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

Берген сабактары

LEE-610 Семинар i

GMB-515 Жогорку технологиялуу тамак-аш өндүрүшү

GMB-525 Тамак-аш инженерлигиндеги өзгөчө темалар

LEE-611 Семинар 2

GID-617 Тамак-аш нанотехнологиясы

GID-900 Доктордук диссертация

GID-626 Тамак-аш илим жана технологиясындагы өзгөчө темалар

YET-900 Адистик сынак

GMB-520 Тамак азыктарын идентификациялоо жана фальсиф-сын анык

GMB-516 Биопроцесстер инженерлиги

GID-502 Илим-изилдөө практикасы

GID-500 Магистрдик диссертация

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-529 Адистик багыттагы сабак

GMÜ-700 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-580 Адистик багыттагы сабактар

GMÜ-590 Семинар

GID-324 Тамак-аш процесстери iii

GID-452 Бүтүрүү иши ii

GID-451 Бүтүрүү иши i

GMÜ-550 Тамак азыктарын анализдоодо спектроскопияны колдонуу

CEV-302 Процесстердин негизи iii

KMÜ-302 Процесстердин негиздери iii

KMÜ-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 Барйлбекова 2011 BALIĞIN KALİTESİNİ FLÜOROSAN SPEKTROSKOPİSİ İLE ARAŞTIRMAK

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

1. C.ÖZBEKOVA, А.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/woscc/full-record/WOS:000405628500011.

6. А.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.SMANALİYEVA, 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. А.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 Suusamyr 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.ILICALI. 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/KSTUALIBEKOV12016-37.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. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. 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.