



Доц.Др.
Айчүрөк Мажитова
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
aichurok.mazhitova@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	2003 - 2008	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Магистр	2008 - 2011	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Англисче	C1	C2	B2	B2	C1
2	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
3	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	Антоцианиндердин тамак-ашта колдонулушу жана концентрленген анар ширесин алуу Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети
2	Магистрдик диссертация	2011	Кыргызстанда өсүүчү кээ бир жемиштердин антоциандарынын изилдениши жана копигментация методу аркылуу термостабилдүүлүгүнүн жогорулатылышы Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети

3	Доктордук диссертация	2016	Кыргызстандын Чүй аймагында өндүрүлгөн бээ сүтүнүн жана кымыздын касиеттерин изилдөө Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети
---	-----------------------	------	--

Илимий багыттары

Аналитикалык химия, Тамак-аш инженериясы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш жана суусундук

Илимий даражалары

1	Др.	2012	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
---	-----	------	--

Берген сабактары

LEE-612 Семинар 3

GID-900 Доктордук диссертация

LEE-611 Семинар 2

GID-612 Тамак азыктарындагы белокторду изилдөө

MUH-301 Жылуулук алмашуу процесстери

LEE-610 Семинар i

YET-900 Адистик сынак

GMB-427 Сүт азыктарын өндүрүү технологиясы жана жабдыктары

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GMB-501 Тамак-аш чийки заттарынын жана даяр азык.касиетин изилд

GMB-511 Масса, энергия жана импульс ташуу кубулуштары

GID-627 Тамак-аш өндүр-үн таштан-ын биот-ия жолу менен кайра иш

MUH-204 Инженердик термодинамика

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

KMM-402 Химия инженерлиги лабораториясы ii

STJ-302 Өндүрүштүк практика

GID-323 Тамак-аш процесстеринин негиздери ii

GID-442 Кургатуу технологиясы

STJ-202 Окуу практикасы

GID-333 Рационалдуу тамактануунун негиздери

КМÜ-320 Процесстерди көзөмөлдөө
 КМÜ-406 Химия инженерлиги лабораториясы iii
 ВТЗ-452 Дипломдук иш ii
 ВТЗ-451 Дипломдук иш i
 КМÜ-211 Физикалык химия
 КММ-342 Биохимия инженерлигинин негиздери
 GID-316 Тамак-аш процесстерин башкаруу
 GID-509 Масса,энергия жана импульс ташуу кубулуштары
 GID-510 Тамак-аш чийки затт..жана даяр азык.кас.изилд.зам.мет.
 GID-515 Инженерликтеги реологиялык ыкмалар
 КМÜ-407 Инструменталдык анализ
 GID-344 Механикалык ажыратуу процесстери
 КМÜ-332 Биохимия инженерлигинин процесстери
 КМÜ-336 Механикалык ажыратуу процесстери
 КМÜ-322 Химия инженерлиги лабораториясы i
 КМÜ-405 Химия инженерлиги лабораториясы ii
 КМÜ-425 Жаңы заттардын технологиясы
 GID-380 Тамак-аш инженерлигиндеги изгичи темалар
 GID-521 Биопроцесстер инженерлиги
 СТJ-402 Практика iii
 КМÜ-204 Термодинамика
 КҮМ-540 Тереңдетилген биопроцесстер инженерлиги

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Декан жардамчысы	Инженердик факультети	06.04.2022	05.04.2025
2	Декан жардамчысы	Инженердик факультети	27.06.2025	-

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	Магистр Ажар Макамбай кызы 2022 LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN "MAYASIZ" EKMEK YAPIMINDA STARTER OLARAK KULL.
---	--

SCI, SCI-E, SSCI жана ANCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. [A.MACİTOVA](#), [A.KULMIRZAEV](#). (2025). Relations between physicochemical properties, nutritional composition and fluorescence properties of mare's milk produced on pastures at different altitudes. *Journal of Food Composition and Analysis*, 148(5), 1-10. DOI: 10.1016/j.jfca.2025.108655.
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001632544700003>.
2. [A.MAKAMBAY KIZI](#), [A.MACİTOVA](#), A.K.Altintas, H.Kuleasan. (2024). Application of selected lactic acid bacteria isolates for bread production without baker's yeast. *Food Science and Biotechnology*, 33(4), 3279-3290. DOI: 10.1007/s10068-024-01571-7.
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001208952100001>.
3. [A.MACİTOVA](#), [A.KASIMAKUNOVA](#), N.TÜRKER. (2022). Thermal stability enhancement of berry anthocyanins by co-pigmentation with extracts from natural sources. *International Journal of Food Engineering*, 18(7), 537-545. DOI: 10.1515/ijfe-2021-0260.
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000835198300001>.
4. [A.Мажитова](#), [А.Кулмырзаев](#). (2016). Determination of amino acid profile of mare milk produced in the highlands of the Kyrgyz Republic during the milking season. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, 99(4), 2480-2487.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030216001107>.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. [A.MACİTOVA](#), S.Zhumakadyrova. (2024). The free amino acid profiling of milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic fermented beverages and their contribution to taste formation . *Food Science and Applied Biotechnology*, 7(1), 67-78.
<https://www.ijfsab.com/index.php/fsab/article/view/316>.
2. [A.MAKAMBAY KIZI](#), [A.MACİTOVA](#). (2023). Biotechnological valorization of sugar beet wastes into value-added products. *MANAS Journal of Engineering*, 11(1), 136-144.
<https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/78236/1280304>.
3. [A.MACİTOVA](#), С.Б.А.. (2023). СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ВАЛОРИЗАЦИИ ОТХОДОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРОЦЕССОВ БИОХИМИЧЕСКОЙ КОНВЕРСИИ. *ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА*, 2(1), 1102-1116.
<https://elibrary.ru/item.asp?id=54934483>.
4. [A.MACİTOVA](#), Ч.А.К.. (2023). БИОТЕХНОЛОГИЯЛЫК ЫКМАЛАР МЕНЕН МӨМӨ ЖАНА ЖАШЫЛЧА ӨНӨР ЖАЙ КАЛДЫКТАРЫН ВАЛОРИЗАЦИЯЛОО (АДАБИЯТКА СЕРЕП). *ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА*, 3(1), 26-30. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54828192>.
5. [A.MACİTOVA](#), [A.MAKAMBAY KIZI](#). (2022). САЛТТЫК КЫМЫЗДАН МИКРООРГАНИЗМДЕРДИ БӨЛҮП АЛУУ ЖАНА ИДЕНТИФИКАЦИЯЛОО. *Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана*, 4(-), 21-24. <http://science-journal.kg/en/journal/1/archive/15300>.
6. [A.MACİTOVA](#), [A.KULMIRZAEV](#), N.Nazarova. (2022). БУУРЧАКТУУЛАРДЫН АМИНОКИСЛОТАЛЫК ПРОФИЛИН ИЗИЛДӨӨ. *Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана*, 4(-), 29-34. <http://science-journal.kg/en/journal/1/archive/15302>.
7. [A.MACİTOVA](#), J.Smanalieva. (2022). AMINO ACID COMPOSITION AND SOME PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF MULTI-FLORAL HONEY FROM MOUNTAINOUS REGIONS OF KYRGYZSTAN. *Uludağ Arıcılık Dergisi*, 22(2), 188-202.
<https://dergipark.org.tr/tr/pub/uluaricilik/issue/73408/1143337>.
8. [A.MACİTOVA](#), [A.KULMIRZAEV](#). (2020). КЫРГЫЗСТАНДЫН ТООЛУУ ЖАНА БИЙИК ТООЛУУ АЙМАКТАРЫНДА ӨНДҮРҮЛГӨН БЭЭ СҮТҮН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. *ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И.*

- РАЗЗАКОВА, 3(55), 331-338. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121612>.
9. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2020). БЭЭ СҮТҮНҮН БЕЛОКТУК КУРАМЫН ЭЛЕКТРОФОРЕЗДЕ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 338-343. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121613>.
 10. А.Мажитова, А.Кулмырзаев. (2019). Аминокислотный состав кобыльего молока. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, (1), 59-60.
 11. 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>.
 12. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2017). Determination of Amino Acid Composition of Cow's Milk by Liquid Chromatography Using Precolumn Derivatization. MANAS Journal of Engineering, 5(3), 25 - 34. <https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40448/484357>.
 13. 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>.
 14. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2015). Review: Physiologically functional components of mare's milk. MANAS Journal of Engineering, 3(2), 1-8. <https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40443/484321>.

Докладдары

1. A.MACİTOVA, A.Abdrakhmanova. Sensory characteristics and physicochemical properties of buttered applesauce prepared with different apple varieties. 5th International Conference on Innovative Academic Studies ICIAS 2024, 2024. <https://www.icias.net/>.
2. A.MACİTOVA, N.Zhikenova. A comparative study of the properties of Maksym beverage made from different cereals. 4th International Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, 2023. <https://www.iceans.org/4th-iceans-2023>.
3. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI, H.KULEAŞAN, A.K.Altıntaş. Dough-leavening capacity of individually inoculated dry rye sourdough isolates. Third International Congress on Biological and Health Sciences, 2023. <https://www.biohealthcongress.com/>.
4. A.MACİTOVA, A.Nurlan Kyzy. Physico-chemical properties and sensory characteristics of low-fat fermented milk products cultured with different starters. 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC AND ACADEMIC RESEARCH ICSAR 2023, 2023. <https://www.icsarconf.com/>.
5. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, К.Салиева. ASSESSMENT OF MARE'S MILK FOR THE PRODUCTION OF FERMENTED MILK PRODUCTS. International Gastroenterological Conference «MARE'S MILK, KUMIS, SHUBAT - MEDIC, 2023. <https://internationalgastrocongress.online/ru-RU/igast#theses>.
6. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI, A.K.Altıntaş, H.Kuleasan. Assessment of lactic acid bacteria isolated from koumiss for dough leavening. 4th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2022. <https://www.icaens.com/>.
7. A.KADIRKULOVA, A.MACİTOVA. Free amino acid composition of yoghurt from different types of milk. 2nd International Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, 2022. <https://www.iceans.org/>.
8. A.MACİTOVA, K.MIRBEK KIZI. Improvement of Shortbread Nutritional Quality with Sprouted Chickpea Flour. 3rd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2022. <https://www.icaens.com/kopyas%C4%B1-2-nd-caens-2022>.

9. K.SARTOVA, A.MACİTOVA, D.ABDIKALYKOVA. New Sorbents from A Waste of Local Plant Raw Materials for Water Purification from Dichromate Ions. 4th International Advanced Engineering Technologies (ICADET), 2022. <https://www.icadet.org/>.
10. K.SARTOVA, D.Abdikalykova, G.Kambarova, A.MACİTOVA. OBTAINING ADSORBENTS FROM PLANT WASTE IN NATIVE AND MODIFIED FORMS . International Symposium on Advanced Engineering Technologies, 2022. <http://isadet.com/>.
11. K.SARTOVA, A.MACİTOVA. Arabinogalactan – from tarragon wormwood (*Artemisia Dracunculus*). 1st International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2021. <https://www.icaens.com/kopyas%C4%B1-publication>.
12. K.SALIEVA, A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. MANUFACTURING OF ACIDOPHILUS MILK WITH MARE’S MILK. IV. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2020. <https://online.agrieurasia.com/TR/>.
13. K.SARTOVA, A.MACİTOVA, Г.МАрапбаева, С.Жаңыл, М.MYRZAGULKYZY. ACCELERATED METHOD FOR EXTRACTİNG FLAVONOIDS FROM TARRAGON WORMWOOD (*ARTEMISIA DRACUNCULUS*). IV. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2020. <https://online.agrieurasia.com/TR/>.
14. B.BORKOYEV, K.SALIYEVA, K.SARTOVA, A.MACİTOVA, G.M.Arapbaeva. Extractable Substances from Plant Biomass Waste. 1 st International Congress of The Turkic World on Health and Natural Sciences, 2019. DOI: -. <http://firstcongress.oshsu.kg/assets/documents/info.pdf>.
15. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Composition, nitrogen fraction, and amino acid profile of mare’s milk produced in the mountains and highlands. 2019 American Dairy Science Association® Annual Meeting, 2019. <https://www.adsa.org/Meetings/2019-Annual-Meeting>.
16. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Effect of milking season and pasture location on bioactive components of mare’s milk produced in Kyrgyzstan. 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (Euras, 2019). https://www.eurasianbiochem.org/previous_conferences.html.
17. K.SARTOVA, A.MACİTOVA. An alternative source of biodiesel based on tarragon (*Artemisia Dracunculus*). 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (Euras, 2019). https://www.eurasianbiochem.org/previous_conferences.html.
18. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Application of the diethyl ethoxymethylenemalonate (DEEMM) reagent to the RP-HPLC determination of amino acids in foods. The XXII International Scientific Conference of Young Scientists and Specialists, 2018. <https://indico.jinr.ru/event/436/>.
19. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Amino Acids Composition of Mare’s Milk Produced in Alamedin Gorge of Kyrgyz Republic. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2017, 2017. <https://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/>.
20. 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>.
21. A.MACİTOVA, A.KASIMAKUNOVA, N.İ.TÜRKER. Thermal stability enhancement of raspberry (*Rubus idaeus* L.) and dewberry (*Rubus caesius* L.) anthocyanins by copigmentation with mandarin and pomegrate peels. INTERNATIONAL FOOD CONGRESS NOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY, 2011. nafi2011.com.

Китептери

1. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI, Бермет, Акылай. Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences. IIP Books. PROTEIN MALNUTRITION, PREVENTIVE MEASURES,

ALTERNATIVE PROTEIN SOURCES FROM DIETARY BY-PRODUCTS, AND INSECTDERIVED PROTEIN.

<https://iipbooks.com/books/2216/Futuristic-Trends-in-Agriculture-Engineering-Food-Sciences-Volume-3-Book-7>.

Долбоорлору

1. [К.Сартова](#), [Э.Өмүрзак Уулу](#), [Б.Боркоев](#), [К.Салиева](#), [А.Усубалиева](#), [А.Мажитова](#), К.Г, С.Ш, Д.А, А.Г. Жергиликтүү өсүмдүк сырьелорунун калдыктарын кайрадан иштетүүнүн технологиясын иштеп чыгуу. 0007671.