

## **Кафедра «Технология продуктов общественного питания»**

**Отчет по НИР за 2017 год.**

**Наименование работы: «Разработка технологий и рецептур новых пищевых продуктов»**

### **1. Тематика НИР кафедры и ее исполнители:**

**Наименование работы: «Разработка технологий и рецептур новых пищевых продуктов»**

**Научный руководитель – Карпунина Л.И.**

**Исполнители:** Тамабаева Б.С., Джурупова Б.К., Кыдыралиев Н.А., Кошоева Т.Р., Акбанова К.А., Аширбекова Г.Б., Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М., Азисова М.А.

На кафедре ТПОП ведутся научные разработки в области производства продуктов питания функционального назначения, изучение их товароведных характеристик, потребительских свойств, физико-химических и органолептических показателей.

Проводились многоплановые исследования по совершенствованию существующих и созданию новых технологий.

Работа велась в 2-х направлениях:

Разработка рецептур и технологии новых блюд (**Карпунина Л.И., Азисова М.А., Байгазиева А.С.**)

Разработка новых мясных продуктов (**Тамабаева Б.С., Кошоева Т.Р., Аширбекова Г.Б., Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М.**)

**Тема: Разработка рецептуры и технологии нового продукта из мяса яка (Тамабаева Б.С.).**

Проведены экспериментальные исследования по определению влияния облепихового сока на качественные характеристики мяса яка. Определено количество используемого облепихового сока. На основании проведенных исследований разработана рецептура и технология нового продукта «Рулет из мяса яка с брокколи и цветной капустой». На способ его производства получен патент КР за №1818.

**Тема: Разработка рецептур и технологии новых блюд (Карпунина Л.И.).**

В 2017 году продолжены исследования в области разработки технологии продуктов питания, в состав которых введены ингредиенты, обеспечивающие проявление функциональных свойств.

1. Разработана и апробирована в лабораторных условиях технология изготовления белка молочного, полученного методом термокислотной коагуляции и изделий с его использованием.

Были проведены контрольные проработки, в результате которых определены соотношения компонентов в рецептурах, выбраны режимы приготовления, а также способы механической кулинарной и тепловой обработки. Разработаны рецептуры кулинарных изделий с использованием молочного белка, проведены дегустации готовой продукции, сформированы органолептические показатели, разработаны технико-технологические карты для внедрения результатов исследований в практику.

Результаты гедонической оценки новых кулинарных изделий коллективом респондентов, позволили сформировать объективную оценку каждого из пяти органолептических показателей (внешний вид, запах, консистенция, цвет, вкус) по девятибальной системе рекомендованной ИСО и сделать предположение о величине спроса на продукцию.

В результате проделанной работы сформированы новые изделия, которые позволят расширить ассортимент для пожилых людей.

2. Получены кулинарные изделия с использованием молочного белка с заданными органолептическими и структурно-механическими свойствами.

Объектами исследований явились:

- молочный белок, получаемый путем переработки молока (2,5)% жирности, полученный термокислотным способом;

- молочно-белковая масса с добавлением различных ингредиентов.

В результате исследований:

- выбраны ингредиенты и обоснована возможность их использования для изготовления изделий;

- определены соотношения компонентов в рецептуре, выбраны рациональные режимы приготовления, разработаны рецептуры изделий.

## 2. Сведения о научных публикациях:

В текущем учебном году было опубликовано: 5 статей, получен 1 патент.

№	Каф./ число ППС	количество		публикации						патенты		гранты на выполнен ие НИР		Внедрения НТД	Всего
				статьи											
		докторов наук	кандидатов наук	монографии				из них		подано заявок	получено патентов	в КР	международ ные		
в КР	в СНГ				конферен	РИНЦ	SCOPUS								
1.	ТПОП/9	-	5	-	1	4	14	2	-	2	1	-	-	-	6

## Сведения об изобретениях:

№	Ф.И.О. авторов	Название	Наименование журнала, номер, год, страницы
1	Тамабаева Б.С. Абдыкалыкова С.С. Минбаев. Э.	Способ изготовления деликатесного запеченного изделия из мяса яка	Получен патент №1845
2	Тамабаева Б.С., Аширбекова Г.Б. Кравчук А.	Способ изготовления деликатесного изделия из мяса яка	Подана заявка 20170040.1
3	Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М.	Способ изготовления деликатесного запеченного изделия из мяса яка	Подана заявка № 3355

### Сведения о научных публикациях

№	Ф.И.О. авторов	Название	Наименование журнала, номер, год, страницы
1	Карпунина Л.И., Кочнева С.В., Акбанова К.А., Байгазиева А.С.	Термографический анализ рецептурных смесей для изделий для изделий на основе молочного белка	Известия КГТУ, 2017 т.44. №4 с.442-447. (входит в РИНЦ)
2	Тамабаева Б.С., Таштобаева Б.Э.	Эффективность учебно-исследовательской работы студентов вузов	Материалы международной научной конференции «Advances of science» Чехия, Карловы Вары-Россия март 2017г. (входит в РИНЦ)
3	Тамабаева Б.С.	Использование мяса яка для выработки новых продуктов	Материалы международного симпозиума туризма тюркского мира. Бишкек 2017г.
4	Кыдыралиев Н.А., Азисова М.А., Алмазбекова А.А.	Разработка рецептуры и технологии производства котлет из зерен фасоли для питания школьников	Материалы международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства» посвященный 60-летию АТУ, 6-7 октября 2017г. Алмата.
5	Кыдыралиев Н.А.	Технология приготовления различных фрикаделек	Международный конгресс по туризму и культурному наследию. Книга рефератов. 187 страниц. 5-8 октября 2017. Мугла Сютки Кочманский университет. Мармарис, Турция

### 3.Участие в конференциях, семинарах, выставках и круглых столах и др. мероприятиях:

Ряд сотрудников приняли участие в международных конференциях Кыргызстана:

1. Участие в работе круглого стола на тему: «Вуз – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества».

**Карпунина Л.И., Тамабаева Б.С., Акбанова К.А., Кошоева Т.Р., Аширбекова Г.Б.**

2. Международный симпозиум «Туризм тюркского мира» - г. Бишкек 2017г.

**Тамабаева Б.С.**

3. Международная научная конференция «Наука и практика» Чехия, Карловы Вары-Россия ноябрь 2017г.

**Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М.**

4. Международная научная конференция «Наука и образование» Чехия, Карловы Вары-Россия март 2017г.

**Тамабаева Б.С., Таштобаева Б.Э.**

### **3.1. Участие в студенческой конференции:**

Кафедрой подготовлено на студенческую конференцию 10 докладов, из них получили призовые места в университете:

- а) Ташбаева М., Андрюшенко К. награждены дипломом II степени (Рук. Карпунина Л.И);
- б) Доклад студентки Жолдошевой Б., был рекомендован на опубликование и вышел в свет “Разработка рецептуры и технологии продукта из субпродуктов”. Материалы научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов и студентов 2017г.

### **4. Сведения об аспирантуре, докторантуре и повышении квалификации:**

Количество ППС, повышающих свой профессиональный уровень приведен в табл. 1.

Подготовка научно-педагогических кадров осуществляется через аспирантуру и докторантуру Кыргызского технического университета.

В настоящий момент на кафедре повышают свой профессиональный уровень через аспирантуру и докторантуру: 5 аспирантов (заочного обучения), 2 соискателя и 2 докторанта.

Кроме обучения в аспирантуре и докторантуре, используются и другие формы повышения профессиональной квалификации преподавателей, такие как участие в различных обучающих семинарах с получением удостоверений и сертификатов, обучение на факультетах повышения квалификации других вузов, стажировки. Кафедра ежегодно планирует повышение квалификации преподавателей так, чтобы в течение пяти лет каждый из них прошел переподготовку.

Преподаватели принимают участие в различных конференциях и семинарах в т.ч., on-line конференциях в России и зарубежом, проходят научные стажировки.

Таблица 1 – Повышение квалификации ППС кафедры ТПОП

Кафедра	Международные программы	КР	КГТУ
Карпунина Лариса Ивановна			Курсы повышения квалификации по кыргызскому языку. 2017г. Сертификат № 3/77
Акбанова Кульсара Айылчиевна			Аккредитация образовательных организаций и программ. 2017г.
Азисова Мунара Азисовна			Аккредитация образовательных организаций и программ. 2017г.
Азисова Мунара Азисовна			Организация питания в школьных столовых, вузах, пром.предприятиях ИПК и ПК АТУ, Республика Казахстан Сертификат № 737 от 10.06.17г.

Зав. кафедрой ТПОП

Карпунина Л.И.