



Уришбай Чоманович ЧОМАНОВ

Чоманов У. Ч. родился 2 января 1948 г. в селе Шуралисай Ташкентской области. В 1971 г. закончил Казахский химико-технологический институт в г. Чимкенте по специальности инженер-механик.

1971-1975 гг. работал преподавателем Джамбулского технологического института легкой и пищевой промышленности.

В 1976 г. поступил в аспирантуру в Проблемную научно-исследовательскую лабораторию по электрофизическим методам обработки пищевых продуктов, возглавляемый доктором технических наук, проф. И. А. Роговым при Московском технологическом институте мясной и молочной промышленности. В 1979 г. защитил кандидатскую диссертацию по специальности 05.18.12. «Процессы и аппараты пищевых производств».

1980-1985 гг. работал зав. кафедрой Семипалатинского института мясной и молочной промышленности. В 1986 г. для продолжения научно-исследовательской работы под руководством академика РСХАН, доктора технических наук, проф. И. А. Рогова У. Ч. Чоманов поступил в докторантуру в Московский государственный университет прикладной биотехнологии. В 1990 г. он защитил докторскую диссертацию по специальностям 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов» и 05.18.12. «Процессы и аппараты пищевых производств». 1991-94 гг. работал проректором по научной работе Семипалатинского технологического университета мясной и молочной промышленности. 1995-2001 гг. работал директором Казахского научно-исследовательского института пищевой промышленности. 2001-2002 гг. работал зав. кафедрой Алматинского технологического университета. С 2003 г. работает зам. директора Научно-производственного центра перерабатывающей и пищевой промышленности.

Научная деятельность У. Ч. Чоманова направлена на разработку новой техники и технологии в пищевой

и мясомолочной промышленности. Он впервые в СНГ под руководством академика РСХАН И. А. Рогова теоретически обосновал новый метод определения термодинамического показателя качества пищевых продуктов – активности воды, на этой основе разработал экспресс методы и ряд новых установок и приборов для определения активности воды, теоретически установил значение психрометрического коэффициента в уравнении, определяющем относительную влажность воздуха психрометрическим методом, и вывел универсальную формулу описывающую энергетическое состояние воды, содержащейся как в воздухе, так в продуктах, разработал комплекс оборудования и технологию производства структурированных белковых продуктов, вырабатываемых из крови убойных животных, мясокостного бульона и молочного обраты и технологию их применение в колбасном производстве и пищевых продуктах. У. Ч. Чоманов опубликовал более 250 научных трудов в виде статей и тезисов к докладам на международных и республиканских конференциях, имеет более 50 патентов и авторских свидетельств на изобретения. У. Ч. Чоманов создал научную школу в Казахстане в пищевой и перерабатывающей промышленности по двум специальностям: 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.12. «Процессы и аппараты пищевых производств», под его руководством защищено 4 докторских и 8 кандидатских диссертация.

За многолетнюю педагогическую деятельность и за воспитание научных кадров он награжден нагрудным знаком «Заслуженный педагог Республики Казахстан». В 2007 году он избран членом Президиума Национальной Академии наук Республики Казахстан и назначен Главным ученым секретарем НАН РК, является членом Комиссии по присуждению Государственной премии Республики Казахстан в области науки и техники.

Редколлегия