

## Современное состояние научно – исследовательских работ по переработке продукции животноводства в рамках программно-целевого финансирования на 23024-2026 гг. и планируемые результаты к 2027 году

- ❖ будут разработаны высокоэффективные технологии получения панкреатина с целью производства экспортоориентированной продукции, технологии комбикормов для верблюдов с применением биологически активных добавок.
- ❖ В целях производства экспортоориентированной продукции будет разработана комплексная технология по производству мраморной баранины на основе экспортоориентированной ягнятины на матках казахской тонкорунной породы.
- ❖ планируется завершить работы по разработке технологии производства комбинированных мясных продуктов на основе животного и растительного происхождения с длительным сроком хранения с применением экструзионной технологии, а также комплексной и безотходной технологии переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения.
- ❖ Будет разработаны технологии мясорастительных продуктов за счет внедрения технологий глубокой переработки сырья животного и растительного происхождения и комплекса натуральных пищевых добавок, используемых в качестве заменителей животного жира и искусственных красителей в мясных продуктах.
- ❖ В новой программе уделено внимание разработке технологии функциональных молочных продуктов на основе пахты, обезжиренного коровьего и козьего молока обогащенных натуральными растительными добавками, а также экспортоориентированной технологии сырных снеков из молока различных сельскохозяйственных животных (коровьего, козьего и верблюжьего молока).
- ❖ В ближайшее перспективе будут представлены технологии молочно-растительных продуктов для детского питания на основе кобыльего и козьего молока, усовершенствованная технология национального молочного продукта Балкаймак.

# Переработка продукции животноводства

Патентообладатель:

НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет им.С.Сейфуллина»  
(KZ)

Способ производства колбасного изделия  
Способ производства мясной пасты  
Способ производства вареного колбасного изделия  
Способ производства биологически активной добавки на основе молозива  
Способ получения молозива путем сублимационной сушки  
Способ получения сублимированного медового порошка

## *Контакты:*

Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр.  
Женис, 62

Тел: +7 (7172) 31-75-47

E-mail: office@kazatu.edu.kz

Руководитель офиса коммерциализации  
Agrotechnopark Seifullin University

Мусина Гульнара Сартаевна

Тел. 87770407917

dpk\_katiu@mail.ru



# Переработка продукции животноводства

Патентообладатель:

Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ)

Способ разделки говяжьей полутуши для экспорта

Технология разделки и обвалки туш КРС в соответствии с международными стандартами

*Контакты:*

*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.*

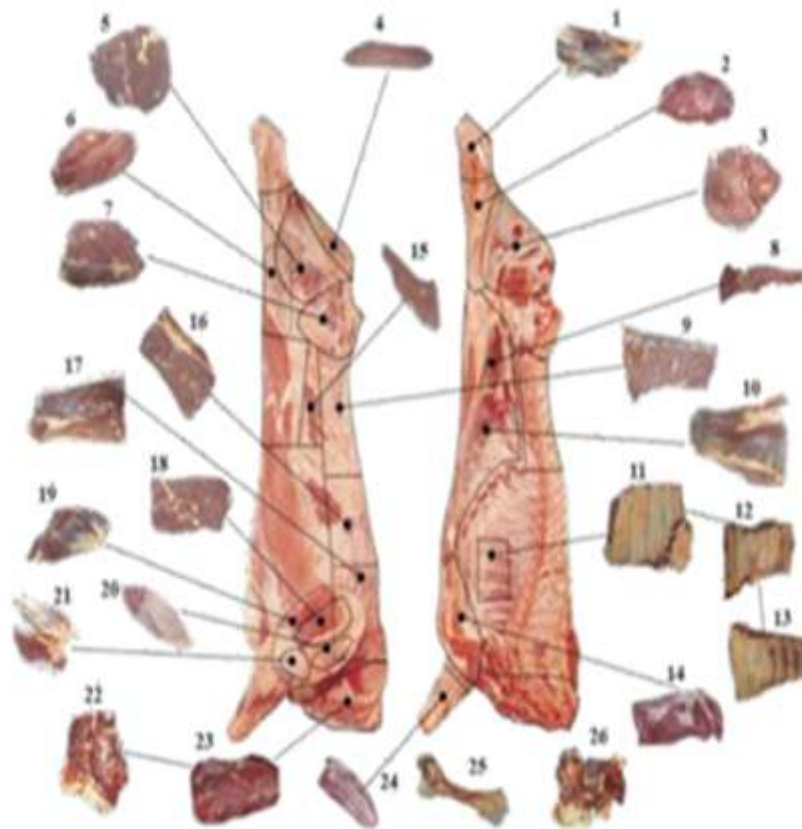
*+7 (7172) 54-60-99*

*ab.info@rpf.kz.*

*Семейский филиал института:*

*071410, г. Семей, ул.*

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



# Переработка продукции животноводства

Патентообладатель:

Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» (KZ)

Состав мясорастительного паштета из конины  
Состав мясорастительных консервов из козлятины  
Состав мясорастительных консервов из баранины  
Способ обработки говяжьего рубца  
Способ хранения мяса в охлажденном состоянии  
Технология получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагенсодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности  
Технология получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагенсодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности  
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.  
Технология производства кормов с применением кормовой добавки из экструдированных отходов льна  
Закваска «ЛаМиБи» для производства безлактозных кисломолочных продуктов  
Эффективные технологии производства комбикормов для сельскохозяйственных животных и птиц  
Организация производства импортозамещающих мясных продуктов нового поколения функционального назначения



# Переработка продукции животноводства

Патентообладатель:

Товарищество с ограниченной ответственностью «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства» (KZ)

- ❖ Рекомендации по применению нормативов, правил и требований к транспортировке мяса в рефрижераторах; Методика расчета логистических затрат транспортировки мяса в авторефрижераторах на экспорт.
- ❖ Разработка национального стандарта в области халал-индустрии для мясоперерабатывающих предприятий
- ❖ Нормы и требования при логистике живого скота
- ❖ Экспериментальный образец контактной сушильной установки для сушки барды с целью производства добавки в комбикорма
- ❖ [Контакты 050035, город Алматы, улица Жандосова 51](mailto:info@kazniizhik.kz)

[+7-727-303-63-33](tel:+77273036333); [+7-727-730-65-61](tel:+77277306561)

Электронная почта: [info@kazniizhik.kz](mailto:info@kazniizhik.kz)



# Переработка продукции животноводства

Патентообладатель:

НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет им.С.Сейфуллина» (KZ)

Технология производства мясных продуктов из верблюжатины и козлятины

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

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

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

*Контакты:*

Республика Казахстан 010011 г. Астана, пр. Женис, 62  
Тел: +7 (7172) 31-75-47

E-mail: [office@kazatu.edu.kz](mailto:office@kazatu.edu.kz)      Руководитель офиса  
коммерциализации Agrotechnopark Seifullin University

Мусина Гульнара Сартаевна

Тел. 87770407917

[dpk\\_katiu@mail.ru](mailto:dpk_katiu@mail.ru)



# Переработка продукции животноводства

Патентообладатель НАО «Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им.Жангирхана» .

Патент на полезную модель №1346.2, 18.10.2024 г.

❖ Разработка технологии глубокой переработки новых видов пчелопродуктов

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

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

*Контакты: 090009, Республика Казахстан,  
г. Уральск, ул. Жангирхана, 51 [8 \(7112\) 50 13 748 \(7112\)](tel:871125013748)  
[52 21 008 \(7112\) 50 24 01](tel:52210087112502401)[zapkazatu@wkau.kza](mailto:zapkazatu@wkau.kza)*

