База данных конкурентоспособных научных разработок в АПК. Направление Животноводство и ветеринария. Раздел переработка продукции животноводства

Nº	Наименование разработки (сорт, порода, типы и линии, препарат, агрегат и др.)	Краткое описание	Преимущества перед аналогами (по продуктивности, урожайности, экономичности, устойчивости, себестоимости и др.)	Информация о защите прав интеллектуальной собственности (указать № впатента, авторского свидетельства, ининовац. патента и др.) только действующие патенты	Полный адрес организации-заявителя БАЗЫ ДАННЫХ (наименование, контакты, электронный адрес)	Распространенность (разработки, сорта, породы, типа или линии животных и др.) в та, колво голов с указанием удельного всеа от общего объема посевных площадей и животных и т.д.	Себестоимость разработки и стоимость единицы
1	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 крупнах масоперерабатывающих предприятиях РК с привиденения специалистов КНР. Апробировава повая технология разделки и обвалки туш крупного рогатого скота на масоперевабатывающем предприятии и обвалки туш крупного рогатого скота на масоперевабатывающем предприятии ТОО «Меа Processing and Service». Опубликованы 3 статы в журнале с непудевым милыст-фактором в республиканских и междунароцики карынанся. Выпушена «Методические рекомендации по технологии разделки и обвалки туш КРС». Подготовлен трехгодовой отчет.	Представленная разделка говяжьей полутуши появолит выдать исходные материалы для разработки нового стандарта на говядину по международным требованиям. Основное достоинство которог о гармонтация счемы разделки говяжьей полутуши с нелью реализации потребители може в соответствии с его требованиями. Реализация проекта позволит создать новые рабочие места, увеличить налоговые отчисления в богджет, модеринизровать инфраструктуру предприятия, увеличить животорожденской продукции и др. Планируемая доходиость проекта в течении срока реализации проекта - 182 млл. течне Существует возможность получения сверхприбыли при привлечении дополнительных клиентов из население дальнего зарубсжем, а также при финансовых вложениях в производство мясной продукции.	Патент на изобретение РК № 35279 "Способ разделки говяжаей полугуши для экспорта". Дага приоритета: 04.05.2020 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывновцей и пипценой промышленности" Головной институт Алматы. 650660, т. Алматы, пр. Гатарина, 238 Г. Телефовы: 7-7 (273) 396-659 (офисменские); Факс: +7 (727) 396-659 (офисменский); Станай: info@rpfk.z. Сайт: www.npfk.z. Астанинский филмал института: 010000, т. Астана, ул. Акакол, 26. Телефовы: +7 (7172) 54-669-97 (офисменский); Факс: +7 (7172) 54-669-97. Е-mail: ab.info@rpfk.z. Семейский филмал института: 071410, т. Семей, ул. Байтурськиюва, 29. Телефовы: +7 (7722) 34-615 (офисменеджер); Факс: +7 (7222) 34-49-01. Е-mail: sb.info@rpf.kz	Спрос на говядину в таких странах как РК, КНР и ОАЭ - свыше Эмли. тонн говядины в год. Каждый год растет потребление говядины. Внутренний рынок Казахстана потребления мяса говядины за 2021 год составии: 24 бк г на длуш населения, то есть свыше 442 тысяч тони. Экспортимый рынок КНР, объем экспорта мяса говядины: а 2021 год составии: 24 гысяч тони. 970 тысяч тони. 970 тысяч тони. 970 тысяч тони. 970 тысяч тони. 98 книг с свыше 300 тысяч тони, в КНР — свыше 1 миллиона тони.	Себестоимость единицы предлагаемого продукта от аналогичных и 15% дешевле конкурентов. Прибыль от реализации проекта планируется получать путем реализации имяса говадины, как и внутрением рынке Казахстана, так и на экспортном направлении.
2	Технология экспортоорнентированных новых видов мясных изделий и консервов из мяса конины, говаднина, баранины, козлятины и мяса птицы с применением растительного сырыя и новых пищевых ингредиентов	На базе ИП «Айгерим» нами были отработаны новые технологии паштетов на основе конины и мяса птицы. На основании новых технологий были разработаны 4 просекта стандарта организации: 1) «Консервы мясина». Паштет мясорастительный из конины»; 2) «Колбасы вареные из конины»; 3) «Консервы мясорастительные конины»; 3) «Консервы мясорастительные консервы мясорастительные консервы мясорастительные из баранины»; 4) «Консервы мясорастительные консервы мясорастительные из комлятины».	Предлагаемые мясорастительные продукты, такие как койбасы, консервы и папитеты отличаются высокими потребительскими совіствами и более доступной для населения ценой. Создание новых рабочих мест, улучшение инфраструктуры и обновление имеющейся материально-технической базы колбасных цехов.	4 патента на полезные модели РК на новые виды мясных гиделий: 1) патент на полезную модель РК № 6813 «Состав мясорастительного паштета из компных»; 2) патент на полезную модель РК № 7324 «Состав мясоорастительной вареной колбасы из компны»; 3) патент на полезную модель РК № 7221 «Состав мясорастительных консервов из колистины», 4) патент на полезную модель РК № 6881 «Состав мясорастительных консерв из баранины».	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пипцепой промышленности" Головной институр промышленности" Головной институр на дажен то		Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.
3	Разработка поверхностно- активных веществ для производства пленкообразующего аэрозоля для хранения тули и полутуш КРС и МРС с применением бактерицидных натуральных средств	Определен физико-кимический состав мяса КРС и МРС. Разработаны 2 рецентуры мульсии писикообразириего покрытия из натуральных, зохоотически безвредных, антимиробных внецеств. Разработана технологическая схема получения мульсии для нанесения на мясо КРС и МРС. Изучен приссе нанесения пенкообразующей мульсии и мясо КРС и МРС. Проведена апробация пленкообразующего аэрохоля для хранения туш и полутуш КРС и МРС с применением бактерицидных натуральных средств в промышленных условиях.	Предлагаемая технология содержит только нагуральные ингредненты и способствует улучшеннюму сохранению гули и полутуш КРС и МРС. Создание новых рабочих мест, улучшение инфраструктуры и обновление имеющейся материально-технической базы мясозаготовительных предприятий, выход на экспорт.	Патент на изобретение РК №32516 «Способ хранения мяса в охлаждениюм состоянии», 13.11.2017 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленного то пищевой промышленного "Головной институт Алматы (50060, г. Алматы, пр. Гатарина, 238 Г. Телефовы: 7 (727) 396-690 (офисменскиер); Факс: +7 (727) 396-699 (офисменскиер); Факс: +7 (727) 396-69-69. Белай!: іпб@грf.kz. Сайт: www. пр.kz. Астанинский филмал института: 010000, г. Астана, ул. Акакол, 26. Телефови: +7 (7172) 54-60-99 (офисменскиер); Факс: +7 (7172) 54-60-91; Белай!: іпб@грf.kz. Семейский филмал института: 071410, г. Семейский фил		Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.
4	Разработка стандарта продуктов убоя скога (желчы, внутренний жир, кишечное сырье и др.) в соответствии с международным гелидартами с целью производства экспортоориентированной продукции	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. За долгие годы сформировалась определенная система производства и распределения подобых продуктов. Мясная промышленность всегда относилась к рыной из важнейших, показатели ее развитиз составляли предмет пристального интереса со стороны государства. Мясные продукты в виде тех или иных товарных групп являлись частью государственного стратегического запаса.	Предлагаемая технология обеспечит глубокую переработку такого вторичного сырьявах желчь, кипиенос сырь, в мугрений язи р и д в с применением новых технологий. Переработка вторичного сырья позволит создать новые рабочие места, улущиять инфраструктур и обновить имеющуюся материально-техническую базу мясозаготовительных предприятий, выход на экспорт.	Патент на полезную модель №711 пособ обработки говяжьего рубцап 21.01.2022 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и вищевой промышленности" Головиой институт промышленности" Головиой институт Алматы 1050060, г. Алматы, пр Гатарина, 238 Г. Телефовы: +7 (727) 396-05-09 (офисменеджер), Факс: +7 (727) 396-05-09. Е-mail: info@грf.kz. Сайт: www.pf.kz. Астанивский филмал института: 010000, г. Астания, зд. Акжол, 26. Телефови: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер), Факс +7 (7172) 54-60-97 (смейский филмал института: 071410, г. Семейский филмал института: 071410, г. Семей, зд. Байтурсыпова, 29. Телефови: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. Е-mail: sb.info@rpf.kz		

пр бе ко	азработка технологии мясных родуктов с использованием екповых тидроличатов из одлагенсодержащего сырыя типенсерерабатывающей ромышленности	Проект направлен на разработку технологии получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагенсодержащего сырья итицеперерабатывающей промышленности. Результаты проведенных исследований открывают новые возможности для пищевой промышленности, исследований открывают новые возможности для пищевой промышленности, атаже в медицине и косметопогии, включая регенерацию газыей и поддержку здоровья костей и суставов, что подчеркивает их значимость для различных аспектов жизни и здоровья человска.	Проект, посвященный исследованию коллагенсодержащего сырыя и его гидропизатов, отвечает на важные научные и технологические нужды, углубляя понимание структуры белков и их потенциального использования в пищевой промышленнюсти и медицине. В условиях растущего интереса к здоровому образу жизни проект направлен на создание функциональных продуктов, которые могут повышать качество жизни, отвечая на социальный спрос. Эффективное использование коллагенсодрежащего сырых птицеводства, с применением инноващионных технологий переработки представляет собой важную экономическую ценность для развития страны. Переработка коллагенсодержащего сырых птиценорство сырых птиценорствость на быты промышленность, в	Патент №9446 «Способ получения белкового гидролизата из сырых животного происхождения» Авторы: Акимова Д.А.; Какимов А.К.; Суйчинов А.К. Опубликован 90.98.2024г. бол. № 26.] представляет собой первый зарегистрированный патент на технологию переработки куриных ног в белковые гидролизаты в нашей стране, что подчеркивает новизну и значимость разработанного метода в области переработки животного сырых. Патент № 8146 «Способ получения паштета из мяса птицы». Автом Суйчинов А.К.: «Кымова	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пишевой промышленности" Головной институт Алматъ: 650060, г. Алматы, пр.Гатарина, 238 Г. Телефовы: +7 (273) 36-65-90 (офисменеджер): Факс: +7 (727) 36-65-99. Е-mail: іпб@грf.kz. Сайт: www.pr.Rz. Астаниский филмал института: 010000, г. Астана, ул. Алжол, 26. Телефовы: +7 (7172) 54-60-99 (офисменеджер). Факс: +7 (7172) 54-60-91. Байтурсынова, 29. Телефовы: +7 (7222) 34-25-15 (офис-менеджер). Факс: +7 (7222) 34-49-01. Е-mail: sb.info@rpf.kz.	Переработка вторичных отходов птицеводства в пицевые добавки. Потещивальные инвосторы - птицеперерабатывающие предприятия, колбасные цеха	Стоимость коммерциализации разработки - 350 млн тенге
			высоковчественные производные коллагена открывает перспективы для создания продуктов с повышенной добавленной стоимостью. Висдрение инновационных белковых гидролизатов создает иновые рабочне места и способствует ресту местных предприятий. По окончании проекта будет ямлаботяма одитизва платия месяму продуктов.	Д.А.; Какимов А.К.; Окусханова Э.К.; Жарыкбасов Е.С. Опубликован 09.06.2023 г., бюл. № 23. Патент №8174 «Мясорастительный паштет». Авторы: Майжанова А.О.; Амирханов К.Ж.; Суйчинов А.К.; Жакулбесова ШК — Химорая Л А			
об 38	ехнология по разделяе и бавалке туми КРС в ванистимости от их породы и сорыста	Огработана технология по разделке и обвалке туш КРС в зависимости от их породы и возраста в крупных масеногработальнающих предприятиях РК с привлечением специалистов КНР. Апробирована новая технология разделки и обвалях туш крупного рогатого скота на масопереработывающем предприятии ТОО «Меат Ргосскай да А.» и на крупном макопереработывающем предприяти ТОО «Меат Ргосскай да Сегvice». Опубликованы 3 статы в журнале с непулевым изпакт-фактором в республиканских и международных изграниях. Выпущена «Методические рекомендации по технологии разделки и обвалки туш КРС». Подготовлен трехгодовой отчет.	Сравинява литературные данные с глубским нальпом собственных исследований, пришли к заключению, что волинкла необходимость в определении гранищ пир разделке говяжыей полутуши и обозначить точное количество отрубов. Представленная разделка говяжьей полутуши позволит выдать исходные материалы для разработки нового стандарта на говядниу по международным требованиям. Основное достоинство которого гармонизация сисьмы разделки говяжьей полутуши с целью реализации поректелю маса в соответствии с его требованиям. Прибыль от реализации проекта планируется получать путем реализации наса говядины, как на внутреннем рынке Казахстана, так и на экспортном направлении. Реализация проекта поляотит создать новые рабочие места, увеличить выгоговые отчисления в бюджет, модерикировать инфраструктуру предлірятия, увеличить экспорт животноводческой продукции и др. Планируемая доходность проекта в течении срока	Патент на изобретение РК № 35279 "Способ разделях говяжьей полутуши для экспорта". Дата приоритета: 04.05.2020 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пишевой промышленности" Головной институт Алматта. 60060, т. Алматта, пр. Гатарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09, Серменержер); Факс: +7 (727) 396-05-09. Е-mail: inбертф£х. Сайт: www.pf.kz. Астанинский финиал института: 010000, т. Астана, ул. Акжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99, Семейский финиал института: 071410, г. Семейский филиал института: 071410, г. Семейский филиал института: 071410, г. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсьнова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-45-15 (офне-менержер); Факс +7 (7222) 34-49-01. Е-mail: sb.info@rpf.kz		Себестоимость единицы предлагаемого продукта от аналогичных на 15% дешевле конкурентов. Спрос на говядину в таких страных как РК, КНР и ОАС свыше 3 млн. товн говядины в таких страных как РК, кНР и ОАС свыше 3 млн. товн говядины в метовядины в метовядины в метовядины в метовядины в 2021 год составит. 2 кг на душу населения, то есть свыше 442 тысяч товы. Увеспортна рынок КНР, объем экспорта мяса говядины: за 2021 год составит. 4млн. 970 тысяч тови. Рынок говядины в Казахставе—свыше 300 тысяч тови. В КНР свыше 300 тысяч тови. В КНР свыше 1 миллиона тони.
K	ехиологии паштетов на енове конины и вареных олбое на основе конины и изса птицы	На базе ИП «Айгерим» нами были отработаны повые технологии паштетов на основе конины и вареных колбое на основе конины и мяса птицы. На основании новых технологий были разработаны 4 проекта стандарта организации: 1) «Консервы мясные. Паштет мясорастительный из конины»; 2) «Колбосы вареные из конины»; 3) «Консервы мясорастительные. Консервы мясорастительные из баранины»; 4) «Консервы мясорастительные из коллятины».	веализании поосета. — 182 млн тения Сминостамог Предлагеамые вмоорастительные продукты, такие как колбасы, консервы и паштеты отличаются высокным потребительскими свойствами и более доступной для населения ценой.	4 патента на полезные модели РК на новые виды мясных изделий: 1) патент на полезную модель РК № 6813 «Состав мясорастительного паштета из комины»: 2) патент на полезную модель РК № 7324 «Состав мясорастительной вареной колбасы из комины»; 3) патент на полезную модель РК № 7221 «Состав мясорастительных консервов из козяжтивы»; 4) патент на полезную модель РК № 6881 «Состав мясорастительных консерво из козяжтивы»; 4) патент на полезную модель РК № 6881 «Состав мясорастительных консерв из баранины».	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гатарина, 238 Г. Телефоны: +7 (273) 36-05-09 (офисменеджер); Факс: +7 (727) 36-05-09. Е-mail: іпіб@грf.kz. Сайт: www.pf.kz. Астанинский филмал института: 010000, г. Астана, ул. Алжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс: +7 (722) 34-25-15 (офис-менеджер): Факс: +7 (722) 34-49-11. Е-mail: sb.info@грf.kz.		Стоимость единицы предлагаем продукта в среднем на 20% деше от аналогичных на рынке PK.
П бе ве	репентуры эмульсин шенкообразующего покрытия в натуральных, экологический езвредных, антимикробных еществ. Технологическая кема получения жумысин для панесения на мясо КРС и МРС	Определен физико-химический состав мяса КРС и МРС. Разработаны 2 рецентуры мульсин пленкообразующего покрытия из натуральных, экологически безвредных, антимикробыль веществ. Разработана технологическая схема получения мульсин для нанесения на мясо КРС и МРС. Изучен процесс нанесения пленкообразующего экологи для кранения тупи полутуш КРС и МРС с применением бых герминициных натуральных средств в промышленных условиях.	Предлагаемая технология содержит только натуральные ингредненты и способствует улучшенному сохранению туш и полутуш КРС и MPC.	Патент на изобретение РК №32516 «Способ хранения мяса в охлажденном состоянию», 13.11.2017 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Голоной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офнеменеджер); Факе: +7 (727) 396-05-09. Е-тай: ілбо@грf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астаникский филман института: 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офнеменеджер); Факе: +7 (7172) 54-60-99 (офнеменеджер); Факе: +7 (7172) 54-60-97 (л. Телефон); пр. Телефон); т. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7223) 34-26-15 (офнеменеджер); Факе: +7 (7223) 34-20-10. Е-тай: 54 пібл@грf.kz		Стоимость единицы предлагаемс продукта в среднем на 20% деше от аналогичных на рынке PK.

технология глубокуй переработкъ вторичного сыръв, как желив, кишечнос сыръв , внутренний жир и др. с применением новых технологий	Рынок мясных продуктов является одним из крупнейших рынков продовольственных товаров. Он имеет весым устойчивые традиции, его состояние оказывает существенное влияние на другие рынки продуктов питания. За долгие годы сформировалась определенная системы производства и распределения подобых продуктов. Масива промышленность всегда относивась к одной из важнейших, показатели се развития составляли предмет пристального интереса со сторомы государствен. Мясные продукта в виде тех или иных товарных групп являлись частью государственного стратегического запаса.	Предлагаемая технология обеспечит глубокую переработку такого вторичного сырыкак желчь,кипичнос сырыка и желчь,кипичнос сырык а и и и др. с применением новых технологий.	Патент на попезную модель №7711 "Способ обработки говяжьего рубца" 21.01.2022 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пишевой промышленности" Головной институт Авматы: 650060, г. Алматы, пр.Гатарина, 238 Г. Телефовы: +7 (727) 36-05-90 (офисменеджер); Фэкс: +7 (727) 36-05-90. Е-mail: in-60g/rfkz. Сайт: www.pf.kz. Астанинский филмал института: 010000, г. Астани, ул. Акакол, 26. Телефовы: +7 (7172) 54-60-97. Е-mail: ab.info@rpf.kz. Сайт: v. Семейский филмал института: 071410, г. Семейский филмал института		
Nехнологиz получения высоковачественных белковых гидропизатов из коллагенсодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности	Проект направлен на разработку технологии получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагенсодержащего сырья птинеперерабатывающей промышленности. Результаты проведенных исследовыний открывают новые возможности для пищевой промышленности, а также в медицине и косметологии, включая регенерацию тканей и поддержку здоровых костей и сустаюв, что подчеркивает их значимость для различных аспектов жизни и здоровых человека.	Проект, посвященный исследованию коллагенсодержащего сырыя и его гидоропгатов, отвечает на важиые научные и технологические нужды, утлубляя понимание структуры белков и их потенциального использования в пищевой промышленности и медицине. В условиях растущего интереса к эдоровому образу жизни проект направлен на содяние функциональных продуктов, которые могут повышать качество жизни, отвечая на социальный спрос.	Патент №9446 «Способ получения белкового гидролизата из сырых животного происхождения» Авторы: Акіямова Д.А.; Какіямов А.К.; Есимбеков Ж.С.; Суйчинов А.К. 26.] представляет собой зарегистрированный патент на технологию переработки куриных иле з белковые гидропизаты в нашей сгране, что получеркивает новизир и значимость разработанного метода в области переработки жириных области переработки жириного сырыя. Патент № 8146 «Способ получения паштета из мыса ятины». Авторы Суйчинов А.К.; Акимова Д.А.; Какимов А.К.; Окусханова Э.К.; Жарыабасов Е.С. Опубликован 09.06.2023 г., бюл. № 23.	ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пишевой промышленности" Головкой шиститу Алматы. 650064, т. Алматы, пр.Гагарипа, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Фак: +7 (727) 396-05-09. Е-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астаниксий филмал института: 010000, г. Астана, ул. Алжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97 Е-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филмал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (722) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-29-11. Е-mail: sb.info@rpf.kz	Переработка вторичных отходов птицеводства в пищевые добавки. Потенциальные инвесторы - птицеперерабатывающие предприятия, колбасные цеха	Стоимость коммерциализации разработки - 350 млн тенге
технология разделки и обвалки туш КРС в соответствии с международными стандартами.	В результате изучения мясной продуктивности крупного рогатого скота при сто разделке и обвалке удалось установить, что: - наибольший убойный выход среди върослам животных Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раинельминій, песений периода: у коровы казахской белоголовой пророды - 65.2% при предуббной массе 521,5 жг навменьший убойный выход среди вэрослах животных Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раннельминій, лесений по сенний периоды: у коровы галловейской породы - 55.2% при предуббной массе 490,7 кг; наименьший убойный выход среди молодиях Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раннельминий, всесний, легий и осенний периоды: у коровы галловейской породы - 62.0% при предуббной массе 490,7 кг; наименьший убойный выход среди молодиях Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раннельминий, всесний, легий и осенний периоды: у техни эунекоспьской породы - 51,3% при предуббной массе 521,5 кг; - наимущине показатели по родства. Воможность коммеривализации полученных маучных результатов высокос опяводство массой продукта, балегием спропа шпиовника на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с ввреньем и кинскы на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с измом на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с измомы на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с няменияминами и минералами на 100 кг продукта; на детскую польное питьевое колье молоко, обогащенное штаминами и минералами на 100 кг продукта; на пикольное питьевое колье молоко, обогащенное штаминами и минералами на 100 кг продукта; на пикольное питьевое колье молоко, обогащенное штаминами и минералами на 100 кг продукта; на пикольное питьевое колье молоко, обогащенное штаминами и минералами на 100 кг продукта;	что по копичеству вышеназванных аминокислог выгодно отличается казахская белоголовая порода 7 отрубах; аулиекольская порода – 1; талловейская – 1; а незаменимых аминокислог у 5 отрубов казахской белоголовой породы; аулиекольская порода – 3; галловейская – 1.		Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: Обобор, т. Алматы, пр. Гатарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офисменержер), Факе: +7 (727) 396-05-09. Е-mail: іпбо@грf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филмал института: 010000, г. Астана, ул. Алжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99. Е-mail: аb. info@rpf.kz. Семейский филмал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурськиюва, 29. Телефоны: +7 (722) 34-26-15 (офисменержер); Факе +7 (7222) 34-49-01. Е-mail: sb. info@rpf.kz	Были проведены 3 точечные консультации по разделке и обвалке туш КРС в соответствии международных стандартов при помощи китайских технологов в области производства мяса в 3-х мясокоатогомительных предприятиях: 1) ТОО «Байсерке-Агро» 2) ТОО «МРS»; 3) ТОО «Албойнский мясной кластер. Разработана и издана «Методическая рекомендация по технологии разделки и обвалке туш КРС» по отработанной схеме на мясозаготовительных предприятиях	

Стандарны , инстем Ачести и технологические инструкции на выпуск детских и продуктов на основе козьего молока. Организован выпуск опытных партий и отработка промышленных технологий. Проведена оценка химического осстава новых пролуктов	Рецентура на йогурт без наполнителей из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на йогурт с плодово- ягодимим наполнителями из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на йогурт с плодово- ягодимим наполнителями из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на йогурт с нагуральными ароматизаторами из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на конставуте, обогащенный витаминно-минеральными премиком из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на кисломоночный продукт с плодово-ягодимы наполнителем из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на кисломолочный продукт с плодово-ягодимы наполнителем из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на кисломолочный продукт с плодово-ягодимы наполнителем из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на кисломолочный продукт, обогащенный пищевыми волокиами, из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на кисломолочный продукт, обогащенный вигаминно-минеральными премиксом из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на кисломолочный продукт, обогащенный пицевыми волокиами, из расчета в кг на 100 кг тотового продукта; на кисломолочный продукт, обогащенный из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на кисломолочный продукт, и в продукта; на кисломолочный продукт, с намуномодулирующим действием из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на кисломолочный продукта; на кислом продукта; на кислом продукта; на продукта и продукта; на продукта и на продукта; на продукта и на продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем из клюквы на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем из клюквы на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с измомы на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем на 100 кг продукта; на детскую торожную пасту с рафеньем на 100 кг продукта; на пислом на 100 кг продукта на на 100 кг продукта; на на 100 кг прод	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышлениюсти" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефовы: т. (727) 396-05-09 (офисменеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. Егмай: ілбефг.Кг. Сайт: www.pf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. Телефовы: +7 (7172) 54-60-99 (Офисменеджер); Факс: +7 (7172) 54-60-99 (Офисменеджер); Факс: +7 (7172) 54-60-97 (Делинал института: 071410, г. Семейский филиал института: 071410, г. Семейский филиал института: 071410, г. Семейский филиал института: 071410, г. (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс: +7 (7222) 34-49-01. Егмай: sb.info@rpf.kz	
Ресурсосберетающая технология с применением биотехнологических методов для производства комбинированиях продуктов детского и диетического питания на сонов кобыльего могом с натуральными растительными биодобавками и оптимитерованы технологические режимы производства.	Разработанные йогурты с растительными биодобавками по составу и свойствам соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О сезопасности моюка в масочой продукциям (ТР ТС 033.2013), а также установлен гарантированный срок годности йогуртов с биодобавками - до 10 суток.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт дляматы: 050060, г. Алматы, пр. Гагарина, 238 Г. Телефовы: +7 (727) 396-05-90 (офисменеджер); Факс: +7 (727) 396-05-90. Етмай: info@pt.kz. Сайт: www.pt.kz. Астаниский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Акжол, 26. Телефовы: +7 (7172) 54-60-99 (офисменеджер), Факс: +7 (7172) 54-60-97. Етмай: info@pt.kz. Сайт: www.pt.kz. Схембежий филиал института: 071010, г. Схембежий филиал института: 071410, г. Схембежий филиал института: 071410, г. Схембежий филиал института: 071410, г. (7222) 34-61 (5 офис-менеджер), Факс: +7 (7222) 34-49-01. Етмай: sb.info@pt.kz.	