



Проф.Др.
Асылбек Кулмырзаев
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
kulmyrzaev@manas.edu.kg

Берген сабактары

GID-900 Доктордук диссертация

LEE-610 Семинар i

GID-626 Тамак-аш илим жана технологиясындагы өзгөчө темалар

GMB-520 Тамак азыктарын идентификациялоо жана фальсиф-сын анык

GMB-516 Биопроцесстер инженерлиги

YET-900 Адистик сынак

GMB-525 Тамак-аш инженерлигиндеги өзгөчө темалар

GID-617 Тамак-аш нанотехнологиясы

GID-500 Магистрдик диссертация

GID-502 Илим-изилдөө практикасы

GMÜ-530 Илим изилдөө иши

GMÜ-600 Доктордук диссертация

GMÜ-500 Илим изилдөө практикасы

GMÜ-512 Семинар

GMÜ-692 Семинар ii

GMÜ-691 Семинар i

GMÜ-700 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-529 Адистик багыттагы сабак

GMÜ-580 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-590 Семинар

CEV-302 Процесстердин негизи iii

GID-451 Бүтүрүү иши i

GID-452 Бүтүрүү иши ii

GID-324 Тамак-аш процесстери iii

GMÜ-550 Тамак азыктарын анализдоодо спектроскопияны колдонуу

КМÜ-302 Процессстердин негиздери iii

КМÜ-201 Материалдык жана энергетикалык баланс

GID-201 Материалдык жана энергетикалык баланс

GID-102 Тамак аш инженериясы

GID-218 Тамак-аш анализи

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	06.09.2004	15.02.2005
2	Бөлүм башчысы	Тамак-аш инженериясы бөлүмү	16.02.2005	31.08.2005
3	Декан	Инженердик факультети	16.02.2005	31.08.2005
4	Ректор жардамчысы	Ректорат	01.09.2005	24.09.2005
5	Бөлүм башчысы	Химия инженердиги бөлүмү	27.02.2008	30.11.2009
6	Декан	Инженердик факультети	30.11.2009	22.12.2009
7	Биринчи проректор	Ректорат	07.09.2011	03.08.2015
8	Биринчи проректор	Ректорат	03.08.2015	26.06.2020
9	Биринчи проректор	Ректорат	26.06.2020	01.03.2023

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	PhD Жаңыл Искакова 2016 KIRGIZ MİLLİ FERMENTE İÇECEĞİ BOZO ÜRETİM TEKNOLOJİSİNİ GELİŞTİRME VE KULLA
2	PhD Жылдызай Өзбекова 2016 KG'DA ÜRETİLEN BAZI GIDA MADDELERİNİN ÖZEL.FLORESANS SPEKTR.VE İST.KEMOMETR
3	PhD Айчурок Мажитова 2016 KG'IN ÇÜY BÖLGESİNDE ÜRETİLEN KISRAK SÜTÜNÜN VE KIMIZIN ÖZELLİKL.ARAŞTIRM.

4	Магистр Нурайка Назарова 2022 BİTKİ PROTEİNLERİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN VE AMİNO ASİT PROFİLİNİN AR
5	Магистр Рахат Анарбай кызы 2022 AT YAĞININ FİZİKO-KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ
6	Магистр Каныкей Салиева 2021 KISRAK SÜTÜNE DAYALI YENİ FERMENTE SÜT ÜRÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ VE ÖZELLİKLERİ
7	Магистр Абдухалим Абдылдаев 2020 KURUTULMUŞ ET TOZLARININ FLORESAN VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİN ARAŞTIRILMASI
8	Магистр Акйлаы Жхйналыева 2012 SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE MELAMİN TAYİNİ
9	Магистр Аынура Барылбекова 2011 BALIĞIN KALİTESİNİ FLÜOROSAN SPEKTROSKOPİSİ İLE ARAŞTIRMAK

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

1. [C.ÖZBEKOVA](#), A.Абдылдаев, [A.KULMIRZAEV](#). (2024). Study of relations between chemical, colour and fluorescence properties of raw and dried meat powders of cow and yak (Bos grunniens). SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY, 306(123610), 1-9. DOI: 10.1016/j.saa.2023.123610.
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001108348300001>.
2. [C.ÖZBEKOVA](#), [A.KULMIRZAEV](#). (2019). Fluorescence spectroscopy for accurate and rapid prediction of meat composition. Indian Journal of Animal Sciences, 89(7), 786-790. DOI: 10.56093/ijans.v89i7.92052.
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000477711500016>.
3. [C.ÖZBEKOVA](#), [A.KULMIRZAEV](#). (2019). Study of moisture content and water activity of rice using fluorescence spectroscopy and multivariate analysis. Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy, 223(2019), 117357.
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000489293900074>.
4. [C.ÖZBEKOVA](#), [A.KULMIRZAEV](#). (2017). Fluorescence spectroscopy as a non destructive method to predict rheological characteristics of Tilsit cheese. Journal of Food Engineering, 210(2017), 42-49.
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000405880700005>.
5. [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/wosccc/full-record/WOS:000405628500011>.

6. [A.Мажитова, А.Кулмырзаев](#). (2016). Determination of amino acid profile of mare milk produced in the highlands of the Kyrgyz Republic during the milking season. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, 99(4), 2480-2487.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030216001107>.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. [A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV](#), N.Nazarova. (2022). БУУРЧАКТУУЛАРДЫН АМИНОКИСЛОТАЛЫК ПРОФИЛИН ИЗИЛДӨӨ. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 4(-), 29-34. <http://science-journal.kg/en/journal/1/archive/15302>.
2. R.Anarbay kızı, [C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV](#). (2022). ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПЯТИ РАЗНЫХ ВИДОВ АДИПОЗНЫХ ЖИРОВ КОНИНЫ. ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, № 1, 2022, 1(2022), 14-17.
<http://www.science-journal.kg/kg/journal/2/archive/15234>.
3. [A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV](#). (2020). КЫРГЫЗСТАНДЫН ТООЛУУ ЖАНА БИЙИК ТООЛУУ АЙМАКТАРЫНДА ӨНДҮРҮЛГӨН БЭЭ СҮТҮН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 331-338. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121612>.
4. [A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV](#). (2020). БЭЭ СҮТҮНҮН БЕЛОКТУК КУРАМЫН ЭЛЕКТРОФОРЕЗДЕ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 338-343.
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121613>.
5. А.Абдылдаев, [C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV](#). (2020). ЧИЙКИ ЖАНА КУРГАТЫЛГАН ЭТТИН КУРАМЫН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 1(2020), 3-8.
<http://science-journal.kg/kg/journal/2/archive/12730>.
6. [C.SMĀNALİYEVA, C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV](#), P.Fischer. (2019). Investigation of fatty acid composition, thermal and rheological behavior of yak, cow and horse fats. Manas Journal of Engineering, 7(1), 24-33. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/738103>.
7. [A.Мажитова, А.Кулмырзаев](#). (2019). Аминокислотный состав кобыльего молока. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, (1), 59-60.
8. [A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV](#). (2017). Determination of Amino Acid Composition of Cow's Milk by Liquid Chromatography Using Precolumn Derivatization. MANAS Journal of Engineering, 5(3), 25 - 34. <https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40448/484357>.
9. [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>.
10. [A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, C.ÖZBEKOVA, A.BODOŞOV](#). (2015). Amino Acid and Fatty Acid Profile of the Mare's Milk Produced on Suusamyр Pastures of the Kyrgyz Republic During Lactation Period. Procedia - Social and Behavioral Sciences, 195(-), 2683-2688.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042815039580>.
11. [A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV](#). (2015). Review: Physiologically functional components of mare's milk. MANAS Journal of Engineering, 3(2), 1-8.
<https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40443/484321>.
12. [C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV](#). (2015). Et ürünlerinde yaygın kullanılan katkı maddesi soya ile et arasındaki bağıntının floresans spektroskopisiyle araştırılması. MANAS Journal of Engineering , 3(1), 1-10. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/575939>.

Докладдары

1. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, К.Салиева. ASSESSMENT OF MARE'S MILK FOR THE PRODUCTION OF FERMENTED MILK PRODUCTS. International Gastroenterological Conference «MARE'S MILK, KUMIS, SHUBAT – MEDIC, 2023. <https://internationalgastrocongress.online/ru-RU/igast#theses>.
2. K.SALIEVA, A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. MANUFACTURING OF ACIDOPHILUS MILK WITH MARE'S MILK. IV. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2020. <https://online.agrieurasia.com/TR/>.
3. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Composition, nitrogen fraction, and amino acid profile of mare's milk produced in the mountains and highlands. 2019 American Dairy Science Association® Annual Meeting, 2019. <https://www.adsa.org/Meetings/2019-Annual-Meeting>.
4. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Effect of milking season and pasture location on bioactive components of mare's milk produced in Kyrgyzstan. 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (Euras, 2019. https://www.eurasianbiochem.org/previous_conferences.html.
5. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Application of the diethyl ethoxymethylenemalonate (DEEMM) reagent to the RP-HPLC determination of amino acids in foods. The XXII International Scientific Conference of Young Scientists and Specialists, 2018. <https://indico.jinr.ru/event/436/>.
6. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Fluorescence Spectroscopy for Classification of Cow, Yak, Goat, Sheep and Pig Meat. The Eurasian Agriculture and Naturel Sciences Congress, 2017. <https://www.agrieurasia.com/EN/>.
7. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Investigation of Meat and Meat Products by Fluorescence Spectroscopy. The ANCON 2017 / INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, 2017. <http://ancongress.com/main/c/20172/en..>
8. Ж.Сманалиева, C.ÖZBEKOVA, P.Heunemann, A.KULMIRZAEV, C.İLICALI. Comparative Study of Fatty Acid Profile and Thermal Parameters of Yak (Bos Grunniens) and Cow (Bos Taurus) Fats. The ANCON 2017 / INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, 2017. <http://ancongress.com/>.
9. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Amino Acids Composition of Mare's Milk Produced in Alamedin Gorge of Kyrgyz Republic. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2017, 2017. <https://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/>.
10. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, C.ÖZBEKOVA. Fatty Acid Profile of Mare's Milk Produced in the Mountain and Highland of Kyrgyzstan during Milking Season. Ancon 2017- International Congress on Chemistry and Materials Science, 2017. <http://ancongress.com/main/c/20172/en>.
11. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. УЙ, ТОПОЗ ЖАНА ЖЫЛКЫ ЭТИНИ ФЛУОРЕСЦЕНТТИК СПЕКТРОСКОПИЯ ЫКМАСЫ МЕНЕН ИЗИЛДӨӨ. Инновационный потенциал развития науки и технологии, 2015. DOI: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://arch.kyrlibnet.kg/up. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://arch.kyrlibnet.kg/uploads/KSTUALIBE KOV12016-37.pdf.
12. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Investigation of rheology of semi-hard cheeses using fluorescence spectroscopy and chemometrics. . 7th International Symposium on Food Rheology and Structure. , 2015. <https://isfrs.ethz.ch/>.
13. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Исследование возможностей флуоресцентной спектроскопии в измерении реологических свойств полутвердых сыров. Управление реологическими свойствами пищевых продуктов, 2015. <https://pandia.ru/text/78/389/82829.php>.

14. [С.ÖЗБЕКОВА](#), [А.КУЛМИРЗАЕВ](#). Сравнительное исследование говядины и мяса яка методом флуоресцентной спектроскопии. International Scientific and Practical Conference, Novosibirsk, Russia, 2011. DOI:
<https://cyberleninka.ru/article/n/sravnitelnoe-issledovanie-govyadiny-i-myasa-ya>.
<https://cyberleninka.ru/article/n/sravnitelnoe-issledovanie-govyadiny-i-myasa-yaka-metodom-fluorestsentnoy-spektroskopii/viewer>.