



Доц.М.А.Др.  
Жаныл Искакова  
Инженердик факультети  
Экологиялык инженерия бөлүмү  
janyl.iskakova@manas.edu.kg

## Билими

1	Бакалавр	2003 - 2008	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Магистр	2008 - 2010	Тамак-аш инженерлиги билим багыты, Кыргыз-Түрк Манас университети
3	Ph.D	2011 - 2016	Тамак-аш инженерлиги билим багыты, Кыргыз-Түрк Манас университети

## Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Кыргызча	C2	C2	C2	C2	C2
2	Англисче	C1	C1	C1	C1	C1
3	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
4	Түркчө	C2	C2	C1	C1	C2

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

## Диссертациялары

1	Бүтүрүү иши	2008	Тамак-аш өнөр жайында колдонулуучу ферменттерди активдүү бөлүп чыгаруучу микромицеттердин түрлөрүн тандоо Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
---	-------------	------	---

2	Магистрдик диссертация	2010	Кыргызстанда «бозо» улуттук суусундугун өндүрүүдө ачытуу процессин изилдөө Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
3	Доктордук диссертация	2016	Ферменттелген кыргыз улуттук ичимдиги бозо өндүрүү технологиясын жакшыртуу жана колдонулган микроорганизмдердин идентификациясы Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети

### Илимий багыттары

Тамак-аш инженериясы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш жана суусундук, Экология инженериясы

### Илимий даражалары

1	Др.	2016	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Доц.М.А.Др.	2019	Экология инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети

### Берген сабактары

СМВ-427 Тазалоо курулуштарынын гидравликасы

СМВ-209 Адистик англис тили i

СМВ-211 Статистика жана моделдик эсептер

СМВ-325 Калыбына келүүчү энергия булактары

LEE-800 Магистрдик диссертация

LEE-801 Илимий изилдөө практикасы

МУН-202 Суюктуктардын механикасы

FBE-801 Илимий изилдөө практикасы

СМВ-206 Катуу таштандыларды башкаруу

СМВ-208 Адистик англис тили ii

СЕV-407 Экологиялык кызматты уюштуруу

СЕV-412 Катуу калдыктар

СМВ-802 Өндүрүштүк практика  
СЕV-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii  
СЕV-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i  
FBE-800 Магистрдик диссертация  
СМВ-503 Экология инженер-ги биотехнологиялык ыкмалар  
YÖD-401 Катуу калдыктар (курстук иш)  
СЕV-309 Адам экологиясы  
СЕV-313 Экологиялык изилдөө ыкмалары  
СМВ-502 Семинар  
BTZ-451 Дипломдук иш i  
BTZ-452 Дипломдук иш ii  
СЕV-202 Суюктуктардын механикасы  
СТJ-202 Окуу практикасы  
СЕV-207 Адистик чет тили i  
YÖD-201 Гидросфера (курстук иш)  
YÖD-302 Процесстердин негизи iii (курстук иш)  
ÇEV-309 Адам экологиясы  
ÇEV-403 Экологиялык изилдөө ыкмалары  
ÇEV-410 Биологиялык процесстер  
СЕV-107 Введение в экологию  
YÖD-102 Жалпы экология (курстук иш)  
ÇEV-104 Организм жана чөйрө  
ÇEV-202 Процесстердин негизи i  
ÇEV-505 Адистик боюнча чет тил  
ÇEV-512 Семинар  
GMÜ-505 Адистик боюнча чет тил (англис тили)  
ÇEV-208 Экологиялык укук  
ÇEV-407 Экологиялык кызматты уюштуруу

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

1. R.G.Joergensen, M.Hemkemeyer, L.Beule, [C.İSKAKOVA](#), [C.OSKONBAYEVA](#), P.S.Rummel, S.A.Schwalb, F.Wichern. (2024). A hitchhiker's guide: estimates of microbial biomass and microbial gene abundance in soil. BIOLOGY AND FERTILITY OF SOILS, 60(4), 457-470. DOI: DOI10.1007/s00374-024-01810-3.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001187292900001>.

2. N.Ulambayar, [C.SMANALIYEVA](#), A.Hellwig, [C.İSKAKOVA](#), N.Choijilsuren, B.Kalemshariv, E.Vankhuu. (2024). Nutritional composition of ghee of various animal origins produced in some silk road countries. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, 132(132), 106251. DOI: DOI10.1016/j.jfca.2024.106251.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001237534000001>.
3. [N.ŞAYKİEVA](#), N.Çelikçi, [K.KEMELOV](#), [M.MOLDOBAYEV](#), [C.İSKAKOVA](#), [M.DOLAZ](#). (2023). SYNTHESIS, CHARACTERIZATION AND COATING PROPERTIES OF CARBOXYMETHYL CELLULOSE FROM SOCK PRODUCTION WASTES. CELLULOSE CHEMISTRY AND TECHNOLOGY, 57(3-4), 245-262. DOI: 10.35812/CelluloseChemTechnol.2023.57.24.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001005161600020>.
4. N.Celikci, [N.ŞAYKİEVA](#), [M.MOLDOBAYEV](#), [K.KEMELOV](#), [C.İSKAKOVA](#), [M.DOLAZ](#). (2023). Synthesis, Characterization, and Investigation of Coating Properties of Carboxymethyl Acorn Starch (CMAS). STARCH-STARKE , 75(9-10), 2200286. DOI:  
<https://doi.org/10.1002/star.202200286>.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001018796900001>.
5. [C.SMANALIYEVA](#), [C.İSKAKOVA](#), M.Muhamedovna. (2022). Milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic foods. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, 29(29), 100507. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2022.100507.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000861381400008>.
6. J.Smanalieva, [Ж.Искакова](#), P.Fischer. (2021). Investigation of the prebiotic potential of rice varieties for Lactobacillus acidophilus bacteria. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 247(7), 1815-1824. DOI: 10.1007/s00217-021-03754-6.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000642835600001>.
7. S.A.Meisen, J.Smanalieva, Z.Oskonbaeva, [Ж.Искакова](#), D.Darr, F.Wichern. (2021). Intraspecific variability overlays abiotic site effects on some quality parameters of walnut (Juglans regiaL.) fruits from Kyrgyzstan. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 247(2), 363-373. DOI: 10.1007/s00217-020-03628-3.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000580711800002>.
8. [Ж.Искакова](#), M.Hutzler, [К.Кемелов](#), D.Grothusheitkamp, M.Michel, F.Methner. (2019). Screening a Bozo Starter Culture for Potential Application in Beer Fermentation. JOURNAL OF THE AMERICAN SOCIETY OF BREWING CHEMISTS, 77(1), 54-61. DOI: 10.1080/03610470.2018.1553449.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000465032400006>.
9. [C.İSKAKOVA](#), [C.SMANALIYEVA](#), [A.KULMIRZAEV](#), P.Fischer, F.Methner. (2017). Comparison of rheological and colorimetric measurements to determine -amylase activity for malt used for the beverage Bozo. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 20(9), 2060-2070. DOI: 10.1080/10942912.2016.1230869.  
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000405628500011>.

## Башка журналдарда басылган макалалары

1. [C.İSKAKOVA](#), [C.SMANALIYEVA](#). (2023). Investigation of chemical, sensory, and rheological properties of Kyrgyz ethnic fermented beverage from cereals during cold storage. MANAS Journal of Engineering, 11(1), 105 - 111.  
<https://dergipark.org.tr/tr/pub/mjen/issue/78236/1142038>.
2. [Ж.Искакова](#), J.Smanalieva. (2021). DETERMINATION OF FLOW AND VISCOELASTIC PROPERTIES OF THE KYRGYZ ETHNIC FOOD "SUZMO" DEPENDING ON TEMPERATURE AND MOISTURE CONTENT. TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, 22(2), 199-205. <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000708959600010>.
3. [C.İSKAKOVA](#), [C.SMANALIYEVA](#). (2020). Investigation of rheological behavior of Kyrgyz

traditional food Sary mai. MANAS Journal of Engineering, 8(2), 84-89.

<https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1150012>.

4. C.İSKAKOVA, C.SM ANALIYEVA. (2020). АНТИОКСИДАНТНАЯ АКТИВНОСТЬ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД ОРЕХОВО-ПЛОДОВЫХ ЛЕСОВ КЫРГЫЗСТАНА. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 319-325. <https://elibrary.ru/item.asp?id=46121609>.
5. Б.Султанова, C.İSKAKOVA, C.SM ANALIYEVA. (2018). ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА ПОЛИФЕНОЛОВ ТЕМНО-КРАСНОЙ ДИКОРАСТУЩЕЙ АЛЫЧИ (*Prunus divaricata*). ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 1(1), 27-30. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35034197>.
6. С.Ж.С., C.İSKAKOVA, A.DEYDIEV. (2018). ИССЛЕДОВАНИЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА "БОЗО". ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 1(1), 31-34. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35034198>.
7. C.İSKAKOVA, A.DEYDIEV, A.KULMIRZAEV. (2017). Улуттук бозо ичимдиги: даярдоо ыкмалары жана микрофлоралык курамы. MANAS Journal of Engineering, 5(1), 35-45. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/575991>.

## Докладдары

1. C.İSKAKOVA, C.SM ANALIYEVA, C.OSKONBAYEVA. Investigation of Phenolic Content, Antioxidant Capacity and Pomological Characterisation of Wild Sea Buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) from the Walnut-Fruit Forest of Kyrgyzstan. Tropentag 2021: Towards shifting paradigms in agriculture for a healthy and sust, 2021. DOI: [https://www.tropentag.de/2021/abstracts/links/Oskonbaeva\\_HRYfvNOU.php](https://www.tropentag.de/2021/abstracts/links/Oskonbaeva_HRYfvNOU.php). <https://www.tropentag.de/2021/abstracts/abstracts.php?menu=1&noID=0&noposter=0&showtime=1>.
2. C.SM ANALIYEVA, C.İSKAKOVA, M.Mukaram, A.Giertlova. Collection and Documentation of Data for Establishing a Kyrgyz National Food Composition Database. INTERNATIONAL TURKIC WORLD CONGRESS ON SCIENCE AND ENGINEERING, 2021. DOI: <https://www.ohu.edu.tr/turk-cose-en-2021/headline/12583>. <https://www.ohu.edu.tr/turk-cose-en-2021>.
3. C.İSKAKOVA, C.SM ANALIYEVA. АНТИОКСИДАНТНАЯ АКТИВНОСТЬ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД ОРЕХОВО-ПЛОДОВЫХ ЛЕСОВ КЫРГЫЗСТАНА. ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФОРУМ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ И ТЕКСТИЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, 2020. DOI: [https://kstu.kg/news-ru?tx\\_news\\_pi1%5Baction%5D=detail&tx\\_news\\_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx\\_news\\_pi1%5Bnews%5D=714&cHash=c3e35d154b0007e1e4d1237dd3afdde5](https://kstu.kg/news-ru?tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Bnews%5D=714&cHash=c3e35d154b0007e1e4d1237dd3afdde5).
4. C.SM ANALIYEVA, C.İSKAKOVA, Ж.Осконбаева, Б.Джурупова, F.Wichern, D.Darr. Пищевая ценность дикорастущих плодов и ягод орехово-плодовых лесов Кыргызстана. Международная научно-практическая конференция, посвященная 90-летию ВНИИПП, 2019. DOI: DOI 10.30975/978-5-9909889-2-7-2019-1-1-231-236. <https://istina.msu.ru/conferences/255765361/>.
5. C.SM ANALIYEVA, C.İSKAKOVA, C.ÖZBEKOVA, Ж.Осконбаева, D.Darr. Investigation of Physiochemical Characteristics of Wild Fruits and Berries from the Walnut-Fruit Forests of Southern Kyrgyzstan. Tropentag 2018 International Research on Food Security, Natural Resource Managem, 2018. DOI: <https://www.tropentag.de/2018/proceedings/proceedings.pdf>. <https://www.tropentag.de/2018/proceedings/proceedings.pdf>.
6. C.İSKAKOVA, A.DEYDIEV, C.SM ANALIYEVA. Investigation of Rheological Behavior of Kyrgyz

Traditional Beverages Bozo and Maksym during Storage Period. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2017. DOI:  
[https://www.researchgate.net/publication/328531834\\_Investigation\\_of\\_Rheological\\_](https://www.researchgate.net/publication/328531834_Investigation_of_Rheological_)  
<https://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/>.

## Китептери

1. [С. SMANALIYEVA](#), [С. İSKAKOVA](#), M. Musulmanova, A. Giertlova. Kyrgyzstan's Food Composition Table / Кыргызстандын тамак-аш азыктарынын курамынын таблицасы. Полиграфбумресурсы. <https://www.eurofir.org/1st-kyrgyz-food-composition-tables/>.

## Долбоорлору

1. [М. Долаз](#), [Ж. Искакова](#), [Н. Шайкиева](#), [К. Кемелов](#), [М. Молдобаев](#), Н. Челикчи.  
КЫРГЫЗСТАНДА БАЙПАК ЧЫГАРГАН ТЕКСТИЛ ФАБРИКА ТАШТАНДЫЛАРЫНАН  
ЦЕЛЛЮЛОЗА БИРИКМЕЛЕРИН СИНТЕЗДӨӨ, АЛАРДЫ МҮНӨЗДӨӨ ЖАНА ТАМАК-АШ  
СЕКТОРУНДА КОЛДОНУУ . КТМУ-ВАР-2020.FBE.05.