**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 фасолевой 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 биокомпозитов 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 плодоовощного 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.