

Проект № 1 МОН РК

Тема: «Разработка технологии производства экструдированных полизлаковых продуктов питания высокой степени готовности с плодово-ягодной и мясо-молочной начинкой».

Руководитель проекта – профессор кафедры Оспанов А.А.

Объем финансирования на 2017 г. – 4 575 000 тенге.

К исследованиям по проектам привлечены: Мамаева Л.А., Тимурбекова А.К, Жалелов Д.Б.

Полученные результаты: подобрана аппаратурная схема производства широкого ассортимента продуктов высокой степени готовности с начинкой; разработана рецептура широкого ассортимента полизлаковых продуктов высокой степени готовности с функциональными ингредиентами; проведены экспериментальные исследования по определению качественных показателей и оценка безопасности готовых полизлаковых продуктов в зависимости от их ассортимента с целью разработки ограничительных показателей качества; разработаны предложения и рекомендации по внедрению производства экспортоориентированных и импортозамещающих продуктов высокой степени готовности широкого ассортимента, а именно разработка нормативно-технической документации (стандартов предприятия и технический регламент), регламентирующей технологию производства новых полизлаковых продуктов питания с начинкой; осуществлена передача и распространение знаний в области переработки пищевой и сельскохозяйственной продукции (разработка учебных пособий по производству цельносмолотой полизлаковой муки и готовых продуктов высокой степени готовности).

По результатам проведенных исследований: получен патент РК № 1762 на полезную модель «Полизлаковый коэкструдированный продукт питания с плодово-ягодной начинкой»; получен патент РК № 2175 на полезную модель «Полизлаковый коэкструдированный продукт питания с мясо-молочной начинкой (варианты)»; изданы рекомендации по внедрению в производство экспортоориентированных и импортозамещающих продуктов высокой степени готовности с мясо-молочной и плодово-ягодной начинкой; разработаны 4 стандарта предприятия на коэкструдированные полизлаковые продукты высокой степени готовности с плодово-ягодной и мясо-молочной начинкой и один технологический регламент на производство коэкструдированных полизлаковых продуктов; издан аналитический обзор по современному состоянию рынка коэкструдированных продуктов питания; издана монография «Инновационные технологии переработки зерновых» объемом 436 с.; опубликованы 2 статьи в международных научных изданиях, входящих в базу данных Scopus; опубликованы 2 тезиса докладов на 3-ем международном Пищевом Конгрессе NEEFood в Румынии и 2 тезиса доклада на Международной научно-практической конференции в Казахстане; опубликованы 2 статьи в издании ближнего зарубежья (РФ, Воронеж); опубликованы 7 статей в казахстанских изданиях, рекомендуемых ККСОН МОН РК.

Результаты НИР внедрены в учебный процесс, изданы 3 учебных пособия на государственном языке для магистрантов, обучающихся по специальностям «Технология перерабатывающих производств» и «Технологические машины и оборудование».