Доц.Др.
Жылдызай Өзбекова
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
zhyldyzai.ozbekova@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	2003 - 2008	Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Магистр	2008 - 2010	Тамак-аш инженерлиги багыты, Кыргыз-Түрк Манас университети
3	Ph.D	2012 - 2016	Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Кыргызча	C2	C2	C2	C2	C2
2	Англисче	C1	C2	B2	B2	B1
3	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
4	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	Күчөтүлгөн кызыл шарап өндүрүү үчүн пресстин кубаттуулугун аныктоо Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети

2	Магистрдик диссертация	2010	ФЛУОРЕСЦЕНТТИК СПЕКТРОСКОПИЯ ЫКМАСЫН КОЛДОНУП УЙ ЖАНА ТОПОЗ ЭТТЕРИН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети
3	Доктордук диссертация	2016	Кыргызстанда өндүрүлгөн тамак-аш азыктарынын касиеттерин флуоресценттик спектроскопия жана хемометрия ыкмалары менен изилдөө. Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети

Илимий багыттары

Тамак-аш инженериясы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш өндүрүш жабдыктары

Илимий даражалары

1	Др.	2016	Тамак-аш инженерлиги багыты, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Доц.М.А.Др.	2019	Тамак-аш инженерлиги бөлүмү, Кыргыз-Түрк Манас университети

Берген сабактары

GMB-502 Семинар

GID-610 Тамак-аш чийки заттар.компонет.сакт-до жана кайра иш.өз

GID-616 Тамак азыктарындагы липиддерди изилдөө

GMB-323 Сенсордук анализ

KMM-201 Массалык жана энергетикалык баланстар i

GMB-201 Материалдык жана энергетикалык баланстар

GMB-207 Тамак-аш азыктарынын физикалык касиеттери

GMB-301 Колдонмо кинетика

KMM-202 Массалык жана энергетикалык баланстар ii

KMM-405 Химиялык технологиялык процесстерди моделдештирүү

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GID-623 Тамак-аш кошмолору,булгоочулар жана токс.жөн-дө акыр.ма

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-321 Колдонмо кинетика

GID-331 Сенсордук анализ

GID-447 Азык-түлүк коопсуздугу

BTZ-452 Дипломдук иш ii

BTZ-451 Дипломдук иш i

GID-446 Сенсордук анализ

GID-201 Материалдык жана энергетикалык баланстар

GID-316 Тамак-аш азыктарынын физикалык касиеттери

GID-324 Тамак-аш процесстеринин негиздери iii

GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы

GID-315 Тамак-аш азыктарынын физикалык касиеттери

KMM-505 Илим изилдөө ыкмалары

GID-504 Экспер.план.,уюштуруу жана экспер.маалыматтарды иштетүү

GID-507 Технологиялык проц.математикалык моделдөө

GID-613 Тамак-аш кошмолору,булгоочулар жана токс.жөн-дө акыр.ма

GID-618 Тамак-аш чийки заттар.компонет.сакт-до жана кайра иш.өз

MÜH-205 Колдонмо механика

GID-106 Колдонмо механика

GID-422 Тамак аш инженердик долборлоо

GID-431 Тамак-аш технология лабораториясы

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

1. C.ÖZBEKOVA, А.Абдылдаев, A.KULMIRZAEV. (2024). Study of relations between chemical, colour and fluorescence properties of raw and dried meat powders of cow and yak (Bos grunniens). SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY, 306(123610), 1-9. DOI: 10.1016/j.saa.2023.123610. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001108348300001.
2. Р.Элеманова, М.М.Мусульманова, C.ÖZBEKOVA, A.USUBALİYEVA, R.A.A.TEGİN, A.DEYDİEV, Ж.Сманалиева. (2022). Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures. International Dairy Journal, 105453(134), 105453. DOI: https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105453. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000842981900012.
3. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. (2019). Fluorescence spectroscopy for accurate and rapid prediction of meat composition. Indian Journal of Animal Sciences, 89(7), 786-790. DOI: 10.56093/ijans.v89i7.92052. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000477711500016.
4. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. (2019). Study of moisture content and water activity of rice

using fluorescence spectroscopy and multivariate analysis. Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy, 223(2019), 117357. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000489293900074.
5. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. (2017). Fluorescence spectroscopy as a non destructive method to predict rheological characteristics of Tilsit cheese. Journal of Food Engineering, 210(2017), 42-49. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000405880700005.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. Н.Р.Муслимова, C.ÖZBEKOVA, Г.Н.Нүрымхан. (2025). OPTIMAL PARAMETERS FOR PROCESSING BEEF USING THE ILU-10 ELECTRON ACCELERATOR AND THEIR EFFECT ON SHELF LIFE. Bulletin of Shakarim University Technical Sciences, 3(19), 333-340. https://tech.vestnik.shakarim.kz/jour/article/view/1943/0?locale=en_US.
2. C.ÖZBEKOVA. (2024). БЕЛОКТОРДУН ФЛУОРЕСЦЕНЦИЯСЫ . НАУКА, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИИ ИННОВАЦИИКЫРГЫЗСТАНА № 7, 2024, 2024(7), 94-95. http://www.science-journal.kg/ru/journal/1/archive.
3. A.USUBALİYEVA, C.ÖZBEKOVA, M.Musulmanova, J.Smanalieva, R.Elemanova. (2024). COMPARATIVE STUDY OF FERMENTATION PROCESSES OF YAK AND COW MILK. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 13(4), e10024. https://doi.org/10.55251/jmbfs.10024.
4. A.USUBALİYEVA, A.DEYDİEV, C.ÖZBEKOVA, M.Musulmanova, A.Saalieva, A.Aralbeka Kyzy. (2023). THE PROCESS OF YAK MILK FERMENTATION BY POLYCOMPONENT STARTER CULTURE. Online Journal of Animal and Feed Research, 13(6), 426 - 432. https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2023.59.
5. N.TURGANBAYEVA, C.ÖZBEKOVA, R.A.A.TEGİN. (2023). Functional koumiss from donkey's milk. Harran Journal of Agricultural and Food Science, 27(4), 458-466. https://dergipark.org.tr/en/download/article-file.
6. R.Anarbay kızı, C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. (2022). ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПЯТИ РАЗНЫХ ВИДОВ АДИПОЗНЫХ ЖИРОВ КОНИНЫ. ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, № 1, 2022, 1(2022), 14-17. http://www.science-journal.kg/kg/journal/2/archive/15234.
7. C.ÖZBEKOVA. (2020). Флуоресценция кубулушу жана флуорофорлор. ISSN - 1694-8343 (электронная версия), № 3(55), 145-152. https://arch.kyrlibnet.kg/uploads/KGTUOZBEKOVA-3-55-20.pdf.
8. А.Абдылдаев, C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. (2020). ЧИЙКИ ЖАНА КУРГАТЫЛГАН ЭТТИН КУРАМЫН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 1(2020), 3-8. http://science-journal.kg/kg/journal/2/archive/12730.
9. К.Салиева, C.ÖZBEKOVA. (2020). КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНДА ӨСТҮРҮЛГӨН ДАН АЗЫКТАРЫНЫН ХИМИЯЛЫК КАСИЕТТЕРИН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. НАУКА, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ КЫРГЫЗСТАНА, 2(2020), 25-29. http://www.science-journal.kg/kg/journal/1/archive/13312.
10. C.SMANALİYEVA, C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV, P.Fischer. (2019). Investigation of fatty acid composition, thermal and rheological behavior of yak, cow and horse fats. Manas Journal of Engineering, 7(1), 24-33. https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/738103.
11. A.USUBALİYEVA, 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, C.ÖZBEKOVA, A.BODOŞOV. (2015). Amino Acid and Fatty

Acid Profile of the Mare's Milk Produced on Suusamyr Pastures of the Kyrgyz Republic During Lactation Period. Procedia - Social and Behavioral Sciences, 195(-), 2683-2688. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042815039580.

13. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. (2015). Et ürünlerinde yaygın kullanılan katkı maddesi soya ile et arasındaki bağıntının floresans spektroskopisiyle araştırılması. MANAS Journal of Engineering , 3(1), 1-10. https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/575939.

Докладдары

1. C.ÖZBEKOVA, A.A.Abdyldaev, A.KULMIRZAEV. Comparative study of chemical content and color characteristics of dried meat . 6TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON INNOVATIVE ACADEMIC STUDIES ICIAS , 2025. DOI: https://as-proceeding.com/index.php/icias/home. https://as-proceeding.com/index.php/icias/home.
2. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Fluorescence Spectroscopy in the Study of Animal Meats. 2nd International Congress on Trends and Advances in Global Research and Applic, 2025. DOI: https://congreteria.com/event/3/. https://congreteria.com/event/3/.
3. C.ÖZBEKOVA, S.Turdumatova. STUDY OF PHYSİCOCHEMİCAL PARAMETERS OF RECONSTİTUTED MİLK POWDER. 4th International Traditional Food and Sustainable Nutrition Symposium, 2025. DOI: https://food24.toros.edu.tr/. https://food24.toros.edu.tr/.
4. C.ÖZBEKOVA, N.Zhaychybek kyzy. Physicochemical Properties of Various Animal Fat Mixtures. 3rd International Traditional Foods and Sustainable Nutrition Symposium, 2024. DOI: https://toros.edu.tr/storage/files/327/dosyalar/ozet_kitap_v4.pdf. https://food23.toros.edu.tr/.
5. C.ÖZBEKOVA. GMO and SUSTAINABLE NUTRITION. "2nd International Traditional Food and Sustainable Nutrition Symposium“, Toros , 2023. DOI: https://toros.edu.tr/storage/files/327/duyurular/2024_01_17/toros-sempozyum-tam-. https://kongresempozyum.org/Home/Web?site=https%3A%2F%2Ffood23.toros.edu.tr%2F.
6. C.ÖZBEKOVA. COMPARATIVE STUDY OF PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF TOMATO PRODUCTS. 1 st International Traditional Foods and Sustainable Food System Symposium, 2022. DOI: https://toros.edu.tr/storage/files/249/1st%20International%20Traditional%20Foods. https://foods.toros.edu.tr/.
7. C.ÖZBEKOVA. Флуоресценция кубулушу жана флуорофорлор. Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности, 2020. DOI: https://kstu.kg/bokovoe-menju/zhurnal-izvestija-kgtu-im-i-razzakova/konferencii-. https://kstu.kg/bokovoe-menju/zhurnal-izvestija-kgtu-im-i-razzakova/konferencii-i-seminary.
8. C.SMANALİYEVA, C.İSKAKOVA, C.ÖZBEKOVA, Ж.Осконбаева, D.Darr. Investigation of Physiochemical Characteristics of Wild Fruits and Berries from the Walnut-Fruit Forests of Southern Kyrgyzstan. Tropentag 2018 International Research on Food Security, Natural Resource Managem, 2018. DOI: https://www.tropentag.de/2018/proceedings/proceedings.pdf. https://www.tropentag.de/2018/proceedings/proceedings.pdf.
9. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Fluorescence Spectroscopy for Classification of Cow, Yak, Goat, Sheep and Pig Meat. The Eurasian Agriculture and Naturel Sciences Congress, 2017. https://www.agrieurasia.com/EN/.
10. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Investigation of Meat and Meat Products by Fluorescence Spectroscopy. The ANCON 2017 / INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, 2017. http://ancongress.com/main/c/20172/en..
11. Ж.Сманалиева, C.ÖZBEKOVA, P.Heunemann, A.KULMIRZAEV, C.ILICALI. Comparative Study of Fatty Acid Profile and Thermal Parameters of Yak (Bos Grunniens) and Cow (Bos

Taurus) Fats. The ANCON 2017 / INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, 2017. http://ancongress.com/.

12. E.Omurzak uulu, A.Bekpolot kyzy, R.A.A.TEGİN, C.ÖZBEKOVA. Antibacterial Activity of Cu Nanoparticles Synthesized by the Electrical Discharge in Liquid. The ANCON 2017 / INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, 2017. http://ancongress.com/main/c/20172/en..
13. 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.
14. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. УЙ, ТОПОЗ ЖАНА ЖЫЛКЫ ЭТИНИ ФЛУОРЕСЦЕНТТИК СПЕКТРОСКОПИЯ ЫКМАСЫ МЕНЕН ИЗИЛДӨӨ. Инновационный потенциал развития науки и технологии, 2015. DOI: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://arch.kyrlibnet.kg/up. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://arch.kyrlibnet.kg/uploads/KSTUALIBEKOV12016-37.pdf.
15. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Investigation of rheology of semi-hard cheeses using fluorescence spectroscopy and chemometrics. . 7th International Symposium on Food Rheology and Structure. , 2015. https://isfrs.ethz.ch/.
16. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Исследование возможностей флуоресцентной спектроскопии в измерении реологических свойств полутвердых сыров. Управление реологическими свойствами пищевых продуктов, 2015. https://pandia.ru/text/78/389/82829.php.
17. C.ÖZBEKOVA, A.KULMIRZAEV. Сравнительное исследование говядины и мяса яка методом флуоресцентной спектроскопии. International Scientific and Practical Conference, Novosibirsk, Russia, 2011. DOI: https://cyberleninka.ru/article/n/sravnitelnoe-issledovanie-govyadiny-i-myasa-ya. https://cyberleninka.ru/article/n/sravnitelnoe-issledovanie-govyadiny-i-myasa-yaka-metodom-fluorestsentnoy-spektroskopii/viewer.

Долбоорлору

1. А.Дейдиев, А.Усубалиева, Ы.Тонтул, С.Туркер, Ж.Өзбекова, А.Бодошов. Чүй областындагы мөмө-шире өндүрүшүнүн алма калдыгынан функционалдык мөмө батончигин өндүрүү. KTMU-BAP-2019.FBE.04.
2. Х.З.Табризи, А.Дурсун, Х.Х.Малеки, Ж.Өзбекова, М.Гөре, С.С.Масоолех, С.Бобушова, В.Исаева, Т.Эсенали Уулу. Ар кандай биологиялык жер семирткичтердин кургакчылык стресс шарттарында өскөн майдык жана чагылуучу күн карама (Helianthus annuus L.) сортторунун сандык жана сапаттык касиеттерине тийгизген таасирин аныктоо. KTMU-BAP-2023.FB.08.
3. Э.Өмүрзак Уулу, Ж.Өзбекова, Р.А.А.Тегин, К.Салиева, Проф.Др.С.А, Н.Г.Калиевна, О.Г.н. Биологиялык активдүү жездин жана күмүштүн нанобөлүкчөлөрүн синтездөө. №0007443.