

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

№	Наименование разработки (сорт, порода, тип 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 № патента, авторское свидетельство, инноваци. 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 га, кол-во голов с указанием удельного веса 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 крупных мясоперерабатывающих предприятиях РК с привлечением специалистов КНР. Апробирована новая технология разделки и обвалки туш крупного рогатого скота на мясоперерабатывающем предприятии ИП «Манашов А.А.» и на крупном мясоперерабатывающем предприятии ТОО «Meat Processing and Service». Опубликовано 3 статьи в журнале с нулевым импакт-фактором в республиканских и международных изданиях. Выпущена «Методические рекомендации по технологии разделки и обвалки туш КРС». Подготовлен трехгодовой отчет.	Представленная разделка говьяжей полутуши позволит выдать исходные материалы для разработки нового стандарта на говядину по международным требованиям. Основное достоинство которого гармонизация схемы разделки говьяжей полутуши с целью реализации потребителем мяса в соответствии с его требованиями. Реализация проекта позволит создать новые рабочие места, увеличить налоговые отчисления в бюджет, модернизировать инфраструктуру предприятия, увеличить экспорт животноводческой продукции и др. Планируемая доходность проекта в течении срока реализации проекта - 182 млн.тенге. Существует возможность получения сверхприбыли при привлечении дополнительных клиентов из население дальнего зарубежья, а также при финансовых вложениях в производство мясной продукции.	Патент на изобретение РК № 35279 "Способ разделки говьяжей полутуши для экспорта". Дата приоритета: 04.05.2020 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аяккол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсьнова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz	Спрос на говядину в таких странах как РК, КНР и ОАЭ - свыше 3 млн.тонн говядины в гол. Каждый год растет потребление говядины. Внутренний рынок Казахстана потребления мяса говядины за 2021 год составил: 24,6 кг на душу населения, то есть свыше 442 тысячи тонн. Экспортный рынок КНР, объем экспорта мяса говядины: за 2021 год составил - 1 млн. 970 тысяч тонн. Рынок говядины в Казахстане – свыше 300 тысяч тонн, в КНР – свыше 1 миллиона тонн.	Себестоимость единицы предлагаемого продукта от аналогичных на 15% дешевле конкурентов. Прибыль от реализации проекта планируется получать путем реализации мяса говядины, как на внутреннем рынке Казахстана, так и на экспортном направлении.
2	Технология экспортоориентированных новых видов мясных изделий и консервов из мяса конины, говядины, баранины, козлятины и мяса птицы с применением растительного сырья и новых пищевых ингредиентов	На базе ИП «Айгерим» нами были отработаны новые технологии пагеттов на основе конины и вареных колбас на основе конины и мяса птицы. На основании новых технологий были разработаны 4 проекта стандарта организации: 1) «Консервы мясные. Пагетт мсорастительный из конины»; 2) «Колбасы вареные из конины»; 3) «Консервы мсорастительные. Консервы мсорастительные из баранины»; 4) «Консервы мсорастительные. Консервы мсорастительные из козлятины».	Предлагаемые мсорастительные продукты, такие как колбасы, консервы и пагетты отличаются высокими потребительскими свойствами 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 изделий: 1) патент на полезную модель РК № 6813 «Состав мсорастительного пагетта из конины»; 2) патент на полезную модель РК № 7324 «Состав мсорастительной вареной колбасы из конины»; 3) патент на полезную модель РК № 7221 «Состав мсорастительных консервов из козлятины»; 4) патент на полезную модель РК № 6881 «Состав мсорастительных консерв из баранины».	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аяккол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсьнова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		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 туш и полутуш КРС и МРС с применением бактерицидных натуральных средств	Определен физико-химический состав мяса КРС и МРС. Разработаны 2 рецептуры эмульсии пленкообразующего покрытия из натуральных, экологически безвредных, антимикробных веществ. Разработана технологическая схема получения эмульсии для нанесения на мясо КРС и МРС. Изучен процесс нанесения пленкообразующей эмульсии на мясо КРС и МРС. Проведена апробация пленкообразующего аэрозоля для хранения туш и полутуш КРС и МРС с применением бактерицидных натуральных средств в промышленных условиях.	Предлагаемая технология содержит только натуральные ингредиенты и способствует улучшению сохранению туш и полутуш КРС и МРС. Создание новых рабочих мест, улучшение инфраструктуры и обновление имеющейся материально-технической базы мясозотовительных предприятий, выход на экспорт.	Патент на изобретение РК №32516 «Способ хранения мяса в охлажденном состоянии», 13.11.2017 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аяккол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсьнова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.
4	Разработка стандарта продуктов убоя скота (жель, внутренний жир, кишечное сырье и др.) в соответствии с международными стандартами 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 последние годы сформировалась определенная система производства и распределения подобных продуктов. Мясная промышленность всегда относилась к одной из важнейших, показатели ее развития составляли предмет постоянного 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 сырья как жель, кишечное сырье , внутренний жир и др. с применением новых технологий. Переработка вторичного сырья позволит создать новые рабочие места, улучшить инфраструктуру и обновить имеющуюся материально-техническую базу мясозотовительных предприятий, выход на экспорт.	Патент на полезную модель №7711 "Способ обработки говьяжьего рубца" 21.01.2022 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аяккол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсьнова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		

5	Разработка технологии мясных продуктов с использованием белковых гидролизатов из коллагенсодержащей промышленности	Проект направлен на разработку технологии получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагенсодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности. Результаты проведенных исследований открывают новые возможности для пищевой промышленности, а также в медицине и косметологии, включая регенерацию тканей и поддержку здоровья костей и суставов, что подчеркивает их значимость для различных аспектов жизни и здоровья человека.	Проект, посвященный исследованию коллагенсодержащего сырья и его гидролизатов, отвечает на важные научные и технологические нужды, углубляя понимание структуры белков и их потенциального использования в пищевой промышленности и медицине. В условиях растущего интереса к здоровому образу жизни проект направлен на создание функциональных продуктов, которые могут повысить качество жизни, отвечая на социальный спрос. Эффективное использование коллагенсодержащего сырья птицеводства, с применением инновационных технологий переработки представляет собой важную экономическую ценность для развития страны. Переработка коллагенсодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности, в высококачественные производные коллагена открывает перспективы для создания продуктов с повышенной добавленной стоимостью. Внедрение инновационных белковых гидролизатов создает новые рабочие места и способствует росту местных предприятий. По окончании проекта будет опубликована научная публикация в международных изданиях.	Патент №9446 «Способ получения белкового гидролизата из сырья животного происхождения» Авторы: Акимова Д.А.; Какимов А.К.; Есимбеков Ж.С.; Суйчинов А.К. Опубликовано 09.08.2024г., бюл. № 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 сырья. Патент № 8146 «Способ получения паштета из мяса птицы». Авторы Суйчинов А.К.; Акимова Д.А.; Какимов А.К.; Окуханова Э.К.; Жарыкбаев Е.С. Опубликовано 09.06.2023 г., бюл. № 23. Патент №8174 «Мясорастительный паштет». Авторы: Майжанова А.О.; Амирханов К.Ж.; Суйчинов А.К.; Жарыкбаев Ш.К.; Акимов Д.А.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аскал, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz	Переработка вторичных отходов птицеводства в пищевые добавки. Потенциальные инвесторы - птицеперерабатывающие предприятия, колбасные цеха	Стоимость коммерциализации разработки - 350 млн тенге
6	технология по разделке и обвалке туш КРС в зависимости от их породы и возраста	Отработана технология по разделке и обвалке туш КРС в зависимости от их породы и возраста в крупных мясoperерабатывающих предприятиях РК с привлечением специалистов КНР. Апробирована новая технология разделки и обвалки туш крупного рогатого скота на мясoperерабатывающем предприятии ИП «Манашов А.А.» и на крупном мясoperерабатывающем предприятии ТОО «Meat Processing and Service». Опубликовано 3 статьи в журнале с ненулевым импакт-фактором в республиканских и международных изданиях. Выпущена «Методические рекомендации по технологии разделки и обвалки туш КРС». Подготовлен трехгодовой отчет.	Сравнительные литературные данные с глубоким анализом собственных исследований, пришли к заключению, что возникла необходимость в определении границ при разделке говяжьей полутуши и обозначить точное количество отрубков. Представленная разделка говяжьей полутуши позволит выдать исходные материалы для разработки нового стандарта на говядину по международным требованиям. Основное достоинство которого гармонизация схемы разделки говяжьей полутуши с целью реализации потребителем мяса в соответствии с его требованиями. Прибыль от реализации проекта планируется получать путем реализации мяса говядины, как на внутреннем рынке Казахстана, так и на экспортном направлении. Реализация проекта позволит создать новые рабочие места, увеличить налоговые отчисления в бюджет, модернизировать инфраструктуру предприятия, увеличить экспорт животноводческой продукции и др. Планируемая доходность проекта в течении срока реализации проекта – 182 млн тенге. Срок окупаемости – 1,5 года.	Патент на изобретение РК № 35279 "Способ разделки говяжьей полутуши для экспорта". Дата приоритета: 04.05.2020 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аскал, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		Себестоимость единицы предлагаемого продукта от аналогичных на 15% дешевле конкурентов. Спрос на говядину в таких странах как РК, КНР и ОАЭ - свыше 3 млн. тонн говядины в год. Каждый год растет потребление говядины. Внутренний рынок Казахстана потребления мяса говядины за 2021 год составил: 24,6 кг на душу населения, то есть свыше 442 тысяч тонн. Экспортный рынок КНР, объем экспорта мяса говядины: за 2021 год составил - 1 млн. 970 тысяч тонн. Рынок говядины в Казахстане – свыше 300 тысяч тонн, в КНР – свыше 1 миллиона тонн.
7	Технологии паштетов на основе конины и вареных колбас на основе конины и мяса птицы	На базе ИП «Айгерим» нами были отработаны новые технологии паштетов на основе конины и вареных колбас на основе конины и мяса птицы. На основании новых технологий были разработаны 4 проекта стандарта организации: 1) «Консервы мясные. Паштет мясорастительный из конины»; 2) «Колбасы вареные из конины»; 3) «Консервы мясорастительные. Консервы мясорастительные из баранины»; 4) «Консервы мясорастительные. Консервы мясорастительные из козлятины».	Предлагаемые мясорастительные продукты, такие как колбасы, консервы и пашкеты отличаются высоким 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 конины»; 2) патент на полезную модель РК № 7324 «Состав мясорастительной вареной колбасы из конины»; 3) патент на полезную модель РК № 7221 «Состав мясорастительных консервов из козлятины»; 4) патент на полезную модель РК № 6881 «Состав мясорастительных консервов из баранины».	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аскал, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.
8	2 рецептуры эмульсии пленкообразующего покрытия из натуральных, экологически безопасных, антимикробных веществ. Разработана технологическая схема получения эмульсии для нанесения на мясо КРС и МРС. Изучен процесс нанесения пленкообразующей эмульсии на мясо КРС и МРС. Проведена апробация пленкообразующего аэрозоля для хранения туш и полутуш КРС и МРС с применением бактерицидных натуральных средств в промышленных условиях.	Предлагаемая технология содержит только натуральные ингредиенты и способствует улучшению сохранению туш и полутуш КРС и МРС.	Патент на изобретение РК №32516 «Способ хранения мяса в охлажденном состоянии», 13.11.2017 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Аскал, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байтурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		Стоимость единицы предлагаемого продукта в среднем на 20% дешевле от аналогичных на рынке РК.	

9	технология глубокой переработки вторичного сырья как желчь, кишечное сырье, внутренний жир и др. с применением новых технологий	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 подобных продуктов. Мясная промышленность всегда относилась к одной из важнейших, показатели ее развития 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 сырья как желчь, кишечное сырье, внутренний жир и др. с применением новых технологий.	Патент на полезную модель №7711 "Способ обработки говяжьего рубца" 21.01.2022 г.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rf.kz. Сайт: www.rf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Асжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байгурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rf.kz	
10	Технология получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагеносодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности	Проект направлен на разработку технологии получения высококачественных белковых гидролизатов из коллагеносодержащего сырья птицеперерабатывающей промышленности. Результаты проведенных исследований открывают новые возможности для пищевой промышленности, а также в медицине и косметологии, включая регенерацию тканей и поддержку здоровья костей и суставов, что подчеркивает их значимость для различных аспектов жизни и здоровья человека.	Проект, посвященный исследованию коллагеносодержащего сырья и его гидролизатов, отвечает на важные научные и технологические задачи, углубляя понимание структуры белков и их потенциального использования в пищевой промышленности 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.	Патент №9446 «Способ получения белкового гидролизата из сырья животного происхождения» Авторы: Акимова Д.А.; Какимов А.К.; Есимбеков Ж.С.; Суйчинов А.К. Опубликовано 09.08.2024г., бюл. № 26.] представляет собой зарегистрированный патент на технологию переработки куриных ног в белковые гидролизаты в нашей стране, что подчеркивает новизну и значимость разработанного метода в области переработки животного сырья. Патент № 8146 «Способ получения папшета из мяса птицы». Авторы Суйчинов А.К.; Акимова Д.А.; Какимов А.К.; Оксханова Э.К.; Жарыкбаев Е.С. Опубликовано 09.06.2023 г., бюл. № 23.	ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rf.kz. Сайт: www.rf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Асжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байгурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rf.kz	Переработка вторичных отходов птицеводства в пищевые добавки. Потенциальные инвесторы - птицеперерабатывающие предприятия, колбасные цеха Стоимость коммерциализации разработки - 350 млн тенге
11	технология разделки и обвалки туш КРС в соответствии с международными стандартами.	В результате изучения мясной продуктивности крупного рогатого скота при его разделке и обвалке удалось установить, что: - наибольший убойный выход среди взрослых животных Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раннезимний, весенний, летний и осенний периоды: у коровы казахской белоголовой породы – 65,2% при предубойной массе 561,5 кг; - наименьший убойный выход среди взрослых животных Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раннезимний, весенний, летний и осенний периоды: у коровы галловейской породы 55,2% при предубойной массе 490,7 кг; - наибольший убойный выход среди молодняка Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раннезимний, весенний, летний и осенний периоды: у первотёлки галловейской породы - 62,0% при предубойной массе 541,5 кг; - наименьший убойный выход среди молодняка Юго-Восточного, Восточного и Северного региона РК в раннезимний, весенний, летний и осенний периоды: у телки аулкольской породы - 51,3% при предубойной массе 327,6 кг; - наилучшие показатели по родству. Возможность коммерциализации полученных научных результатов высокое. производство мясной продукции. балансом сиропа шиповника на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с вареньем из клюквы на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с изюмом на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту, обогащенную витаминами и минералами на 100 кг продукта; на школьное питьевое козьё молоко, обогащенное витаминами и минералами на 100 л продукта	При исследовании заменимых аминокислот в отрубях КРС различных пород удалось установить, что по количеству вышеуказанных аминокислот выгодно отличается казахская белоголовая порода в 7 отрубях; аулкольская порода – 1; галловейская – 1; а незаменимых аминокислот у 5 отрубев казахской белоголовой породы; аулкольская порода – 3; галловейская – 1.	Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rf.kz. Сайт: www.rf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Асжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байгурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rf.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 мясозотовительных предприятиях: 1) ТОО «Байсерке-Агро» 2) ТОО «МПС»; 3) ТОО «Актобинский мясной кластер». Разработана и издана «Методическая рекомендация по технологии разделки и обвалке туш КРС» по отработанной схеме на мясозотовительных предприятиях	

12	Стандарты , система HACCP и технологические инструкции на выпуск детских и специализированных продуктов на основе козьего молока. Организован выпуск опытных партий и отработка промышленных технологий. Проведена оценка химического состава новых продуктов детского и специализированного питания на основе козьего молока. Осуществлена регистрация продуктов детского и специализированного питания в Комитете по охране общественного здоровья МЗ РК	Рецептура на йогурт без наполнителей из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на йогурт с плодово- ягодными наполнителями из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на йогурт с натуральными ароматизаторами из расчета в кг на 100 кг готового продукта;на йогурт, обогащенный витамино-минеральным премиксом из расчета в кг на 100 кг готового продукта;на низкокалорийный йогурт с иммуностимулирующим действием из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на кисломолочный продукт из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на кисломолочный продукт с плодово-ягодным наполнителем из расчета в кг на 100 кг готового продукта;на кисломолочный продукт с натуральными ароматизаторами из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на кисломолочный продукт, обогащенный пищевыми волокнами, из расчета в кг на 100 кг готового продукта;на кисломолочный продукт, обогащенный витамино-минеральным премиксом из расчета в кг на 100 кг готового продукта; на кисломолочный продукт с иммуномодулирующим действием из расчета в кг на 1 тонну готового продукта; на творог из расчета в кг на 100 кг готового ; на детскую творожную пасту с добавлением сироп шиповника на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с вареньем из клюквы на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту с изюмом на 100 кг продукта; на детскую творожную пасту, обогащенную витаминами и минералами на 100 кг продукта; на школьное питьевое козье молоко, обогащенное витаминами и минералами на 100 л продукта			Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Асжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байгурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		
13	Ресурсосберегающая технология с применением биотехнологических методов для производства комбинированных продуктов детского и диетического питания на основе козьего молока с натуральными растительными биодобавками и оптимизированы технологические режимы производства.	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), а также установлен гарантированный срок годности йогуртов с биодобавками - до 10 суток.			Автор технологии - ТОО "Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности" Головной институт Алматы: 050060, г. Алматы, пр.Гагарина, 238 Г. Телефоны: +7 (727) 396-05-09 (офис-менеджер); Факс: +7 (727) 396-05-09. E-mail: info@rpf.kz. Сайт: www.rpf.kz. Астанинский филиал института: 010000, г. Астана, ул. Асжол, 26. Телефоны: +7 (7172) 54-60-99 (офис-менеджер). Факс +7 (7172) 54-60-97. E-mail: ab.info@rpf.kz. Семейский филиал института: 071410, г. Семей, ул. Байгурсынова, 29. Телефоны: +7 (7222) 34-26-15 (офис-менеджер); Факс +7 (7222) 34-49-01. E-mail: sb.info@rpf.kz		