуктов с применением концентратов биологически активных веществ дикорастущего сырья	Разработка функциональных продуктов из дикорастущих плодов и ягод	и.о. профессора, к.т.н. Сманалиева Ж.Н.	Ишенбаева Н., аспирант Бапаева А., PhD-докторант
7.	Разработка технологии и рецептур обогащенных сухих завтраков на основе воздушных зерен пшеницы	Разработка оптимизированной рецептуры сухих завтраков и определение показателей качества и безопасности	д.т.н, профессор Кулмырзаев А.А., д.т.н., профессор Рута Галобурда	Конкубаева Н.У., PhD-докторант
8.	Разработка технологии блюд для школьного питания на основе местного зернобобового и молочного сырья	Разработка оптимизированных рецептур и технологий блюд для школьного питания	к.т.н., проф. Кыдыралиев Н.А., д.т.н., проф. Мусульманова М.М.	Азисова М.А., ст. преп.
9.	Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР	Разработка технологий биокomпозитов и продуктов питания повышенной пищевой ценности.	к.б.н, доцент Корчубекова Т.А.	к.б.н., доцент Бавланкулова К.Дж., ст. преп. Мураталиева М.Н., ст. преп. Салиева З.Т., ст. преп. Дуйшенбек к. Наргиза
		Влияние патогенных микромицетов на качество плодовоовощного сырья.	к.б.н., доцент Бавланкулова К.Дж	к.б.н., доцент Бавланкулова К.Дж

Ответственная по НИР кафедры ПНТ,
к.т.н., профессор

Джамакеева А.Д.