

**11. Брошюра научных разработок результатов научной и научно-технической деятельности для внедрения в производство.
Направление Переработка сельскохозяйственной продукции.
Раздел Переработка продукции животноводства**



1.Наименование. Способ производства колбасного изделия.
Патентообладатель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина». Патент на полезную модель №10847 от 11.07.2025 г.
Авторы: Макангали Кадыржан Конысбайулы;Тоқышева Гульжан Максұтовна,Оспанкулова Гульназым Хамитовна,Тултабаева Тамара Чумановна,Кожамсугиров Керимбек Мусаевич,Айкен Даулет Каирбекулы,Даирова Қаламқас Шарапатқызы.

Описание способа. Способ включает измельчение мясного сырья, приготовление заменителя нитрита натрия, а именно порошок портулака вносимого в колбасный фарш в количестве 1,2%, приготовление колбасного фарша, наполнение в оболочку, варку, охлаждение и упаковку.

Преимущества. Способ позволяет получить продукт с улучшенными органолептическими, и антиоксидантными, диетическими свойствами, а также сохранить срок хранения продукта. Полезная модель относится к мясной промышленности и может быть использована при производстве вареных колбасных изделий предназначенных для питания различных групп населения, включая пожилых людей, спортсменов и работников, испытывающих высокие физические нагрузки.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ) (НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина»).

Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62Тел: +7 (7172) 31-75-47
 E-mail: office@kazatu.edu.kz, dpk_katiu@mail.ru

2.Наименование. Способ производства мясной пасты.

Патентообладатель: Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина». Патент на полезную модель №10414 от 19.09.2025 г.

Авторы: Макангали Кадыржан Конысбайулы; Тултабаева Тамара Чумановна; Жакупова Гульмира Нуртаевна; Сагандык Асем Талгатовна; Тоқышева Гульжан Максұтовна; Мулдашева Акнур Хайратовна; Айкен Даулет Каирбекулы; Шоман Аружан

Описание способа. Полезная модель относится к мясной промышленности, а именно к рецептуре и способам приготовления мясных паст и паштетов с повышенной биологической ценностью, предназначенных для питания различных групп населения, включая пожилых людей, спортсменов и работников, испытывающих высокие физические нагрузки.

Способ производства направлен на повышение пищевой и биологической ценности продукта, а также на улучшение его антиоксидантных свойств. способ включает предварительную тепловую обработку и измельчение мясного сырья, составление фарша согласно рецептуре, перемешивание

компонентов фарша, формование, стерилизацию и охлаждение, согласно изобретению дополнительно в фарш перед перемешиванием вносят морковь отварную, лук репчатый пассерованный и порошок портулака в количестве 1% и мед в количестве 4% от массы мясного сырья.

Преимущества. Способ позволяет получить продукт с улучшенными органолептическими, и антиоксидантными, диетическими свойствами, а также увеличить срок хранения продукта.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62 Тел: +7 (7172) 31-75-47 E-mail: office@kazatu.edu.kz, dpk_katiu@mail.ru

3. Наименование. Способ производства вареного колбасного изделия .

Патентообладатель: Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина». Патент на полезную модель № 10661 от 10.10.2025 г.

Авторы: Макангали Кадыржан Конысбайулы, Тултабаева Тамара Чумановна, Жакупова Гульмира Нуртаевна, Сагандык Асем Талгатовна, Токышева Гульжан Максutowна, Айкен Даулет Каирбекулы

Описание способа. Полезная модель относится к мясной промышленности и может быть использована при производстве вареных колбасных изделий, предназначенных для питания различных групп населения, включая пожилых людей, спортсменов и работников, испытывающих высокие физические нагрузки. Способ включает обвалку и жиловку мясного сырья, измельчение и выдержку мясного сырья, посол мясного сырья, приготовление фарша с добавлением в мясное сырье биологически активной добавки на основе растительного сырья портулак, перца черного молотого, сахарного песка, кардамона. Затем наполняют оболочки фаршем, обжаривают в стационарных камерах, варят колбасное изделие, охлаждают и хранят.

Преимущество способа. Способ позволяет получить продукт с улучшенными органолептическими, физико-химическими, диетическими свойствами, с повышенной пищевой и биологической ценностью, а также увеличить срок хранения продукта.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина». Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62, тел.: +7 (7172) 31-75-47, e-mail: office@kazatu.edu.kz, dpk_katiu@mail.ru

4. Наименование. Способ производства биологически активной добавки на основе молозива.

Патентообладатель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина». Патент на полезную модель № 10371 от 12.11.2024 г.

Авторы: Тултабаева Тамара Чумановна, Жакупова Гульмира Нуртаевна, Макангали Кадыржан Конысбайулы, Шоман Аружан, Мулдашева Акнур Хайратовна, Сагандык Асем Талгатовна

Описание способа. Способ производства биологически активной добавки на основе молозива относится к пищевой промышленности и предназначен для производства биологически активной добавки с высокой биологической ценностью. Предлагаемый способ производства биологически активной добавки на основе молозива включает в себя следующие этапы: подготовка сырьевых компонентов, а именно пастеризацию молозива при $65\pm 2^\circ\text{C}$, сублимационную сушку при -50°C и измельчение до порошка. Далее смешивание полученного порошка молозива с порошком ягод ирги, сухого меда и имбиря в установленном рецептурой соотношении. После идет фасовка и упаковка готовой добавки.

Технический результат: сохранение биологически активных компонентов (иммуноглобулинов, лактоферрина, факторов роста) молозива, повышение содержания витаминов и минералов в составе биологически активной добавки за счет добавления порошков ирги, меда и имбиря, снижение энергозатрат, увеличение срока хранения готового продукта до 24 месяцев.

Преимущества. Способ обеспечивает сохранность нутриентов и микробиологическую безопасность, позволяя использовать биологически активную добавку на основе молозива для функциональных продуктов питания.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина». Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62, тел.: +7 (7172) 31-75-47 E-mail: office@kazatu.edu, dpk_katiu@mail.ru

5.Наименование. Способ получения молозива путем сублимационной сушки.

Патентообладатель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина». Патент на полезную модель № 10370 от 11.12..2024 г.

Авторы: Тултабаева Тамара Чумановна, Жакупова Гульмира Нуртаевна, Сагандык Асем Талгатовна, Мулдашева Акнур Хайратовна

Описание способа. Способ получения молозива путем сублимационной сушки относится к пищевой промышленности и предназначен для производства сухого молозива с высокой биологической ценностью. Способ включает охлаждение молозива до температуры $2-4^\circ\text{C}$ сразу после сбора, его замораживание тонким слоем при температуре -40°C на 12-24 часа, сублимационную сушку в вакууме при давлении 10-15 Па, проводимую в два

этапа: первичная сушка при температуре -30°C и вторичная сушка при температуре $+40^{\circ}\text{C}$. Высушенное молозиво измельчают до порошкообразного состояния и фасуют в герметичную упаковку или желатиновые капсулы.

Технический результат: сохранение биологически активных компонентов (иммуноглобулинов, лактоферрина, факторов роста), снижение энергозатрат, увеличение срока хранения готового продукта до 24 месяцев.

Преимущества. Способ обеспечивает сохранность нутриентов и микробиологическую безопасность, позволяя использовать молозиво для функциональных продуктов питания, детского и лечебного питания.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина». Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62 тел.: +7 (7172) 31-75-47, e-mail: office@kazatu.edu, dpk_katiu@mail.ru

6. Наименование. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУБЛИМИРОВАННОГО МЕДОВОГО ПОРОШКА.

Патентообладатель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина». Патент на полезную модель № 9098 от 10.10..2023 г.

Авторы: Тултабаева Тамара Чумановна, Жуманова Умит Туkenовна, Тултабаев Мухтар Чуманович.

Описание технологии. Полезная модель относится к пищевой и перерабатывающей промышленности. Получаемый продукт может использоваться на предприятиях пищевой промышленности, предприятиях общественного питания, при производстве кондитерских изделий, в области косметологии и в биологически активных добавках.

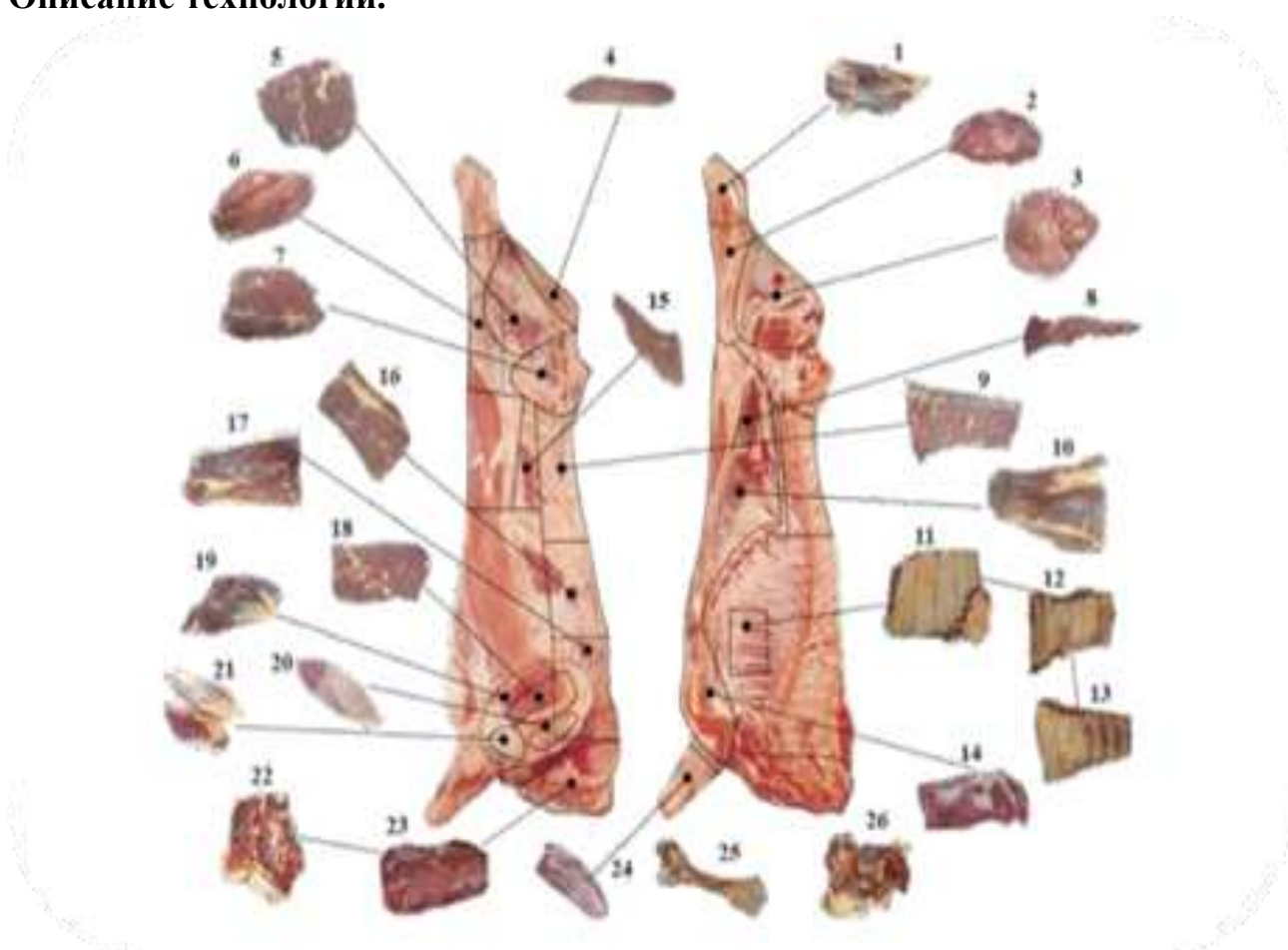
Технический результат достигается тем, что способ включает замораживание меда при температуре минус 40°C в течение 3-6 часов на металлических противнях тонким слоем толщиной 1-2 см, размещение металлических противней с замороженным слоем меда в сублиматор, создание вакуума внутри сублиматора, и при достижении остаточного давления 30–50 Па осуществление сушки в течение 7- 9 часов до получения высушенного меда с влажностью не более 10%, осуществление досушки до влажности 4-6 % при температуре не более 40°C и измельчение до порошкового состояния

Преимущества. Техническим результатом является низкое содержание влаги в высушенном меде без применения радиационных технологии и добавок.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. С.Сейфуллина».

Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62 тел.: +7 (7172) 31-75-47, e-mail: office@kazatu.edu, dpk_katiu@mail.ru

7.Наименование. Способ разделки говяжьей полутуши для экспорта.
Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент на изобретение РК № 35279 «Способ разделки говяжьей полутуши для экспорта». Дата приоритета: 04.05.2020 г.
Авторы; Чоманов Уришбай Чоманович ; Турсунов Алибек Алашевич ; Ораз Гулзат Таеркызы
Описание технологии.



Способ разделки говяжьей полутуши отличается тем, что разрубку на отруба осуществляют по четким анатомическим границам на 26 отрубов. Отличительными признаками предложенного способа разделки говяжьей полутуши являются:

- появляется возможность многократно увеличить количество поставок мяса в зарубежные страны, а значит, впоследствии появляется стимул для увеличения поголовья крупного рогатого скота в нашей стране;

- новая разделка говяжьей полутуши отвечает всем международным санитарно-эпидемиологическим нормам и безопасности говядины.

Технология разделки и обвалки туш КРС в соответствии с международными стандартами Отработана технология по разделке и обвалке туш КРС в зависимости от их породы и возраста в крупных мясоперерабатывающих предприятиях РК с привлечением специалистов КНР.».

Отличительными признаками предложенного способа разделки говяжьей полутуши являются: - при использовании новой разделки говяжьей полутуши появляется возможность многократно увеличить количество поставок мяса в зарубежные страны, а значит, впоследствии появляется стимул для увеличения поголовья крупного рогатого скота в нашей стране; - предлагаемая схема разделки говяжьей полутуши полностью отвечает заявленным требованиям компаний, в частности, необходимое им количество отрубов и очищение от поверхностной пленки и жирового покрова в большинстве отрубов говядины; - новая разделка говяжьей полутуши отвечает всем международным санитарно-эпидемиологическим нормам и безопасности говядины. Апробирована в ИП «Манашов А.А.» и на крупном мясоперерабатывающем предприятии ТОО «Meat Processing and Service Рекомендуются для всех мясоперерабатывающих предприятий, в том числе экспортоориентированных предприятий. 3 точечные консультации по разделке и обвалке туш КРС в 3-х мясозаготовительных предприятиях: 1) ТОО «Байсерке-Агро» 2) ТОО «MPS»; 3) ТОО «Актюбинский мясной кластер. Разработана и издана «Методическая рекомендация по технологии разделки и обвалке туш КРС».

Преимущества. Представленная разделка говяжьей полутуши позволит выдать исходные материалы для разработки нового стандарта на говядину по международным требованиям. Основное достоинство - гармонизация схемы разделки говяжьей полутуши с целью реализации потребителю мяса в соответствии с его требованиями.

Организация – заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г. Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г. www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26.

+7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

8. Наименование. Технология производства мясных продуктов из верблюжатины и козлятины.

Патентообладатель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности».

Авторы: Способ разделки туши верблюда казахской породы бактриан для промышленной переработки верблюжатины / К. Макангали, Я. Узаков., Г. Тоқышева, М. Кожахиева // KZ U 6591 A22C 17/00 (2006.01), 2021 г.

Описание технологии. Разработана технология производства вареных колбасных изделий с применением верблюжатины и козлятины, и включением растительного компонента портулак

На основании проведенных результатов физико-химических исследований для улучшения качественных показателей мясного сырья, подобрано оптимальное количество вносимого ферментного препарата - 0,1 % к массе мясного сырья, время созревания 24 часа.

Обосновано применение растительного компонента портулак в качестве природного антиоксиданта и компонента повышающего биологическую ценность готовой продукции.

Эффективность. Изучение процессов усвояемости готовой продукции пищевыми ферментами методом in-vitro показали высокую всасываемость продукции.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина». Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62 тел.: +7 (7172) 31-75-47, e-mail: office@kazatu.edu, dpk_katiu@mail.ru

9. Наименование. Технология производства мясных продуктов обогащенных микронутриентами на основе применения биологически активной добавки.

Патентообладатель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ) Регистрационный №2024/1239.2 от 04.10.2024 Способ производства вареного колбасного изделия обогащенного биологически активной добавкой ВЮ АР.

Авторы: Макангали К.К.

Описание технологии. Разработаны технологии новых видов мясных продуктов с добавлением биологически активной добавки ВЮ-АР на основе портулака

Преимущества. Увеличение сроков годности готовой продукции, улучшение нутриентного состава готовой продукции

Регистрационный №2024/1239.2 от 04.10.2024 Способ производства вареного колбасного изделия обогащенного биологически активной добавкой ВЮ АР.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина». Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62 тел.: +7 (7172) 31-75-47, e-mail: office@kazatu.edu, dpk_katiu@mail.ru

10. Наименование. Технология мясных геродиетических продуктов, обогащенных биологически активными ингредиентами из вторичного мясного сырья.

Разработчик технологии. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). Рекомендации, 2024 г.

Авторы: Тултабаева Т.Ч., Бекболатова М. Б

Описание технологии. Технология производства пищевых продуктов повышенной пищевой ценности и длительного хранения с использованием нутриентов и нанокарбоксилатов, повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина». Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62 тел.: +7 (7172) 31-75-47, e-mail: office@kazatu.edu, dpk_katiu@mail.ru

11.Наименование. Технология производства пищевых продуктов повышенной пищевой ценности и длительного срока хранения с использованием нутриентов и нанокарбоксилатов (микроэлементов)

Разработчик технологии. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). Рекомендации. 2024 г.

Авторы: Тултабаева Т.Ч., Бекболатова М. Б

Эффективность. Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий.

Организация – заявитель. Некоммерческое акционерное общество «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина» (KZ). НАО «КазАТИУ им. Сейфуллина». Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62 тел.: +7 (7172) 31-75-47, e-mail: office@kazatu.edu, dpk_katiu@mail.ru

12.Наименование. Состав мясорастительного паштета из конины.

Патентообладатель: Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент на полезную модель РК № 6813 от 15.04.2222 г. «Состав мясорастительного паштета из конины»



Авторы: Чоманов
Уришбай; Турсунов
Алибек Алашевич ;
Тултабаев Нуржан
Зулфикарович;
Мамбешова Асель
Глеубердиевна ;
Жумалиева Торгын

Мелисовна.

Описание. Предлагаемый способ позволяет снизить себестоимость конечного продукта, за счет введения в состав рецептуры мясо курятины, жира говяжьего и растительных ингредиентов; - новая рецептура приготовления мясорастительного паштета из конины полностью сбалансировано по органолептическому и химическому составу.

Предлагается технология мясных паштетов на основе мясо конины обогащенных растительными ингредиентами, которые улучшают качественные характеристики готового продукта. Мясные консервы содержат большое количество заменимых и незаменимых аминокислот, витаминов и минеральных веществ. В конине содержится рекордное, в сравнении с другими видами мяса, количество белка. Содержание жира, напротив, пониженное, и этот жир легко усваивается. Отмечается, что, по своему составу и свойствам, конский жир занимает промежуточное положение между обычным животным жиром и растительным.

Преимущества. Предлагаемые мясорастительные продукты, такие как колбасы, консервы и паштеты отличаются высокими потребительскими свойствами и более доступной для населения ценой. Технический результат заявляемого изобретения заключается в приготовлении мясорастительного паштета из конины позволяющий увеличить производство и ассортимент экспортоориентированных мясных изделий.

Эффективность. Улучшение финансовых показателей мясоперерабатывающих предприятий за счет удешевления технологии производства. Рентабельность производства: 20-30% в зависимости от объема производимой продукции. Рекомендуется для всех мясоперерабатывающих предприятий, в том числе экспортоориентированных предприятий для приготовления мясорастительных паштетов на мясоперерабатывающих предприятиях.

Организация – заявитель. ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 05 09
www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. +7 (7172) 546099
ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15
sb.info@rpf.kz

13. Наименование. Состав мясорастительных консервов из козлятины.
Патентообладатель: Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент на полезную модель РК № 7221 «Состав мясорастительных консервов из козлятины» от 28.04.2023 г.
Авторы: Чоманов Уришбай Чоманович; Турсунов Алибек Алашевич; Тултабаев Нуржан Зулфикарович; Жумалиева Торгын Мелисовна.
Описание. Рекомендуются для всех мясоперерабатывающих предприятий, в том числе экспортоориентированных предприятий. Полезная модель относится к области мясной промышленности и может быть использована для приготовления мясорастительных консервов на мясоперерабатывающих предприятиях.
Технический результат заявляемой полезной модели заключается в составе мясорастительных консервов из козлятины позволяющий увеличить производство и ассортимент экспортоориентированных мясных изделий.
Эффективность. Отличительными признаками предложенного состава мясорастительных консервов являются: - позволяет расширить ассортимент экспортоориентированных мясных изделий; - предлагаемый состав позволяет снизить себестоимость конечного продукта, за счет введения в состав рецептуры пшенной крупы и уменьшения количества мясного сырья. - новый состав приготовления мясорастительных консервов из козлятины полностью сбалансирован по органолептическому и энергетическому составам. Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.
Организация – заявитель. ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г. www.rpf.kz.
Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26.
+7 (7172) 54-60-99, ab.info@rpf.kz.
Семейский филиал института:
071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15
sb.info@rpf.kz.

14.Наименование. Состав мясорастительных консервов из баранины.
Патентообладатель: Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент на полезную модель РК № 6881 «Состав мясорастительных консервов из баранины». 15.04.2022 г.

Авторы: Чоманов Уришбай ; Турсунов Алибек Алашевич; Тултабаев Нуржан Зулфикарович; Мамбешова Асель Тлеубердиевна; Жумалиева Торгын Мелисовна

Описание: Рекомендуются для всех мясоперерабатывающих предприятий, в том числе экспортоориентированных предприятий. Полезная модель относится к области мясной промышленности и может быть использовано для приготовления мясорастительных консервов на мясоперерабатывающих предприятиях. Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.

Технический результат полезной модели заключается в приготовлении мясорастительных консервов из баранины, позволяющий увеличить производство и ассортимент экспортоориентированных мясных изделий.

Эффективность. Позволяет расширить ассортимент экспортоориентированных мясных изделий. Предлагаемый способ позволяет снизить себестоимость конечного продукта, за счет введения в состав рецептуры маша (бобы), жира говяжьего топленого и растительных ингредиентов; - новая рецептура приготовления мясорастительных консервов из баранины полностью сбалансировано по органолептическому и энергетическому составам.

Организация – заявитель. ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 05 09
www.rpf.kz.

Астана .Головной офис: 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. +7 (7172) 54-60-99
ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15
sb.info@rpf.kz

15.Наименование. Способ обработки говяжьего рубца.

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (КЗ). Патент на полезную модель №7711 «Способ обработки говяжьего рубца» 27.01.2023 г.

Авторы: Чоманов Уришбай Чуманович ; Кененбай Гульмира Серикбаевна; Омиржанова Бакытжан

Описание технологии. Полезная модель относится к мясной промышленности, в частности к обработке рубца. Способ предусматривает обработку рубца с использованием сыворотки и натуральных ингредиентов. Рынок мясных продуктов является одним из крупнейших рынков продовольственных товаров. Он имеет весьма устойчивые традиции, его состояние оказывает существенное влияние на другие рынки продуктов питания.

Технический результат. Задачей и техническим результатом изобретения является использование сыворотки, растительных компонентов и ультразвуковых волн который дает возможность повысить органолептические, технологические свойства и улучшить качество сырья. Указанная задача и технический результат достигается тем, что при обработке говяжьего рубца применены отходов молочной промышленности – сыворотка и натуральные ингредиенты (киви, имбирь, майоран), ультразвуковая обработка, выдержка, озонирование и вакуумная упаковка.

Эффективность. Предлагаемая технология обеспечит глубокую переработку такого вторичного сырья с применением новых технологий.

Организация – заявитель. ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г. www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26.

+7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

16. Наименование. Способ хранения мяса в охлажденном состоянии.

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент на изобретение РК №32516 «Способ хранения мяса в охлажденном состоянии», 04.12.2017 г.

Авторы: Чоманов Уришбай; Тултабаева Тамара Чомановна (KZ); Турсунов Алибек Алашевич

Описание технологии. Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано для хранения свежего мяса убойных животных КРС, МРС и других сельскохозяйственных животных. Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.

Технический результат заявляемого изобретения заключается в повышении антисептической обработки мяса животных для увеличения его сохранности в охлажденном состоянии, снижении энергозатрат и расширении сырьевой базы для получения биологически активных жидкостей, а также сохранение ветеринарно-санитарных качеств.

Эффективность.

- использование в качестве основной антибактериальной составляющей - козий жир, что в свою очередь является биологически чистым и натуральным продуктом, который обеспечит антимикробные свойства смеси.

- использование натурального растительного сырья в качестве второстепенной антибактериальной составляющей - экстракта лимонной

полыни, - предлагаемый способ увеличивает сроки хранения мяса в доброкачественном состоянии до 6 месяцев и более при температуре 0+4°C; - компоненты предлагаемой антибактериальной смеси являются безвредными и легко доступными; - нанесение тонким слоем антибактериальной смеси на туши и полутуши убойных животных придает им твердую оболочку, которая предотвращает доступ воздуха к мясу и снижает активность ферментативных и бактериальных процессов в мясе.

Способ хранения мяса позволяет сохранить доброкачественность мяса при температуре воздуха 0+4°C до 6 месяцев и более.

Организация - заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности».

Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 3960509. www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26.

+7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

17. Наименование. Технология получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагенсодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности.

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент №9446 «Способ получения белкового гидролизата из сырья животного происхождения». Опубликовано 09.08.2024г., бюл. № 26.

Авторы: Акимова Д.А.; Какимов А.К.; Есимбеков Ж.С.; Суйчинов А.К.

Описание технологии. Разработана технология получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагенсодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности.

Эффективность. Результаты проведенных исследований открывают новые возможности для пищевой промышленности, а также в медицине и косметологии, включая регенерацию тканей и поддержку здоровья костей и суставов создание функциональных продуктов, которые могут повышать качество жизни, отвечая на социальный спрос. Посвящен исследованию коллагенсодержащего сырья и его гидролизатов,

Организация – заявитель. ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г. www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. Тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29.
Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

18. Наименование. Стандарты, система ХАССП и технологические инструкции на выпуск детских и специализированных продуктов на основе козьего молока.

Разработчик. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности». Осуществлена регистрация продуктов детского и специализированного питания в Комитете по охране общественного здоровья МЗ РК

Описание.

Организован выпуск опытных партий и отработка промышленных технологий. Рецептура на йогурт без наполнителей из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на йогурт с плодово-ягодными наполнителями из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на йогурт с натуральными ароматизаторами из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на йогурт, обогащенный витаминно-минеральным премиксом из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на низкокалорийный йогурт с иммуностимулирующим действием из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на кисломолочный продукт из расчета в кг на 100 кг готового продукта.

Рецептура на кисломолочный продукт с плодово-ягодным наполнителем из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на кисломолочный продукт с натуральными ароматизаторами из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на кисломолочный продукт, обогащенный пищевыми волокнами, из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на кисломолочный продукт, обогащенный витаминно-минеральным премиксом из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на кисломолочный продукт с иммуномодулирующим действием из расчета в кг на 1 тонну готового продукта

Рецептура на творог из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на творог из расчета в кг на 100 кг готового продукта

Рецептура на детскую творожную пасту с добавлением сиропа шиповника на 100 кг продукта

Рецептура на детскую творожную пасту с вареньем из клюквы на 100 кг продукта

Рецептура на детскую творожную пасту с изюмом на 100 кг продукта

Рецептура на детскую творожную пасту, обогащенную витаминами и минералами на 100 кг продукта

Рецептура на школьное питьевое козье молоко, обогащенное витаминами и минералами на 100 л продукта.

Проведена оценка

химического состава новых продуктов детского и специализированного питания на основе козьего молока.

Организация – заявитель.

ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г.

www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. Тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz Рекомендовано для перерабатывающих предприятий.

19. Наименование. Ресурсосберегающая технология с применением биотехнологических методов для производства комбинированных продуктов детского и диетического питания на основе кобыльего молока с натуральными растительными биодобавками и оптимизированы технологические режимы производства.

Разработчик. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности». Осуществлена регистрация продуктов в Комитете по охране общественного здоровья МЗ РК

Описание технологии. Разработанные йогурты с растительными биодобавками по составу и свойствам соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033.2013), Установлен гарантированный срок годности йогуртов с биодобавками - до 10 суток.

Организация – заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности». Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г.

www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. Тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

20. Наименование. Технология производства кормов с применением кормовой добавки из экструдированных отходов льна

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ) № 2019/0548.1 от 01.08.2019

«Способ получения комбинированного корма из утилизируемых отходов переработки масличных культур»

Описание технологии. Разработана технология производства кормов с применением кормовой добавки из экструдированных отходов

послеуборочной обработки масличных культур, предназначенных для кормления коров северных регионов Казахстана.

Эффективность. Получение кормовой добавки из экструдированных отходов масличных культур, поможет решить проблему переработки послеуборочных отходов растениеводческой продукции, а также сократить потребление коровами концентрированных кормов от 30 до 50%, что соответственно отразится на уменьшении себестоимости производимой молочной продукции

Организация – заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 05 09
www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

21. Наименование. Закваска «ЛаМиБио» для производства безлактозных кисломолочных продуктов

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (КЗ). Свидетельство:«Моделирование и оптимизации рецептур безглютеновой смеси для производства кондитерских изделий» № 4469 от 30.03.2020, НИИС

Авторы: Арынова Райхан Ахметовна, Кабылда Анар Идашовна, Иманбаева Мадина Каиртаевна, Кадырбекова Лаура Кадырбековна, Атабаева Бекзат Сайлаубайкызы, Смагулова Жамиля Есеновна

Описание технологии. В 2018 году была создана коллекция пробиотически активных культур из 259 МКБ и дрожжей, имеющих показатель жизнеспособности более 107 и обладающих лактозоутилизирующей и кислотообразующей активностью. В 2019 году был изучен пробиотический потенциал, где были определены микроорганизмы, обладающие протеолитической активностью, адгезии к эритроцитам, антагонизму к условно-патогенной микрофлоре, устойчивые к последовательному действию кислоты и желчи. На основании результатов биосовместимости были разработаны 12 консорциумов заквасочных культур. В 2020 году была разработана закваска «Ламибио» и отработана технология Проблема дорогостоящей транспортировки импортируемых безлактозных кисломолочных продуктов будет решена при создании отечественной закваски из местного сырья

Организация – заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности».

Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 05 09 www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26.

+7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29.

Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

22.Наименование. Эффективные технологии производства комбикормов для сельскохозяйственных животных и птиц

Патентообладатель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности». Свидетельство: «Моделирование и оптимизации рецептур безглютеновой смеси для производства кондитерских изделий» № 4469 от 30.03.2020, НИИС. Патент на полезную модель №7219 Кормовая добавка для молочных коров от 16.11.2021

Авторы: Алимкулов Ж.С., Жумалиева Г.Е., Амантаева А.А., Шаулиева К.Т., Фазылова К.Н.

Описание технологии. Задачей и техническим результатом полезной модели является упрощение состава и создание энергетической, сбалансированной по питательности кормовой добавки, обеспечивающей санитарную безопасность готовой продукции для молочных коров и увеличивающей сроки хранения комбикормов после ее ввода. технический результат достигается кормовой добавкой для коров, содержащая кукурузу, продукты переработки зерновых культур и растительные компоненты, согласно полезной модели, в качестве продуктов переработки зерновых культур используют отруби пшеничные, а в качестве растительных компонентов применяют соевый шрот, премикс, свекловичный жом, дополнительно в корм вносят цеолит кормовой, соль поваренную, кормовую патоку, препарат «Биоконс» в следующем соотношении компонентов, мас. %: Отруби пшеничные - 45, Кукуруза - 13, Соевый шрот - 5, Цеолит кормовой - 5, Соль поваренная - 2, Премикс «Руми Вита-Про» - 1, Свекловичный жом - 18,5, Кормовая патока - 10, Препарат «Биоконс» - 0,5

Эффективность. Для применения на молочных фермах Снижает расходы комбикорма на 1 кг прироста бройлеров на 14% и повышение уровня рентабельности птицеводческой продукции с 11,1% до 24,8% что соответственно сказывается на себестоимости производимой продукции.

Организация – заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г.

www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26.

+7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15

sb.info@rpf.kz

23.Наименование. Организация производства импортозамещающих мясных продуктов нового поколения функционального назначения.

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). «Состав мясорастительной вареной колбасы из конины», № 7234, 28.04.2023 г., РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности»

Авторы: Чоманов Уришбай Чоманович, Турсунов Алибек Алашевич, Тултабаев Нуржан Зулфикарович, Жумалиева Торгын Мелисовна

Описание. Разработана рецептура мясных продуктов нового поколения из конины, баранины, козлятины с применением растительного сырья функционального назначения. Апробирована новая технология мясных продуктов нового поколения на основе конины на базе ИП «Айгерим». Опубликовано 6 статей в журнале с ненулевым импакт-фактором в республиканских и международных изданиях. На основании новых технологий были разработаны 4 проекта стандарта организации.

Эффективность. 1. Уникальный состав с функциональными добавками; 2. Снижение рисков для здоровья; 3. Соответствие современным стандартам и требованиям; 4. Экологичность и поддержка национального производства.



Обеспечивают сохранность продукции при длительном хранении, Улучшают консистенцию и влагоудерживающую способность. Увеличивают выход готовой продукции.

Организация – заявитель. ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 05 09, www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz ТОО Агрофирма «АкжарӨндіріс»

24.Наименование .Биологически активная добавка.

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент на полезную модель №8558 Биологически активная добавка к пище от 11.09.2023 г.

Авторы: Умиралиева Лазат Бекеновна; Ибраихан Акниет Толегенкызы; Танькова Нина Леонидовна; Макеева Раушан Кыдырхановна ; Амангельдин

Марат Саматович; Крупский Олег Борисович; Тулегенова Алина Армановна;
Колосова Светлана Федоровна

Описание технологии. Полезная модель относится к области медицины, в частности к парафармацевтической промышленности, биологически активным добавкам (БАД) к пище. Предложена биологически активная добавка, обладающая общеукрепляющим, тонизирующим и лечебно-профилактическим эффектом, включающая маточное молочко и обезжиренное молозиво, при следующем соотношении компонентов, мас. %: Лиофильно высушенное адсорбированное маточное молочко - 70,0, Лиофильно высушенное ферментированное бактериальными молочнокислыми культурами обезжиренное молозиво - 30,0, . применяется для восполнения дефицита эссенциальных пищевых веществ, предназначена для непосредственного приема с пищей.

Эффективность. Расширение экспортного потенциала мясopерерабатывающей отрасли, улучшение качества продукции и снижение производственных издержек, разработана технологическая инструкция по получению продукта, разработан стандарт на Молозиво коровье сырье для специализированных продуктов, разработан стандарт. Биологически активная добавка сухая - нутрицевтик.



Показатели эффективности.

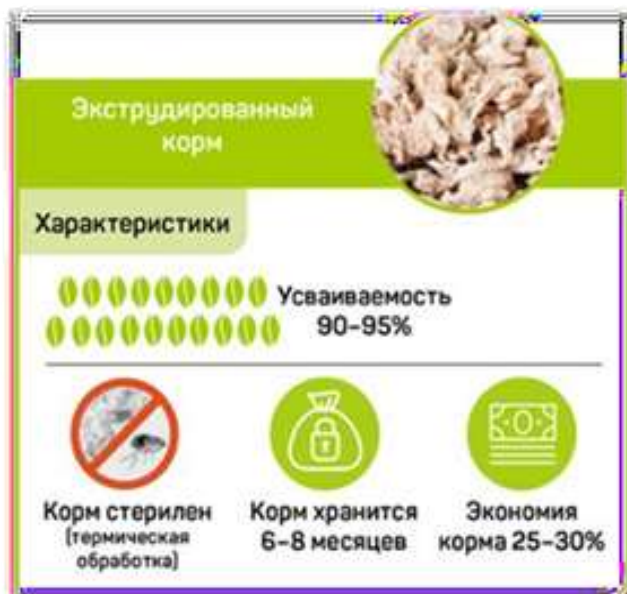
- Улучшение показателей общего самочувствия и работоспособности населения;
- Рост потребительского интереса к натуральным и функциональным продуктам, что способствует расширению ассортимента отечественных БАД;
- Замещение импортных аналогов на рынке за счёт локального производства и использования сырья пчеловодства;
- Создание дополнительного спроса на продукцию пчеловодства и стимулирование развития отрасли;

Повышение конкурентоспособности предприятия за счёт внедрения инновационного продукта с высокой добавленной стоимостью.

Организация – заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г. Алматы, 050060, пр. Е. Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 05 09
www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz



25.Наименование. Кормовой обогатительный концентрат на основе побочных продуктов переработки масличных культур для сельскохозяйственных животных.

Патентообладатель.

Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент №5343, от 04.05. 2020.

Алимкулов Ж.С.. Амантаева А.А.. Фазылова К.А. Шаулиева К.Т..

Патент на полезную модель:

Описание технологии. Кормовой обогатительный концентрат на основе побочных продуктов переработки масличных культур для сельскохозяйственных животных.

Разработка и внедрение новых технологий производства комбикормов на основе нетрадиционного сырья (отходов переработки масличных культур) обеспечит создание полноценного и биологически обогащенного корма для животных с низкой себестоимостью.

Разработаны научно обоснованные рецепты кормовых обогатительных концентратов пробиотического действия из вторичного сырья масложирового производства для различных видов сельскохозяйственных животных

Организация - заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности». Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 05 09 www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz.

26.Наименование. Способ производства кормовой добавки для сельскохозяйственных животных (варианты).

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Способ производства кормовой добавки для сельскохозяйственных животных. Патент на полезную модель №5414,от 06.05.2021 г.

Авторы: Алимкулов Ж.С. Фазылова К.Н.; Шаулиева К.Т.; Сарманкулов Т.С.

Описание технологии. Полезная модель относится к к технологиям получения кормов из растительного сырья. Рекомендуется для предприятий по производству кормов. Технический результат в первом варианте достигается способом производства кормовой добавки для сельскохозяйственных животных, включающий перемешивание предварительно обработанного целлюлозосодержащего сырья с питательными добавками.

Эффективность. Техническим результатом полезной модели является повышение питательности корма и содержания белка, повышение зоотехнических показателей.

Организация – заявитель. ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г. www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института:

071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. тел.: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz

27.Наименование. Состав мясорастительной вареной колбасы из конины.

Патентообладатель. Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ). Патент на полезную модель РК №7324 «Состав мясорастительной вареной колбасы из конины».

Авторы: Чоманов Уришбай Чоманович; Турсунов Алибек Алашевич; Тултабаев Нуржан Зулфикарович ; Жумалиева Торгын Мелисовна

Описание. Полезная модель относится к области мясной промышленности и может быть использована для приготовления мясорастительных вареных колбас на мясоперерабатывающих предприятиях. Технический результат заявляемой полезной модели заключается в составе мясорастительной вареной колбасы из конины позволяющий увеличить производство и ассортимент экспортоориентированных мясных изделий. Отличительными признаками предложенного состава мясорастительной вареной колбасы являются: - позволяет расширить ассортимент экспортоориентированных мясных изделий; - предлагаемый состав позволяет снизить себестоимость конечного продукта, за счет введения в состав фарша куриного и говядины 1-го сорта; - новый состав приготовления мясорастительной вареной колбасы из конины полностью сбалансирован по органолептическому и энергетическому составам. Патентообладатель:

Организация – заявитель. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» Алматинский филиал: Алматы: 050060, г. » г.Алматы, 050060, пр.Е.Серкебаева, 62, info@rpf.kz, 8 (727) 396 – 05 – 09г. www.rpf.kz.

Астана .Головной офис : 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. Тел.: +7 (7172) 54-60-99 ab.info@rpf.kz.

Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 sb.info@rpf.kz.

28.Наименование. Рекомендации по применению нормативов, правил и требований к транспортировке мяса в рефрижераторах; Методика расчета логистических затрат транспортировки мяса в авторефрижераторах на экспорт.

Разработчик. ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности».

ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства».

Авторы и разработки. Жайлаубаев Ж.Д., Сыдыкова Г.Е., 2020 г.

1) «Профилактика технологических стрессов при подготовке животных к убою: Книга / К.Ж. Аманжолов, М.Т. Велямов, Л.Б. Умираниева, Ш.М. Велямов, Г.М. Ахметова. г. Алматы,-2018.-160 с., рис. 1, таблиц 30, прил. 6, библи. 536. ISBN 978-601-7942-20-5.

[09:06, 17.10.2025]

2) Методические рекомендации по нормативам, правилам и требованиям к транспортировке живого скота автомобильным и ж/д транспортом на различные расстояния
рекомендации

Алматы, Изд-во ТОО «Жания- Полиграф», 2018, тираж 100 экз.

3) Методические рекомендации по снижению потерь мясной продукции при транспортировке и предубойном содержании КРС
рекомендации

Алматы, Изд-во ТОО «Жания- Полиграф», 2018, тираж 100 экз.

Описание. В рекомендациях приведены номенклатура и ассортимент перевозимого мяса, условия транспортировки мяса и мясопродуктов в авторефрижераторах; требования к грузу, транспортным средствам, температурным условиям и режимам перевозки.

Эффективность. Логистические подходы при перевозке мяса обеспечат качество транспортных услуг в системе логистики предприятия, что совершенствует систему грузоперевозок для мясоперерабатывающих предприятий республики.

Организация – заявитель. ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства». 050035, город Алматы, улица Жандосова 51. Тел.: +7-727-303-63-33, +7-727-730-65-61, info@kazniizhik.kz

Акт внедрения № 1 от 12.12.2018 года в ТОО «Семипалатинский мясокомбинат», Восточно – Казахстанская область. г.Семей.

29.Наименование. Разработка национального стандарта в области халал-индустрии для мясоперерабатывающих предприятий

Разработчик. ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства». Проекты национальных стандартов
Авторы: Жайлаубаев Ж.Д., Сыдыкова Г.Е.

Описание. Разработаны 6 проектов национальных стандартов халал на мясо и мясную продукцию. Установлены основные требования и методы испытаний на мясо и колбасные изделия халал, обеспечивающие показатели безопасности и качество продукции в соответствии с требованиями ТР ТС и национальных стандартов, предъявляемых к продукции «Халал» (Исламские правила).

Проекты национальных стандартов . Внедрение национальных стандартов халал на мясоперерабатывающих предприятиях позволит эффективно организовать контроль качества выпускаемой продукции, открывает возможность выхода предприятий на международные рынки мясной продукции. 2020 год

Организация – заявитель: ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства»
050035, город Алматы, улица Жандосова 51, тел.: +7-727-303-63-33, +7-727-730-65-61, info@kazniizhik.kz

30. Наименование. Нормы и требования при логистике живого скота

Разработчик. ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства». Рекомендации Умираниева Л.Б., Аманжолов К. Ж., Велямов М.Т., Велямов Ш. М.

Описание. Разработаны нормативы, правила и требования к транспортировке живого скота на различные расстояния, правила сдачи-приёмка скота и расчетов за него по весу и качеству мяса. Совместно с транспортной компанией ТОО «Intellect Logistics», занимающейся перевозкой КРС определены затраты на транспортировку и методы снижения себестоимости транспортировки живого скота на различные расстояния. разработаны методические рекомендации по нормативам, правилам и требованиям к транспортировке живого скота автомобильным и ж/д транспортом на различные расстояния. разработаны методические рекомендации по снижению потерь живой массы при транспортировке и предубойном содержании крупного рогатого скота. Логистические подходы при перевозке живого скота обеспечат качество транспортных услуг в системе логистики, что совершенствует систему грузоперевозок для мясоперерабатывающих предприятий республики. Акт о внедрении результатов в транспортную компанию ТОО «А.А.А Рояль Хаят» от 12 октября 2018 г.

Организация – заявитель. ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства». 050035, город Алматы, улица Жандосова 51, +7-727-303-63-33, тел.: +7-727-730-65-61. Электронная почта: info@kazniizhik.kz

31.Наименование. Экспериментальный образец контактной сушильной установки для сушки барды с целью производства добавки в комбикорма

Разработчик. ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства».

Авторы: Оспанов А.Б., Чоманов У, Жонысова М.У., Тултабаев К, Сарманкулов Т, Мамбешова А,Т, Нурсеитов А. 2020

Описание. Разработана новая конструкция контактной сушильной установки для сушки барды. Новая конструкция контактной сушильной установки отличается от существующих установок меньшей энергоемкостью, меньшей металлоемкостью и высокой производительностью

Разработанную контактную сушильную установку можно применить не только в спиртовой промышленности, но и в мясомолочной и химической промышленности.

Организация – заявитель. ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства».

050035, г.Алматы, улица О.Жандосова 51, +7-727-303-63-33, тел.: +7-727-730-65-61. info@kazniizhik.kz

32.Наименование. Разработка технологии глубокой переработки новых видов пчелопродуктов.

Патентообладатель. НАО «Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им.Жангирхана». Патент на полезную модель №1346.2, 18.10.2024 РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности».

Авторы: Оразов А.Ж., Каиргалиева Г.З., Сатыбаев Б.Г., Айшева Г.А., Валитова Н.В.

Описание. Полезная модель относится к пищевой промышленности, а именно к пищевому продукту на основе меда и добавок растительного происхождения, его можно использовать при глубокой переработке продуктов пчеловодства.

Технический результат при использовании полезной модели - получение уникального пищевого продукта, кремообразной формы, обладающего приятным вкусом и тонким ароматом, а также антибактериальной и противовоспалительной активностью.

Эффективность. Преимущества проекта и продукции проекта: широкий ассортимент экологически чистой продукции пчеловодства высокого качества, привлекательная для клиента цена, предоставление научного консалтинга по ведению пчеловодства и производству пчелопродукции и т.д. Рекомендовано для предприятий пищевой промышленности.

Реализуется в рамках проекта в ТОО «Адал-АС Trade». Планируемый доход: 2026 год – 37 450 000 тг., 2027 г. – 61 510 000 тенге, 2028 г. – 67 661 000 тенге, 2029 г. - 74 427 100 тенге, 2030 г. - 81 869 810 тенге, 2031 г. - 90 056 791 тенге.

Организация – заявитель. 090009, Республика Казахстан, г. Уральск, ул. Жангир хана, 51 тел.: 8 (7112) 50 13 748 (7112) 52 21 008 (7112) 50 24 01 e-mail: zapkazatu@wkau.kz