

O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi Mikrobiologiya instituti

Direktor



Mirzarahmetova Dilbar Toxtamuratovna

Texnika fanlari doktori

microbio@academy.uz

(+998-71) - 241-92-28

Bog'lanish

Manzil: 100128, Toshkent sh., A.Qodiriy ko'cha- 7b.

Direktor: Mirzarahmetova Dilbar Toxtamuratovna

Telefon: (+998-71) - 241-92-28

Faks: (+998-71) - 241-92-27

Sayt: www.microbio.uz



Laboratoriya faoliyatining asosiy yo'nalishi sanoat, xalq va qishloq xo'jaligi miqyosida muhim ahamiyatga ega bo'lgan fermentlarning super produsentlarini topish va batafsil o'rganish, noyob fermentlarni ajratish, tozalash, tavsiflash, ko'p hajmli va har yili qayta tiklanuvchi o'simlik, qishloq xo'jaligi ekinlari va sanoat chiqindilarining yuqori effektiv fermentativ konversiyasini amalga oshirish, arzon o'simlik homashyolari - qayta tiklanadigan uglerod tutuvchi substratlarni samarali biokonversiyalashning yangi texnologiyalarini yaratish, sanoat va qishloq xo'jaligi chiqindilaridan texnik shakar va boshqa yuqori sifatli, biologik qiymatga ega oqsillar, ozod aminokislotalar, turli sinflarga mansub fermentlar, organik va karbon kislotali uglevodlar, antibiotik faol, mono-, bi- va polifunksional molekulyar moddalar olish uslublarini yaratish va ulardan kimyo, qishloq xo'jaligida ozuqa emlar tayyorlash, oziq-ovqat sanoatining keng tarmoqlarida, tekstil, qog'oz ishlab chiqarish sanoatlarida, qishloq xo'jaligi ekinlarini etishtirish, atrof muxit ximoyasi soxalarida ishlatish. - Sanoat miqyosida muhim amaliy ahamiyatga ega bo'lgan fermentlarning super produsentlarini keng skrining orqali tanlash; - fermentlarning hossalari, operativ faolliklarining funksional jihatlari, hususiyatlari va yuqori faolliklarini ta'minlashning ilmiy asoslarini yaratish; - ferment preparatlari sifat va miqdorlarining orttirish omillarini aniqlash va shart sharoitlarini optimallashtirish (ratsional dizaynini yaratish) orqali o'simlik va boshqa tabiiy polisaharidlar fermentativ biodegradatsiyasini amalga oshirish va fermentolizis mahsulotlari- oddiy oqsillar, fermentlar, fiziologik, biologik faol moddalar, polisaharidlar, uglevodlar, aromatik va boshqa noyob qiymatli moddalar olishning samarali texnologiyalarini ishlab chiqish; - funksional proteomika, shtamm produsentlar tomonidan

sekreciya qilingan hujayra tashqi fermentlarining spesifikliги va hususiyatlarini o'rganish (individual fermentlarni ajratib olish, ta'sir etishning spesifik hususiyatlarini o'rganish, MALDI TOF yoki MS/MS yordamida strukturaviy ma'lumotlar olish, rN va optimal haroratni o'rganish, mo''tadillashtirish, ingibirlash v. b.); - ferment preparatlarini yoki individual fermentlarni ishlab chiqarishda qo'llash soxasini aniqlash (masalan: tekstil, oziq- ovqat, em tayyorlash, sellyulozadan qog'oz olish, farmasevtika sanoatida va kimyoviy jarayonlarda v.b.) va biologik faol qo'shimchalar (BF?) olish, kir yuvuvchi vositalar, bioetanol, biogaz, fermentativ bijg'ish, glikoliz v.b. - yuqori qiymatga ega - organik kislotalar, biologik faol qo'shimchalar, homashyoni qayta ishlash, fermentativ gidroliz jarayonlarini amalga oshirish uchun mikrobiologik qayta ishlashning barcha bosqichlari va yakuniy mahsulot olish texnologik shemasini yaratish va ishlab chiqishga tadbiq qilish; - turli taksonomik guruh mikroorganizmlaridan ferment preparatlari olish va qo'llash biotexnologiyasi.