

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

ТЕКЕЕВ Алимурат Абюсупович

Профессор кафедры физвоспитания и общественного здоровья ФГБОУ ВО «Карачаево-Черкесский государственный университет» (г. Карачаевск), р. 05.11.1954, доктор медицинских наук, профессор, Государственная награда – почетное звание «заслуженный врач РФ»

Текеев А. А. – специалист в области гигиены питания, автор 109 научных работ, из них 3 авторских свидетельств и 5 патентов.

Основные научные результаты Текеева А. А. – решение актуальной научной проблемы, связанной с обеспечением населения качественными и безопасными продуктами из мясомолочного сырья, расширением их ассортимента, снижением уровня нитрита натрия в мясопродуктах, обоснованием разработки новых и совершенствовании существующих продуктов массового и лечебного назначения. Впервые гигиенически исследована, не имеющая аналогов в мировой практике технология переработки молока с использованием яблочного пектина. Создана новая концепция переработки молока о разделении исходного сырья на составляющие с последующим целенаправленным их комбинированием. Создан новый подход переработки мясного сырья с повышением в жилованном мясе содержания соединительной ткани, сокращение многосортности мяса и колбасных изделий. Исследовано сходство физиологических функций соединительной ткани животных и растительных пищевых волокон (РПВ) в процессах пищеварения. Разработан пищевой краситель на основе молочных белков и витамина С, что позволило снизить на 43% в мясопродуктах нитрит натрия. Исследована важная роль в коррекции метаболизма при травмах аминокислот с разветвленной цепью, и с учетом этого, разработан продукт энтерального питания «ЭнергопластЭН». Решено получение разрешения Минздрава на использование натрий-карбоксиметилцеллюлозы при переработке молока. Разработаны и утверждены Госагропромом СССР «Рекомендации по рациональному использованию продуктов безотходной технологии переработки молока с применением биополимеров» и методическое пособие «Пути сохранения и повышения пищевой ценности молочных продуктов в процессе промышленной переработки». Данные исследований были использованы при разработке НТД на 22 продукта. Разработана смесь для больных с ожогами, рекомендованная Российским ожоговым Центром Института хирургии им. А. В. Вишневского к применению. Текеев А. А. участвует в программе исследований по обеспечению космонавтов полноценным питанием. Текеев А. А. ведет преподавательскую работу со студентами на высоком научно-методическом уровне. Текеев А. А. выдвинут кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН, по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» академиками РАН Галстяном А. Г. и Петровым А. Н.