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

CMB-427 Тазалоо курулуштарынын гидравликасы

LEE-800 Магистрдик диссертация

CMB-802 Өндүрүштүк практика

CMB-209 Адистик англис тили i

CMB-211 Статистика жана моделдик эсептер

CMB-325 Калыбына келүүчү энергия булактары

LEE-801 Илимий изилдөө практикасы

CEV-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

FBE-800 Магистрдик диссертация

CMB-503 Экология инженер-ги биотехнологиялык ыкмалар

CEV-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

MUH-202 Суюктуктар механикасы

CMB-206 Катуу таштандыларды башкаруу

CMB-208 Адистик англис тили ii

CEV-407 Экологиялык кызматты уюштуруу

CEV-412 Катуу калдыктар

FBE-801 Илимий изилдөө практикасы

CMB-502 Семинар

YÖD-401 Катуу калдыктар (курстук иш)

CEV-309 Адам экологиясы

CEV-313 Экологиялык изилдөө ыкмалары

CEV-202 Суюктуктардын механикасы

STJ-202 Окуу практикасы

BTZ-451 Дипломдук иш i

BTZ-452 Дипломдук иш ii

CEV-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

ÇEV-202 Процесстердин негизи i

CEV-107 Введение в экологию

YÖD-102 Жалпы экология (курстук иш)

ÇEV-104 Организм жана чөйрө

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 AHCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. C.SMANALİYEVA, C.İSKAKOVA, M.Mukarama, A.Giertlová, J.Porubska. (2025). Development of Kyrgyz food composition tables: Limitations and challenges. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, 143(143), 107567. DOI: DOI10.1016/j.jfca.2025.107567. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001464487700001.
2. 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.

3. N.Ulambayar, C.SMANALİYEVA, 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.
4. 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.
5. 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.
6. C.SMANALİYEVA, 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. C.İSKAKOVA, C.SMANALİYEVA, 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.SMANALİYEVA. (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.SMANALİYEVA. (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.SMANALİYEVA. (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.SMANALİYEVA. (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.DEYDİEV. (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.DEYDİEV, 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.SMANALİYEVA, 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/abstracts.php?menu=1&noID=0&noposter=0&showtime=1.
2. C.SMANALİYEVA, 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.SMANALİYEVA. 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%. 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.SMANALİYEVA, C.İSKAKOVA, Ж.Осконбаева, Б.Джурупова, F.Wichern, D.Darr. Пищевая ценность дикорастущих плодов и ягод орехово-плодовых лесов Кыргыстана. 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.SMANALİYEVA, 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.DEYDİEV, C.SMANALİYEVA. 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://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/.

Китептери

1. C.SMANALİYEVA, C.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 . KTMU-BAP-2020.FBE.05.