



Доц.М.А.Др.
Жылдызай Өзбекова
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
zhyldyzai.ozbekova@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	2003 - 2008	Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Магистр	2008 - 2010	Тамак-аш инженерлиги багыты, Кыргыз-Түрк Манас университети
3	Ph.D	2012 - 2016	Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, 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	C2	B2	B2	B1
3	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
4	Түркчө	C2	C2	C2	C2	C2

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

Диссертациялары

1	Бүтүрүү иши	2008	Күчөтүлгөн кызыл шарап өндүрүү үчүн пресстин кубаттуулугун аныктоо Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети
---	-------------	------	--

2	Магистрдик диссертация	2010	ФЛУОРЕСЦЕНТТИК СПЕКТРОСКОПИЯ ЫКМАСЫН КОЛДОНУП УЙ ЖАНА ТОПОЗ ЭТТЕРИН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети
3	Доктордук диссертация	2016	Кыргызстанда өндүрүлгөн тамак-аш азыктарынын касиеттерин флуоресценттик спектроскопия жана хемометрия ыкмалары менен изилдөө. Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети

Илимий багыттары

Тамак-аш инженериясы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш өндүрүш жабдыктары

Илимий даражалары

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

Берген сабактары

GMB-323 Сенсордук анализ

KMM-201 Массалык жана энергетикалык баланстар i

GID-623 Тамак-аш кошмолору, булгоочулар жана токс. жөн-дө акыр. ма

GMB-201 Материалдык жана энергетикалык баланстар

GMB-207 Тамак-аш азыктарынын физикалык касиеттери

GMB-301 Колдонмо кинетика

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

KMM-202 Массалык жана энергетикалык баланстар ii

KMM-405 Химиялык технологиялык процесстерди моделдештирүү

GID-610 Тамак-аш чийки заттар. компонент. сакт-до жана кайра иш. өз

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-616 Тамак азыктарындагы липиддерди изилдөө

GID-321 Колдонмо кинетика
GID-331 Сенсордук анализ
GID-447 Азык-түлүк коопсуздугу
BTZ-452 Дипломдук иш ii
BTZ-451 Дипломдук иш i
GID-201 Материалдык жана энергетикалык баланстар
GID-316 Тамак-аш азыктарынын физикалык касиеттери
GID-324 Тамак-аш процесстеринин негиздери iii
GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы
GID-446 Сенсордук анализ
GID-504 Экспер.план., уюштуруу жана exper. маалыматтарды иштетүү
GID-507 Технологиялык проц. математикалык моделдөө
GID-613 Тамак-аш кошмолору, булгоочулар жана токс. жөн-дө акыр. ма
GID-618 Тамак-аш чийки заттар. компонент. сакт.-до жана кайра иш. өз
KMM-505 Илим изилдөө ыкмалары
GID-315 Тамак-аш азыктарынын физикалык касиеттери
MÜH-205 Колдонмо механика
GID-106 Колдонмо механика
GID-422 Тамак аш инженердик долборлоо
GID-431 Тамак-аш технология лабораториясы

SCI, SCI-E, SSCI жана ANCI 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. Р.Элеманова, М.М.Мусульманова, [C.ÖZBEKOVA](#), [A.USUBALIYEVA](#), [R.A.A.TEGIN](#), [A.DEYDIEV](#), 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>.
3. [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>.
4. [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>.

5. 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>.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. A.USUBALIYEVA, C.ÖZBEKOVA, M.Musulmanova, J.Smanalieva, R.Elemanova. (2024). COMPARATIVE STUDY OF FERMENTATION PROCESSES OF YAK AND COW MILK. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 13(4), e10024.
<https://doi.org/10.55251/jmbfs.10024>.
2. A.USUBALIYEVA, A.DEYDIEV, C.ÖZBEKOVA, M.Musulmanova, A.Saalieva, A.Aralbeka Kyzy. (2023). THE PROCESS OF YAK MILK FERMENTATION BY POLYCOMPONENT STARTER CULTURE. *Online Journal of Animal and Feed Research*, 13(6), 426 - 432.
<https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2023.59>.
3. 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>.
4. 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>.
5. C.ÖZBEKOVA. (2020). Флуоресценция кубулушу жана флуорофорлор. ISSN - 1694-8343 (электронная версия), № 3(55), 145-152.
<https://arch.kyrlibnet.kg/uploads/KGTUOZBEKOVA-3-55-20.pdf>.
6. 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>.
7. К.Салиева, C.ÖZBEKOVA. (2020). КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНДА ӨСТҮРҮЛГӨН ДАН АЗЫКТАРЫНЫН ХИМИЯЛЫК КАСИЕТТЕРИН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. *НАУКА, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ КЫРГЫЗСТАНА*, 2(2020), 25-29.
<http://www.science-journal.kg/kg/journal/1/archive/13312>.
8. C.SM ANALIYEVA, 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>.
9. A.USUBALIYEVA, A.MACİTOVA, C.ÖZBEKOVA, А.Н.Б.. (2018). ИССЛЕДОВАНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ (ВИТАМИН С) И БЕТА-КАРОТИНА В ОВОЩАХ ВЫРАЩЕННЫХ В ПАРНИКОВЫХ УСЛОВИЯХ ЧУЙСКОЙ ОБЛАСТИ. *Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана*, 2(-), 41-44. <http://science-journal.kg/ru/journal/1/archive/11314>.
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. 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. C.ÖZBEKOVA. GMO and SUSTAINABLE NUTRITION. "2nd International Traditional Food and

- Sustainable Nutrition Symposium”, Toros , 2023. DOI:
https://toros.edu.tr/storage/files/327/duyurular/2024_01_17/toros-sempozyum-tam-
<https://kongresempozyum.org/Home/Web?site=https%3A%2F%2Ffood23.toros.edu.tr%2F>.
2. C.ÖZBEKOVA. COMPARATIVE STUDY OF PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF TOMATO PRODUCTS. 1 st International Traditional Foods and Sustainable Food System Symposium, 2022. DOI:
<https://toros.edu.tr/storage/files/249/1st%20International%20Traditional%20Foods>.
<https://foods.toros.edu.tr/>.
 3. 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>.
 4. 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/>.
 5. 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..>
 6. 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/>.
 7. E.Omurzak uulu, A.Bekpolot kyzy, R.A.A.TEGIN, 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..>
 8. 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>.
 9. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. УЙ, ТОПОЗ ЖАНА ЖЫЛКЫ ЭТИНИ ФЛУОРЕСЦЕНТТИК СПЕКТРОСКОПИЯ БКМАСЫ 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.
 10. 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/>.
 11. 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>.
 12. 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-metodo>

Долбоорлору

1. [А.Дейдиев](#), [А.Усубалиева](#), [Ы.Тонтул](#), [С.Туркер](#), [Ж.Өзбекова](#), [А.Бодошов](#). Чүй областындагы мөмө-шире өндүрүшүнүн алма калдыгынан функционалдык мөмө батончигин өндүрүү. КТМУ-ВАР-2019.FBE.04.
2. [Х.З.Табризи](#), [А.Дурсун](#), [Х.Х.Малеки](#), [Ж.Өзбекова](#), [М.Гөре](#), [С.С.Масоолех](#), [С.Бобушова](#), [В.Исаева](#), [Т.Эсенали Уулу](#). Ар кандай биологиялык жер семирткичтердин кургакчылык стресс шарттарында өскөн майдык жана чагылуучу күн карама (*Helianthus annuus L.*) сортторунун сандык жана сапаттык касиеттерине тийгизген таасирин аныктоо. КТМУ-ВАР-2023.FB.08.