**ОТЧЕТ**

**ПО РАБОТЕ СЕКЦИИ «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ, ЛЕГКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»**

**27.10.2022 г**

**Председатель секции:** Рысбаева И. А. к.т.н., доцент

**Зам. председателя:** Джамакеева А. Дж. К.т.н., профессор

**Секретарь:** Конкубаева Н. У. ст. преподаватель

Всего на секции из 8 докладов было заслушано 9.

Всего заявлено было 8 докладов, из них 2 докладчика отсутствовали по состоянию здоровья.

Дополнительно было заслушано 3 доклада:

**1.** Разработка технологии деликатесных мясных продуктов из нетрадиционных видов мяса. Кошоева Т. Р. к.т.н., доцент.;

**2.** Разработка технологии реструктурированного продукта из мяса яка. Кошоева Т. Р. к.т.н., доцент.;

**3.** Улуттук суусундуктардын азыктык баалулугун жогорулатуу. Кокулова Ж. ст. гр. ССП-1-19

**Из них:** студентов – 1

аспирантов – 1

PhD доктораантов – 2

преподавателей – 5

**Присуствовали:** 15 человек. 2 человека в режиме онлайн. Регистрационный лист прилагается.

**Выступила** председатель секции к.т.н. доцент Рысбаева И. А., которая открыла работу секции «Техника и технология переработки сырья и производства продуктов, легкая промышленность»

**Выступили:**

1. Касмакунова А. М. к.т.н., доцент на тему: «Исследование антимикробных свойств наночастиц в активной упаковке пищевых продуктов»
2. Барылбекова А. Т. аспирант на тему: «Изучение перспектив производства органических мясных продуктов в Кыргызской Республике» докладчик аспирант
3. Абдраева Б. PhD докторант на тему: «Биоактивные молочные белки, пептиды, липиды и другие функциональные компоненты молока и молозива».
4. Молдоканова А.И. ст. преподаватель на тему: «Применение текстиля в композиционных материалах»**.**
5. Касымбаева Г. А. ст. преподаватель на тему: «Повышение эффективности использования сырья в хлебопекарной и кондитерской отрасли Кыргызской Республики».
6. Кошоева Т. Р. к.т.н., доцент на тему: «Разработка технологии деликатесных мясных продуктов из нетрадиционных видов мяса».
7. Кокулова Ж. студент гр ССП-1-19 на тему: «Улуттук суусундуктардын азыктык баалулугун жогорулатуу».
8. Кошоева Т. Р. к.т.н., доцент на тему: «Разработка технологии реструктурированного продукта из мяса яка» докладчик
9. Конкубаева Н. У. PhD докторант на тему: «Методы анализа антиоксидантных свойств пищевых продуктов и сырья (обзор)».

В докладах были отмечены актуальные вопросы касательно применения наночастиц при производстве пищевых продуктов. Предложено применение активной упаковки для длительного хранения национальных продуктов.

Также представлена научная работа по переработке мяса яка с использованием лекарственных ягод облепихи.

Следует отметить доклад на кыргызском языке на тему: «Улуттук суусундуктардын азыктык баалулугун жогорулатуу», где изучается получение новых напитков и определение химического состава готовых продуктов.

Представлены результаты НИР по разработке композиционных материалов, которые применяются в различных отраслей промышленности.

По итогам работы участники конференции отметили немаловажное значение пищевых продуктов в жизни человека, необходимость создания обогащенных продуктов, которые важны для здоровья населения нашей страны. Также отметили важность создания удобной, комфортной и защитной одежды. Направления всех исследований актуальны.

Председатель секции Рысбаева И. А.

Секретарь Конкубаева Н. У.

**Фото-отчет**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |