



Др.
Айгүл Усубалиева
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
ausubalieva@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	1992 - 1996	«Консервалоо технологиясы», И. Раззаков атындагы Кыргыз Техникалык Университети
2	Магистр	1996 - 1997	Консервалардын жана тамак-аш концентраттарынын технологиясы, И. Раззаков атындагы Кыргыз Мамлекеттик Техникалык Университет
3	Ph.D	1999 - 2001	Химия, И. Раззаков атындагы Кыргыз Мамлекеттик Техникалык Университет

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Англисче	B1	B1	B1	B1	B1
2	Түркчө	B2	B2	C1	B2	B1

A1: Beginner **A2:** Elementary **B1:** Pre-Intermediate **B2:** Intermediate **C1:** Upper-Intermediate **C2:** Advanced

Диссертациялары

1	Доктордук диссертация	2007	Өсүмдүк тамак аш продуктуларында жездин, цинктин, кадмийдин жана коргошундун топтолушунун физика-химиялык негиздери Химия, И. Раззаков атындагы Мамлекеттик Кыргыз Техникалык Университети
---	-----------------------	------	---

Илимий багыттары

Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш жана суусундук

Илимий даражалары

1	Др.	2008	Химия, И.Раззаков атындагы Кыргыз Техникалык Университети
---	-----	------	---

Берген сабактары

MUH-401 Жашоо коопсуздугу

GMB-423 Тамак-аш инженерлигиндеги өзгөчө темалар

GMB-325 Рационалдуу тамактануунун негиздери

GMB-327 Тамактануу физиологиясы

GMB-203 Физикалык жана коллоиддик химия

GMB-331 Тамак-аш жана биологиялык активдүү кошулмалар

GMB-306 Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары

GMB-326 Тамак-аш биотехнологиясы

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMB-304 Тамак-аш чийки заттарын жана чала даярдамаларды сактоо

STJ-202 Практика ii (жалпы инженердик)

GMB-211 Аналитикалык химия

GID-472 Жашоо-тиричилик коопсуздугу

GID-439 Консервантанган азыктарды өндүрүү технологиясы жана жабд

EEM-407 Жашоо-тиричилик коопсуздугу

KMM-433 Жашоо-тиричилик коопсуздугу

GID-447 Азык-түлүк коопсуздугу

KMM-203 Аналитикалык химия жана физико-химиялык анализ ыкмалары

STJ-102 Практика i (тамак-аш өндүрүшү менен таанышуу)

GID-314 Тамак-аш технологиясы i

GID-318 Тамак-аш жана биологиялык активдүү кошулмалар

GID-328 Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары (курстук иш)

GID-335 Тамактануу физиологиясы

GID-380 Тамак-аш инженерлигиндеги өзгөчө темалар

GID-333 Коллоиддик химия

GID-108 Азык-түлүк чийки заттарына товардык-техн.к баа берүү

KMM-109 Жалпы химия

GID-203 Физикалык жана коллоиддик химия

GID-337 Тамак азыктарындагы зыяндуу заттар жана токсикология

BTZ-451 Дипломдук иш i

BTZ-452 Дипломдук иш ii

GID-329 Тамактануу физиологиясы

GID-331 Тамак аш кошмолору жана токсикология

GID-431 Тамак-аш технология лабораториясы

GID-485 Тамак-аш инженер.деги өзгөчө темалар: технология

GID-486 Тамак-аш инжен.деги өзгөчө темалар: тамак-аш өндүрүшү

KMÜ-111 Химия i

GID-344 Механикалык ажыратуу процесстери

GID-449 Тамак-аштын сапатын камсыздоо

FEN-102 Азыркы табият таануунун концепциялары

KiM-111 Жалпы химия

KiM-313 Коллоиддик химия

KMÜ-325 Өлчөм таануу, стандартташтыруу жана тастыкташтыруу

KMÜ-404 Иш коопсуздугу

STJ-302 Практика ii

KMÜ-446 Жашоо коопсуздугу

KMÜ-451 Бүтүрүү иши i

KMÜ-452 Бүтүрүү иши ii

KMÜ-314 Мембраналык бөлүү процесстери

KMÜ-316 Метрология, стандартизация жана сертификация

YÖD-302 (курстук иш)

YÖD-304 (курстук иш)

KMÜ-306 Химиялык инженерия лабораториясы ii

KMÜ-432 Химиялык инженерия лабораториясы iii

KMÜ-552 Химия инженерия спецификасы

KMÜ-307 Инженериядагы материалдарды таануу

KiM-212 Аналитикалык химия

KiM-108 Аналитикалык химия

КМÜ-310 ?

КМÜ-303 Кинетикалык инженерия

КМУ-536 Химиялык реакторлорду долбоорлоо

КМÜ-311 Механикалык бөлүү процесстери

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	Магистр Анара Аралбек кызы 2022 YAK SÜTÜNÜN TEKNOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRMASI
---	--

SCI, SCI-E, SSCI жана ANCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. [N.TOTUBAYEVA](#), [A.USUBALIYEVA](#), Z.Токпаева, [K.KOCOBAYEV](#), V.Terekhova. (2022). Ecological Assessment of Technogenically Disturbed Soils of the Mountain Ecosystems of Kyrgyz Republic Based on the TRIAD Method. POLISH JOURNAL OF ENVIRONMENTAL STUDIES, 31(3), 2265-2272. DOI: 10.15244/pjoes/143509. <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000791445800002>.
2. Р.Элеманова, М.М.Мусульманова, [C.ÖZBEKOVA](#), [A.USUBALIYEVA](#), [R.A.A.TEĞİN](#), [A.DEYDİEV](#), Ж.Сманалиева. (2022). Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures. International Dairy Journal, 105453(134), 105453. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105453>. <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000842981900012>.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. [A.USUBALIYEVA](#), [C.ÖZBEKOVA](#), M.Musulmanova, J.Smanalieva, R.Elemanova. (2024). COMPARATIVE STUDY OF FERMENTATION PROCESSES OF YAK AND COW MILK. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 13(4), e10024. <https://doi.org/10.55251/jmbfs.10024>.
2. [A.USUBALIYEVA](#), M.Musulmanova, A.Saalieva. (2024). Feeding ration of yaks of the Kyrgyz population and its influence on the biochemical composition of milk. Food Systems, 7(1), 91-98. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2024-7-1-91-98>.
3. [A.USUBALIYEVA](#), М.М.М.. (2024). СЕЗОННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ МИКРОНУТРИЕНТНОГО СОСТАВА МОЛОКА ЯКОМАТОК КЫРГЫЗСКОЙ ПОПУЛЯЦИИ. Научные исследования в Кыргызской Республике, 3(3), 49-60. <http://journal.vak.kg>.
4. [A.USUBALIYEVA](#), [A.DEYDİEV](#), [C.ÖZBEKOVA](#), M.Musulmanova, A.Saalieva, A.Aralbeka Kyzy. (2023). THE PROCESS OF YAK MILK FERMENTATION BY POLYCOMPONENT STARTER CULTURE. Online Journal of Animal and Feed Research, 13(6), 426 - 432. <https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2023.59>.
5. [A.USUBALIYEVA](#), [A.DEYDİEV](#), A.Aralbeka Kyzy. (2022). Кыргызстандагы Нарын областындагы топоз сүтүнүнүн балуулугу. Известия КГТУ им. И. Раззакова, 3(63), 172-175. <https://kstu.kg/bokovoe-menju/zhurnal-izvestija-kgtu-imirazzakova/arkhiv>.
6. [A.USUBALIYEVA](#), [N.TOTUBAYEVA](#), V.Eyiz, I.Tontul. (2022). Chemical Composition and Antioxidant Activity of Sea-Buckthorn (Hippophae rhamnoides L.) Grown in Issyk-Kul Region, Kyrgyz Republic. Akademik Gida, 20(4), 321-328. DOI: 10.24323/akademik-gida.1224265.

7. K.SARTOVA, A.USUBALIYEVA, К.Г, А.Г. (2020). Химическая переработка отходов биомассы местного растительного сырья. . Известия КГТУ им.Разакова , (5), 433-436. [.https://elibrary.ru > item](https://elibrary.ru > item).
8. А.Саалиева, A.USUBALIYEVA. (2020). О возможности использования нетрадиционного сырья в производстве функциональных молочных продуктов. Известия Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова, 55(3), 343-350. <https://elibrary.ru/item.asp?id=46121614>.
9. A.USUBALIYEVA, A.MACITOVA, C.ÖZBEKOVA, А.Н.Б.. (2018). ИССЛЕДОВАНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ (ВИТАМИН С) И БЕТА-КАРОТИНА В ОВОЩАХ ВЫРАЩЕННЫХ В ПАРНИКОВЫХ УСЛОВИЯХ ЧУЙСКОЙ ОБЛАСТИ. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 2(-), 41-44. <http://science-journal.kg/ru/journal/1/archive/11314>.
10. A.USUBALIYEVA, Б.Мира, Н.Hintelmann, R.Judge. (2013). The content of zinc, copper, lead and cadmium in some vegetables of Kyrgyzstan. Pakistan Journal of Food Sciences, 23(4), 189-193. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20143298908>.

Докладдары

1. A.USUBALIYEVA. YAK MILK AS A ALTERNATIVE RAW MATERIAL. 8. INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS. Baku- AZERBAIJAN, 2024. DOI: <https://www.isarconference.org/bilimsel>. <https://www.isarconference.org/bilimsel>.
2. A.USUBALIYEVA, А.Саалиева, Т.Джунушалиева. FUNCTIONAL MILK-BASED PRODUCTS IN HUMAN NUTRITION. 7th ASIA PACIFIC International Modern Sciences Congress. November 4-5, 2022 Jaka, 2022. DOI: https://en.iksadasia.org/_files/ugd/614b1f_251425631ded47719ec4a72b81883c45.pdf. https://en.iksadasia.org/_files/ugd/614b1f_251425631ded47719ec4a72b81883c45.pdf.
3. A.USUBALIYEVA, А.Саалиева, А.Сабырбекова. MILK WHEY, PROPERTIES AND APPLICATIONS. LATIN AMERICAN INTERNATIONAL CONFERENCE ON NATURAL AND APPLIED SCIENCES-III, 2022. DOI: https://www.iksadamerica.org/_files/ugd/4ec152_4f7d9433eb9041449aeb50648012c50b.. https://www.iksadamerica.org/_files/ugd/4ec152_4f7d9433eb9041449aeb50648012c50b.pdf.
4. A.USUBALIYEVA, Dr.A.A.A.Mohdaly. EVALUATION OF TRACE ELEMENT CONTENTS IN FIELD-GROWN VEGETABLES IN CHUY REGION, KYRGYZ REPUBLIC. 3. INTERNATIONAL NEW YORK CONFERENCE ON EVOLVING TRENDS IN INTERDISCIPLINARY RES, 2020. DOI: https://gavsispanel.gelisim.edu.tr/Document/etuncer/20201205134422322_9cf70992-a. file:///C:/Users/aigusu/Downloads/NY_Book_2020.pdf.
5. A.USUBALIYEVA, А.Саалиева, А.Аралбек кызы. МОЛОКО ЯКА КАК ЦЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ СО ВРЕМЕН КОЧЕВНИКОВ. 3rd INTERNATIONAL BILTEK CONFERENCE ON SCIENCE, TECHNOLOGY & CURRENT DEVELOPMENT, 2020. DOI: https://www.academia.edu/43559445/Full_Texts_3rd_INTERNATIONAL_BILTEK_CONFERENCE. file:///C:/Users/aigusu/Desktop/Makala_Adana_2020.pdf.
6. A.USUBALIYEVA, А.Саалиева. ЯКОВОДСТВО КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ. «Advances in Science and Technology» XXIV Международная научно-практическая конф, 2019. DOI: http://xn--80aa3afkgvdf5he.xn--p1ai/AST-24_originalmaket_N-1.pdf#page=45. http://xn--80aa3afkgvdf5he.xn--p1ai/AST-24_originalmaket_N-1.pdf#page=45.

Долбоорлору

1. К.Сартова, Э.Өмүрзак Уулу, Б.Боркоев, К.Салиева, А.Усубалиева, А.Мажитова, К.Г, С.Ш, Д.А, А.Г. Жергиликтүү өсүмдүк сырьелорунун калдыктарын кайрадан

иштетүүнүн технологиясын иштеп чыгуу. 0007671.

2. М.м.Мусульманова, Р.Элеманова, [А.Усубалиева](#), А.Саалиева, А.Сабырбекова, Ж.Сманалиева, Н.Дюшеева, [Н.Турганбаева](#), [Д.Исакова](#). Топоздун жана анын гибриддеринин сүттөрүн комплекстик иштетүүнүн негизинде дизайнердик тамак-аш азыктарынын курамын жана касиеттерин калыптандыруудагы илимий-практикалык негиздери. #007652.
3. [А.Дейдиев](#), [А.Усубалиева](#), Ы.Тонтул, С.Туркер, [Ж.Өзбекова](#), [А.Бодошов](#). Чүй областындагы мөмө-шире өндүрүшүнүн алма калдыгынан функционалдык мөмө батончигин өндүрүү. КТМУ-ВАР-2019.ФВЕ.04.

Патенттери

1. [A.USUBALIYEVA](#), M.Musulmanova, A.Saaliyeva. Сүт сары суусунун негизинде "Салкынкуч" суусундугу. Жеке, №2359 Кыргыз Республикасы. № 20220048.1. жок.