

## **Bolortsetseg Nyamdorj , Ph.D**

**Senior Lecturer School of Technology in Darkhan-Uul  
Mongolian University of Science and technology  
[Tel:976-99399328](tel:976-99399328); E-mail: [bolor@stda.edu.mn](mailto:bolor@stda.edu.mn)**

### **1. Education**

- 1998- B.S Mongolian Technical University  
2009-M.S School of industrial technology, Mongolian University of Science and Technology, Ulaanbaatar  
2018 -Ph.D Institute of Food Engineering and Biotechnology  
East Siberia State University of Technology and Management,

### **2. Professional appointments**

- 2006-2017 Training Master at DaTS, MUST  
2018- 2020 Lecturer teacher at DaTS, MUST  
2021- Senior teacher at DaTS, MUST

### **3. Research interests**

Food Science; Research on food processing technology with sea buckthorn supplementation

### **4. Publications**

#### **International Conference Proceeding (peer-reviewed papers)**

#### **Other International Conference Proceedings**

1. Разработка технологии вареной колбасы с использованием муки из пророщенных семян облепихи нь: Техникийн ухааны д-рын (Ph.D) зэрэг горилсон диссертаци: 05.18.04 / Э/Ш-ний удирд. д-р (Sc.D) Золотарева Анна Мефодьевна; шүүмж. д-р (Sc.D) проф. Гиро Татьяна Михайловна, д-р (Ph.D) доцент. Дагбаева Туяна Цырендашиевна.- Хамгаалсан 2018.06.28.- ВСГУТУ 670013, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40 в. 2018.- 120х.- (ВАК при Минобрнауки России. ВСГУТУ).- Номзүй: Х.96-113.
2. Характеристика химического состава облепихи произрастающей в Монголии / А.М. Золотарева, М.Оюун, Н. Болорцэцэг // Сб. научн. тр. Сер. Биотехнология. Вып.19.-Улан-Удэ, Изд-во ВСГУТУ., 2012.- С.150-153.
3. Характеристика химического состава облепихи произрастающей в Монголии / А.М. Золотарева, М.Оюун, Н.Болорцэцэг // Сб. научн. тр. Мат-лы XIII междунар. науч.-практ.конф: Современные проблемы техники и технологии пищевых производств.- Барнаул: Изд-во АлтГУ., 2012.- С.141-143.
4. Микроструктура пророщенных семян облепихи / А.М. Золотарева, С.Б. Ринчинова, Н. Болорцэцэг // Наука. Образование. Достижения. Инновации, Междунар.науч.-практ. Конф: Техника и технологии продуктов питания.- Улан-Удэ., 2014.- С.162-167.
5. Перспективы использования семян облепихи при создании масложировых эмульсий / А.М.Золотарева, Н.Болорцэцэг, Т.Д.Сультимова, Е.И.Чебунина // Мат-лы III Всерос. конф. с междунар-ым участ-м: Биотехнология в интересах экологии и экономики сибиря и дальнего востока.- Улан-Удэ., Изд-во ВСГУТУ., 2014.- С.32-35.
6. Семена облепихи как регулятор метасистем организма человека / А.М. Золотарева, С.Б. Ринчинова, Н.Болорцэцэг // IV Всерос. конф.с междунар-ым участ-м: Развитие традиционной медицины в России. - Улан-Удэ. 2014.- С.181-184.
7. Разработка технологии изготовления кондитерского изделия с использованием семян Облепихи / Н.Болорцэцэг,Золотарева,А.М,Ринчинова // Вестник., ВСГУТУ., 2014.- № 4(49).- С.45- 49.
8. Химический состав семян облепихи. / А.М.Золотарева, С.Б. Ринчинова, Н.Болорцэцэг // науч.-практ. конф: Эко пищи Монголий.- Дархан-Уул, НТГУ., 2014.- С.14-17.
9. Изучение возможности использования пророщенных семян облепихи при производстве вареных колбас / А.М. Золотарева, Н.Болорцэцэг // Сб.научн. тр. Секция: Пищевые технологии товароведение и экспертиза продовольственных товаров.- Вып.2. Улан-Удэ., Изд-во ВСГУТУ., 2015.- С.23-27.

10. Разработка технологии получения пророщенных семян облепихи / А.М. Золотарева, С.В.Ринчинова, М.Г. Заятуева, Н. Болорцэцэг // Химия растительного сырья.- 2015.- № 3.- С.177-183.
11. Comparative characteristics of activation methods on the growth rate of plant seeds / А.М. Золотарева, О.Г.Аюушеева, С.Б. Ринчинова, Н.Болорцэцэг // 4th international conf-e of Koreo-Mongolia Academy and Culture Forum:The characteristics of cultural interaction in East Asia.- Ulan-Ude., 2015.-С.68-72.
12. Technology of Developing Biologically Active Additive Using Based on Sea Buckthorn seeds / А.М.Золотарева, С.Б.Ринчинова, Н.Болорцэцэг // 10th international Forum on Strategic Technology: Proceeding.- IFOST.- 2015., Nndonesia. Bali., 2015.- С.43.
13. Исследование влияния растительной добавки на функционально-технологические свойства модельных фаршевых систем. / А.М. Золотарева, Н.Болорцэцэг // Мат-лы научн.-практ. конф.«Здорово Пищи-2016». МНТУ филиал Дархан-Уул НТГУ., 2016.- С.89-93.
14. Изучение возможности использования нового функционального ингредиента при производстве мясных фаршей./ А.М. Золотарева, Н.Болорцэцэг // Наука. Образование. Достижения. Инновации, II Междунар.науч.-практ. Конф:Техника и технологии продуктов питания.- Улан-Удэ., 2016.- С.132-139.
15. Разработка технологии вареной колбасы функционального назначения. / А.М.Золотарева, Н.Болорцэцэг // Мат-лы Имеждунар. науч.-техн.конф. Секция: «Функциональные продукты питания», «Инновационные технологии пищевых продуктов и оценка их качества: наука, образование, производство». Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ., 2016.- С.23-27.
16. Формирование и оценка потребительских свойств вареной колбасы функционального назначения / А.М. Золотарева, Н.Болорцэцэг // Все о мясе. 2016.- № 2.- С.1-5.
17. Функционально-технологические свойства мясных фаршевых систем с мукой из пророщенных семян облепихи / А.М. Золотарева, Н.Болорцэцэг // Вестник ВСГУТУ., 2016.- № 1(58).- С.36-41.

#### **National Conference Proceeding**

1. Дархан-Уул аймгийн хүнсний дэлгүүрүүд дэх махны тасгийн агаар орчны эрүүл ахуйн судалгаа / Н.Болорцэцэг, Д.Ариунзаяа // Хүн ба хүнс сэтгүүл.- УБ., 2009.- № 3.- Х.19-22.
2. Нүцгэн үрт хошуу тарианд суурилсан пробиотик бүтээгдэхүүний технологийн судалгаа / Р.Цэцэгмаа, Д. Цэцгээ, Н.Болорцэцэг // International Conference on Food and Ecology: Олон улсын э/ш-ний бага хурлын эмхэтгэл.- Дархан-Уул, 2011.- Х.92-102.
3. Чацарганы сортуудын биохимийн шинж чанрын харьцуулалт / М.Оюун, А.М.Золотарева, Н.Болорцэцэг // Мат-лы научн.-практ. Конф: Органик хүнс .-Дархан-Уул, НТГУ., 2012.- С.49-50.
4. Чацарганы үрээр баяжуулсан тарагны судалгаа / Р.Цэцэгмаа, Н.Болорцэцэг // Эрүүл хүнс-2016: Улсын э/ш онол практикийн бага хурлын эмхэтгэл.- Дархан-Уул, 2016.- Х.7-10.
5. Чацарганы шахдасаар баяжуулсан талхны технологийн судалгаа / Р.Цэцэгмаа, Н.Болорцэцэг // Багш оюутны э/ш-ний бүтээлийн эмхэтгэл.- УБ., 2016.- № 10.- Х.164-168.
6. Чацарганы шахдасаар баяжуулсан талхны биохимийн судалгаа / Д.Болортуяа, Р.Цэцэгмаа, Н.Болорцэцэг // Багш оюутны э/ш-ний бүтээлийн эмхэтгэл.- УБ., 2017.- № 9.- Х.171-174.
7. Махан таташны чанарт чацарганы (Pirrophae. L) үрийн гурилын нөлөөллийн судалгаа / Н.Болорцэцэг, Б.Хишигмаа // Эмийн судалгаа II, Эрдмийн бүтээл -2019. ХААИС, УБ. 2019.-Х.88
8. Чацарганы соёлоулсан үрийн биохимийн шинж чанарын судалгаа / Н.Болорцэцэг, А.М.Золотарева, Д.Оюунгэрэл. // Хөдөө аж Ахуйн шинжлэх ухаан “ Монгол оронд атар газар эзэмшсэний 60 жил, жимс жимсгэний салбар үүсч хөгжсөний 65 жилийн ойг угтсан “Атар-60” онол, үйлдвэрлэлийн ЭШБХ тусгай дугаар. УБ 2019.- Х. 22-29
9. Формирование и оценка потребительских свойств вареной колбасы функционального назначения / Н.Болорцэцэг, Б.Хишигмаа // Сб. научн. тр. Мат-лы междунар. науч.-практ.конф.«Наука и образование опыт проблемы, перспективы развития », Красноярск: Изд-во: Красноярский Государственный Аграрный Университет. 2019.С.87
10. Татсан махан бүтээгдэхүүний чанарт чацарганы үрийн гурилын нөлөөллийн судалгаа /Н.Болорцэцэг, Б.Хишигмаа, Б.Оюунчимэг // ХХААЯ, “Хүнсний аюулгүй байдал ба нэмүү өртөг шингэсэн хүнс экспортлох боломж арга зам “ ХХЭШБХ , УБ . 2019. -Х .137-144.

11. Чанамал хиамны чанарт чацарганы соёолсон үрийн нэмэлтийн нөлөөллийн судалгаа / Н.Болорцэцэг, Б.Хишигмаа, А.М.Золотарева // Хүн ба хүнс сэтгүүл-УБ № 2 (116) 2020.-Х. 150.
12. Чацарганы соёолсон үрийн нэмэлттэй чанамал хиамны технологийн судалгаа /Н.Болорцэцэг, Б.Хишигмаа // ХХААЯ, Хүнсний аюулгүй байдал, шимт чанар ЭШБХ. 2020. УБ. 2021.- Х.159
13. Чацарганы үрийн нэмэлттэй талхны шинж чанарын судалгаа / Н.Болорцэцэг, С.Болортуяа, Б.Пүрэвжаргал бусад //Оюутны ЭШБЭмхэтгэл, УБ, 2021.№ 21/(3) 280.- Х.29-32.
14. Чацарганы үрийн нэмэлттэй чанамал хиамны технологийн судалгаа /Н.Болорцэцэг, Ц. Хандхүү // Эко хот-Ногоон байгууламж ЭШОПБага хурал, Дархан-Уул аймаг 2022 Х.127-131
15. Соёолуулсан чацарганы үрийн нэмэлттэй майонезийн физик-химийн судалгаа /Н.Болорцэцэг, А.М. Золотарева // Их Сургууль-Аж үйлдвэрийн хамтын ажиллагаа: асуудал, шийдэл ОУЭШХурал, УБ. 2023он. Х. 29.

#### **Patent**

1. Пат. 2547471 Российская Федерация, МПК А21D13/08 Кекс:Ростик / Золотарева А.М., Ринчинова. С.Б., Н.Болорцэцэг. 2013158618/13; заявл. 27.12.2013; опубл. 10.04.2015. Бюл.- № 35.-7 с.
2. Пат. 2535569 Российская Федерация, МПК А23L1/29 Способ получения биологически активной добавки на основе семян облепихи / Золотарева.А.М., Доржиева.А.Ц., Жигжитова.И.Н., Н.Болорцэцэг. 2013133139/13; заявл. 16.07.2013; опубл. 20.12.2014. Бюл. № 35.- С.12.
3. **(Ph.D) Theses (2018)**

**Разработка технологии вареной колбасы с использованием муки из пророщенных семян облепихи**

<https://esstu.ru/uportal/dissertation/dissertationCommentary.htm?dissertationId=507>

Дээрх эрдэм шинжилгээний бүтээлийн жагсаалт нь үнэн зөв бөгөөд энэхүү жагсаалтаас үүдэлтэй аливаа асуудлын хариуцлагыг хүлээхээ зохиогч миний бие баталж байна.

I hereby declare that all the publication records mentioned above are in accordance with the truth and fact as per my knowledge and I hold the responsibility for the correctness of the above-mentioned particulars.