

ПРОЕКТЫ

№	Название кафедры	Название проекта/совместные лаборатории, центр, классы и др.	Партнер (производства/ВУЗ)	Основные результаты	Период реализации	Примечания
1	Пищевая наука и технологии	Использование мембранных технологий переработки молочной сыворотки хайнака при производстве функциональных продуктов питания в комбинации с растительным сырьем	ОсОО «Ак Булак плюс» в Иссык-Кульской области, ОсОО “Алайку Органикс” в Ошской области	4 новых технологических решения: - технология функционального напитка «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки молока хайнака; - технология альбуминной пасты «КуркуМуН»; - технология функционального сывороточного напитка с семенами чиа; - технология молочно-растительной пастилы. Получены 2 патента КР (пат. 2230. Способ получения функционального напитка «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки, пат. 2231. Способ приготовления альбуминной пасты «КуркуМуН»)). Подготовлены 2 заявки на получение патента. Опубликованы 4 статьи, в том числе 1 - в научном журнале,	2023-2024 гг.	Проект при поддержке PECA GIZ. Координатор проекта – д.т.н., проф. Мусульманов а М.М.

				<p>индексируемом в базе Scopus и 3 - в РИНЦ.</p> <p>Разработаны: технологическая инструкция ТИ 27730672-25001.00002 «Производство напитка «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки» и технические условия ТУ 10.51.56-002-27730672-2021</p> <p>«Функциональный напиток «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки. Технические условия».</p> <p>Акт промышленной апробации и принятие к внедрению в ОсОО «Ак Булак плюс» в Иссык-Кульской области от 10.02.2024 г.</p> <p>Акт опытно-промышленной проверки в ОсОО «Алайку Органикс» от 14.06.2024 г.</p>		
2	Пищевая наука и технологии	Разработка технологии белковой пасты на основе фасоли Таласской области	ОсОО Бишкек Консалтинг Групп	<p>Разработаны 5 рецептур и технология белковой пасты на основе фасоли (красной, белой). Подготовлена 1 заявка на получение патента.</p> <p>Подготовлены 2 статьи и находятся в печати.</p> <p>Акт промышленной апробации ОсОО «Бишкек консалтинг групп» от 14.06.2025 г.</p>	2024-2025 гг.	Проект при поддержке PECA GIZ. Координатор проекта – д.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.

				Планируется внедрение разработок в ОсОО “Бишкек консалтинг Групп”.		
3	Пищевая наука и технологии	Создание базы данных по составу пищевых продуктов в Кыргызской Республике	В рамках Проекта AFACI (The Asian Food and Agriculture Cooperation Initiative - Азиатская инициатива по сотрудничеству в области продовольствия и сельского хозяйства)	Разработаны Web и мобильное приложение при разработке новых рецептов мясных готовых блюд для здорового питания. Разработано мобильное приложение Food Craft SL.	2022-2024 гг.	Координатор проекта – к.т.н., проф. Джамакеева А.Дж.
4	Пищевая наука и технологии	Разработка рецептур новых видов замороженных полуфабрикатов	ОсОО «Steak Dream»	Акт апробации на предприятии.	2024-2025 гг.	Координатор проекта – к.т.н., проф. Джамакеева А.Дж.
5	Пищевая наука и технологии	Перспективы развития технологии продукции из мяса яка в условиях Кыргызстана	ОсОО Риха	Получен патент КР №2352 «Способ производства фаршированного рулета из мяса яка, обогащенного ламинарией». Проведена промышленная выработка нового продукта в условиях ОсОО Риха. Разработаны технологические инструкции и КМС.	2023-2024 гг.	Координатор проекта – к.т.н., проф. Тамабаева Б.С.
6	Пищевая наука и технологии	Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством разработки продуктов, (технологических)	Федеральное министерство образования и науки Германии (BMBF)	Разработаны ряд продуктов на основе фруктов и орехов юга Кыргызстана. Получены патенты на изобретение КР.	2022-2025 гг.	Координатор проекта – к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н.

		процессов и МСП (малых и средних предприятий) в цепочках добавленной стоимости не древесной лесной продукции и агролесоводства в Центральной Азии (SUFACHAIN)				
7	Пищевая наука и технологии	Проект по сушке фруктов и ягод	Совместно с Центром предпринимательства и технологий Тяньцзиньского университета науки и технологий	Предложены точки строительства производственного цеха в г. Бишкек в восточной промзоне КГТУ и в качестве приемного пункта и хранения в г. Балыкчы участок Бишкекского технического колледжа КГТУ.	2025 г.	Идут переговоры с китайской стороной.