

ПАСПОРТ СПЕЦИАЛИСТА



1. **Фамилия** Усупкожоева
2. **Имя** Анипа
3. **Отчество** Абылбековна
4. **Пол** жен
5. **Дата рождения** 26.12.1976 г
6. **Место рождения** г.Фрунзе (ныне г.Бишкек)
7. **Национальность** кыргыз
8. **Гражданство** Кыргызская Республика

Образование:

1. Название вуза: Кыргызский Технический Университет (ныне КГТУ им.И.Раззакова)
2. Год окончания вуза: 1998

Место работы:

1. Государство: Кыргызская Республика
2. Организация: Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова
3. Должность: директор Кыргызско-Германского технического института

Наличие ученой степени:

1. Степень (К): кандидат технических наук
Отрасль наук: Процессы и аппараты пищевых производств, Технология пищевых продуктов
Шифр специальности (по номенклатуре научных работников): 05.18.12
Дата присуждения: 27 ноября 2008 г.
2. Степень (Д): _____
Отрасль наук: _____
Шифр специальности (по номенклатуре научных работников): _____
Дата присуждения: _____

Наличие ученых званий:

1. Ученое звание (доцент/снс) Доцент
Специальность Механика
Дата присвоения 23 июня 2011 год
2. Ученое звание (профессор) _____
Специальность: _____
Дата присвоения: _____ г.

Наличие академических званий:

1. Звание _____ Академия _____
2. Звание _____ Академия _____

3. Количество публикаций 50 в т. ч. научных 35, монографий 2, учебно-методических 12, открытий -, изобретений 1

Труды за последние 5 лет:

Основные: шифр научной специальности 05.18.12

1. Einfluss des pH-Wertes und der Folsäurekonzentration auf das Aggregationsverhalten von milchprotein stabilisierten O/W-Emulsionen. Ж.: Forschungsbericht Beuth Hochschule für Technik Berlin. – 2018. - S.152-156
2. Изменение дисперсности распыла обезжиренного кобыльего молока в зависимости от применяемого пневмоцентробежного способа распыления. Ж.: «ТППП АПК – продукты здорового питания», №6 (20).- Воронеж, 2017. – С. 46-51.
3. Применение пневмоцентробежного способа распыления для получения сухого молока 25% жирности Печ. Ж.: Вестник Бурятской Государственной Сельскохозяйственной Академии им.В.Р.Филиппова, №4 (45).- Улан-Удэ, 2017. – С. 101-107.
4. К вопросу сублимационной сушки национального кисломолочного напитка «Кумыс» многократного омоложения. Ж.: «Вестник ВГУИТ», 2018 (Т. 80). № 1. С. 30–36.
5. Влияние предварительного сгущения козьего молока перед сушкой на витаминный состав готового продукта. Ж.: «ТППП АПК – продукты здорового питания», №1 (20).- Воронеж, 2018. – С. 46-51.
6. Оптимизация технологии сушки молочных продуктов. Монография ИЦ «Техник» КГТУ. Бишкек -2018.
7. Совершенствование методов и средств распылительной сушки пищевых продуктов. Монография ИЦ «Техник» КГТУ. Бишкек -2018.

Дата заполнения “ 5 ” 10 . 2022 г.

Подпись _____

