



Доц.М.А.Др.
Руслан Адил Акай Тегин
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
ruslan.adil@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	2006 - 2010	Тамак-аш инженердиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Магистр	2010 - 2012	Тамак-аш инженердиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
3	Ph.D	2012 - 2017	Тамак-аш инженериясы бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети

Диссертациялары

1	Доктордук диссертация	2017	Нарын областында жасалган кымыздардын кээ бир химиялык жана микробиологиялык өзгөчөлүктөрүн изилдөө Тамак-аш инженериясы, Кыргыз-Түрк «Манас» университети
---	-----------------------	------	---

Илимий багыттары

Тамак-аш технологиясы, Микробиология

Илимий даражалары

1	Др.	2017	Тамак-аш инженериясы, Кыргыз-Түрк Манас университети
---	-----	------	--

Берген сабактары

GMB-303 Тамак-аш микробиологиясы

STJ-302 Практика iii (өндүрүштүк)

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GID-415 Тамак-аш процесстерин автоматтык башкаруу
СМВ-204 Жалпы микробиология
GMB-205 Колдонмо механика
КММ-403 Хим.лык технологиялык процесстерди башкаруу системалары
STJ-202 Практика ii (жалпы инженердик)
GID-327 Тамак-аш микробиологиясы
BTZ-451 Дипломдук иш i
GID-106 Колдонмо механика
GID-226 Социалдык жоопкерчилик
GID-204 Жалпы микробиология
GID-224 Коомдук иштер
BTZ-452 Дипломдук иш ii
GID-205 Колдонмо механика
MÜH-205 Колдонмо механика
GID-202 Коомдук иштер
GID-483 Тамак-аш инженер.деги өзгөчө темалар: микробиология

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

1. 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>.
2. N.E.ONMAZ, Y.YILDIRIM, F.KARADAL, H.HIZLISOY, S.AL, C.GUNGOR, H.B.DISLI, M.BAREL, A.DISHAN, [R.A.A.TEĞİN](#), E.SIMSEK. (2020). Escherichia coli O157 in fish: Prevalence, antimicrobial resistance, biofilm formation capacity, and molecular characterization . LWT - Food Science and Technology, 133(109940), 109940. <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000582735400032>.
3. I.Kiselev, V.Sysoev, I.Kaikov, I.Koronczi, [R.A.A.TEĞİN](#), [C.SMANALIYEVA](#), M.Sommer, [C.ILICALI](#), M.Hauptmannl. (2018). On the Temporal Stability of Analyte Recognition with an E-Nose Based on a Metal Oxide Sensor Array in Practical Applications. SENSORS, 18(2), 550. DOI: DOI10.3390/s18020550. <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000427544000233>.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. [N.TURGANBAYEVA](#), [C.ÖZBEKOVA](#), [R.A.A.TEĞİN](#). (2023). Functional koumiss from donkey's milk. Harran Journal of Agricultural and Food Science, 27(4), 458-466. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file>.
2. [R.A.A.TEĞİN](#), [Z.GÖNÜLALAN](#). (2014). Bütün yönleriyle doğal fermente ürün, kıymız. MANAS Journal of Engineering, 2(1), 23-34.

<https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40440/484289>.

3. R.A.A.TEĞİN, Z.GÖNÜLLALAN. (2014). Kıymızların Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması: Kırgızistan, Narın Bölgesi*. MANAS Journal of Engineering, 2(2), 1-8. <https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40441/484294>.

Докладдары

1. R.A.A.TEĞİN. Magnetic nanoparticles preparation by chemical reduction for biomedical applications. The XXII International Scientific Conference of Young Scientists and Specialists, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1051/epjconf/201920101002>. https://www.epj-conferences.org/articles/epjconf/pdf/2019/06/epjconf_ayss18_01002.pdf.
2. E.Omurzak uulu, A.Bekpolot kyzy, R.A.A.TEĞİN, C.ÖZBEKOVA. Antibacterial Activity of Cu Nanoparticles Synthesized by the Electrical Discharge in Liquid. The ANCON 2017 / INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, 2017. <http://ancongress.com/main/c/20172/en..>

Китептери

1. S.S.KIRDAR, R.A.A.TEĞİN. Contemporary Multidisciplinary Technical Research. SRA Academic Publishing. Chapter 7. KOUMISS: A REVIEW OF HISTORY, PROCESSING CONDITION, FUNCTIONAL PROPERTIES AND INDUSTRIAL APPLICATION. <http://www.srapublishing.org/?pnum=5&pt=Books>.