Научно-исследовательская работа **по теме** «Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса яка» проводилась совместно со следующими партнерами: «Алматинский технологический университет» учебно-производственная лаборатория мясных, Центр по стандартизации и метрологии при МЭиК КР, Кыргызский национальный аграрный университет, Морфологический корпус Медакадемии им. И.К. Ахунбаева, ЧП «Ким» Ал Халал, ТОО «АФ КАЙНАР» и др.

По теме проекта «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока» заключены 2 договора с производственными предприятиями, договор с Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ВНИМИ, Москва).

Технология кисломолочного напитка «Токчулук» внедрена в ОАО «ЭльВест»; технология кисломолочного напитка «Мумалак», свежего сыра «Дархан» и продукта «Май-микс» передана в ОсОО «Алайку Органике» для промышленного производства.

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Толгонай\Desktop\сайт НИХТИ\фото продукций и лабораторий\20190201_154130.jpg | C:\Users\Толгонай\Desktop\сайт НИХТИ\фото продукций и лабораторий\20190201_154314.jpg |
| C:\Users\Толгонай\Desktop\сайт НИХТИ\фото продукций и лабораторий\IMG-20220131-WA0026 (2).jpg | C:\Users\Толгонай\Desktop\сайт НИХТИ\фото продукций и лабораторий\IMG-20220131-WA0028 (1).jpg |