

Текущие результаты 2024 года (первое полугодие)

AP19679638 «Научно-практические основы применения коллагенсодержащего концентрата в производстве специализированных творожных продуктов для питания спортсменов»

Раздел календарного плана с описанием	Сроки реализации	Краткое описание выполненной работы/полученных результатов	Информация о возможном применении
<p>№ 4 Исследование влияния БАД из растительного сырья с выраженными антиоксидантными свойствами на состояние и обменные процессы в органах иммунной системы в условиях <i>in vivo</i></p>	<p>Январь-июнь 2024 года</p>	<p>Проведены доклинические исследования влияния БАД из растительного сырья с антиоксидантными свойствами на органы иммунной системы <i>in vivo</i>. Установлено, что экстракты из тысячелистника, шалфея, облепихи и шиповника обладают выраженными антиоксидантными и иммуностимулирующими свойствами. Экстракты рекомендованы для использования в производстве творожных продуктов для спортивного питания. По итогам исследований оформлен протокол испытаний (№1 от 19.02.2024 г и № 2 19.02.2024 г)</p>	<p>Разработанная рецептура творожного продукта с добавлением коллагенсодержащего концентрата и БАД из растительного сырья может найти широкое применение в производстве продуктов для специализированного спортивного питания. Внесение коллагенсодержащего концентрата и антиоксидантных растительных добавок улучшает не только пищевую ценность, но и функциональные свойства творожного продукта, что делает его перспективным для спортивного и здорового питания.</p>
<p>№ 5 Исследование и разработка рецептуры и технологии творожного продукта для специализированного спортивного питания</p>	<p>Январь-июнь 2024 года</p>	<p>На основе экспериментальных данных разработана рецептура творожного продукта с добавлением коллагенсодержащего концентрата и БАД из растительного сырья. Проводятся исследования по технологии творожного продукта для спортивного питания. Для публикации в рецензируемом журнале (CiteScore не менее 35 в Scopus) изучены изменения устойчивости структуры, эффективной вязкости, предельного напряжения сдвига, влагоудерживающей способности и органолептических показателей продукта в процессе производства.</p>	<p>На основе экспериментальных данных разработана рецептура творожного продукта с добавлением коллагенсодержащего концентрата и БАД из растительного сырья. Проводятся исследования по технологии творожного продукта для спортивного питания. Для публикации в рецензируемом журнале (CiteScore не менее 35 в Scopus) изучены изменения устойчивости структуры, эффективной вязкости, предельного напряжения сдвига, влагоудерживающей способности и органолептических показателей продукта в процессе производства.</p>

<p>№ 5.1 Исследование влияние дозы коллагенсодержащего концентрата и БАД из растительного сырья на структурно-механические характеристики, показатели качества творожного продукта</p>	<p>Январь-июнь 2024 года</p>	<p>На основании проведенных исследований подобрана оптимальная доза коллагенсодержащего концентрата, БАД из растительного сырья и разработана рецептура творожного продукта. По результатам исследования опубликованы 2 статьи: 1) Жарыкбасова К.С., Жарыкбасов Е.С., Какимова Ж.Х., Раимханова Г.Н., Байкадамова А.М. Коллагенсодержащий концентрат в производстве молочных продуктов для спортивного питания // Вестник университета Шакарима. Серия технические науки. – 2024. - № 1 (13). – https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-1(13)-15 2) Жарыкбасов Е.С., Какимов А.К., Жарыкбасова К.С., Какимова Ж.Х., Раимханова Г.Н. Исследование влияния доз коллагенсодержащего концентрата на качественные показатели творожного продукта // Вестник университета Шакарима. Серия технические науки. – 2024. - № 2 (14). - https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-27</p>	
<p>№ 5.2 Отработка технологических режимов внесения коллагенсодержащего концентрата и БАД из растительного сырья в творожный продукт</p>	<p>Январь-июнь 2024 года</p>	<p>Проводятся исследования технологических режимов внесения коллагенсодержащего концентрата и БАД из растительного сырья в творожный продукт. Для публикации в рецензируемом журнале (CiteScore не менее 35 в Scopus) изучены изменения структуры, вязкости, предельного напряжения сдвига, влагоудерживающей способности и органолептических свойств продукта в процессе производства.</p>	