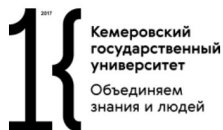




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования



«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» (КемГУ)

ПИЩЕВЫЕ ИННОВАЦИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Сборник тезисов
XIV Всероссийской (национальной) научной конференции студентов,
аспирантов и молодых ученых

(20 апреля 2026 г.)

Издатель:
Кемеровский государственный университет

© Авторы научных статей, 2026
© Кемеровский государственный
университет, 2026
ISBN 978-5-8353-3491-9

Об издании – 1, 2, 3

Кемерово 2026

УДК 664 + 001.895:60
ББК 36:30.16
П 36

*Издается по решению Научно-технического совета
Кемеровского государственного университета*

*Под общей редакцией
доктора технических наук, профессора
О. В. Козловой*

П 36 Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов XIV Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых (20 апреля 2026 г.) / под общей редакцией О. В. Козловой; Кемеровский государственный университет. – Электрон. дан. (объем 8,1 Мб). – Кемерово, 2026. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: Intel Pentium (или аналогичный процессор других производителей), 1,2 ГГц; 512 Мб оперативной памяти; видеокарта SVGA, 1280x1024 High Color (32 bit); 10 Мб свободного дискового пространства; операц. система Windows XP и выше; Adobe Reader. – Загл. с титульного экрана. – Текст: электронный.
ISBN 978-5-8353-3491-9

В сборник тезисов вошли результаты научных исследований студентов, аспирантов, соискателей и молодых ученых, участвовавших в разработке новых видов продуктов питания и исследовании их свойств, создании пищевых технологий и оборудования, оценке качества готовой продукции и экономической эффективности производства. Материалы изданы в авторской редакции на русском и английском языках.

Ответственность за аутентичность и точность цитат, имен, названий и иных сведений, а также за соблюдение законодательства об интеллектуальной собственности несут авторы публикуемых материалов.

*Все права защищены. Никакая часть
данной книги не может быть
воспроизведена в какой бы то ни было форме
без письменного разрешения владельцев
авторских прав.*

УДК 664 + 001.895:60
ББК 36:30.16

ISBN 978-5-8353-3491-9

© Авторы научных статей, 2026
© Кемеровский государственный
университет, 2026

Минимальные системные требования:

Компьютер: Intel Pentium (или аналогичный процессор других производителей),
1,2 ГГц; ОЗУ 512 Мб; 10 Мб свободного дискового пространства;
видеокарта SVGA, 1280x1024 High Color (32 bit); привод CD-ROM

Операционная система: Windows XP и выше

Программное обеспечение: Adobe Reader

© Авторы научных статей, 2026

© Кемеровский государственный
университет, 2026

**ИЗУЧЕНИЕ ДИНАМИКИ ОБРАЗОВАНИЯ И РАСПАДА ИНТЕРМЕДИАТОВ
РЕАКЦИИ МАЙЯРА В МОДЕЛЬНОЙ СИСТЕМЕ *L*-АСПАРАГИН – *L*-АРАБИНОЗА**

М.В. Шилова, И.С. Черепанов

Удмуртский государственный университет, г. Ижевск, Россия

Исследование механизмов реакций в настоящее время продолжает являться одной из основных методологических проблем пищевой химии, что во многом обусловлено сложностью последовательно-параллельных процессов, происходящих при обработке продовольственного сырья. Реакция Майяра – во многом изученная группа аминокарбонильных взаимодействий, тем не менее остается ряд вопросов, ответы на которые до сих пор остаются неубедительными [1]. Важным дискуссионным моментом представляются механизмы начальных стадий сахар-аминных реакций, определение строения интермедиатов которых помогает детализировать пути превращения реагентов и направленно регулировать динамику производственных процессов.

В работе представлены результаты изучения динамики начальных стадий реакции Майяра в модельной системе *L*-аспарагин – *L*-арабиноза, выбор компонентов которой в случае аминокислоты обусловлен важностью проблем образования токсичного акриламида при его распаде, тогда как пентоза выбрана в качестве альтернативы гексозам, являющихся наиболее распространенными объектами исследований [2], для подтверждения (опровержения) общности механизмов для редуцирующих моносахаридов.

Эксперименты проводили по методикам, описанным ранее [1], динамику структурных изменений во временном интервале $t = 0 \dots 90$ минут изучали методом колебательной спектроскопии с дифференцированием с последующим сглаживанием в программном пакете FSpec 4.2.0.9 [3], образцы готовили отбором проб в форме пленок после удаления избытка растворителя на CaF_2 -подложках. Для учета варьирования толщины пленок для разных образцов при количественном подходе в спектрах вторых производных оценивали отношение величин сигналов, относимых к структурным фрагментам интермедиатов, нормировкой к полосе постоянной интенсивности A/B (Рис. 1).

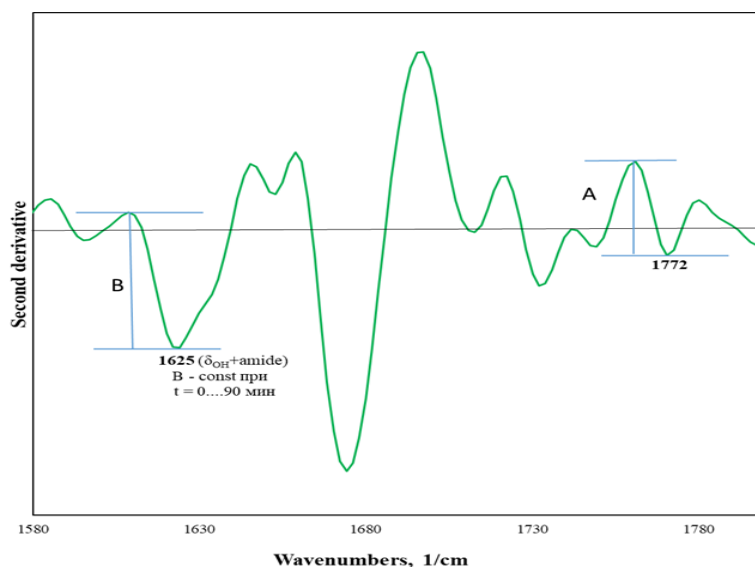


Рис. 1. К оценке динамики образования и распада промежуточных продуктов

Авторы [2] предложили механизм трансформации первичных продуктов аминокарбонильных взаимодействий (оснований Шиффа) в конечные продукты реакции Майяра с

промежуточным образованием азалактонов (оксазолидин-5-онов) согласно следующему механизму (Рис. 2):

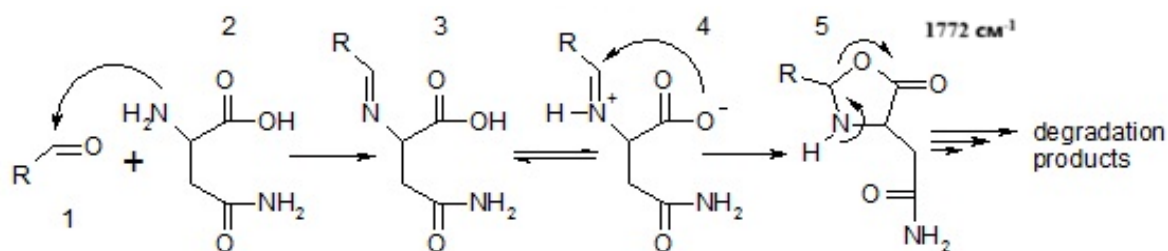


Рис. 2. Предполагаемый механизм образования азалактонов

Ациклическая форма углевода **1** реагирует с аминокислотой **2**, давая основание Шиффа **3**, находящееся в равновесии со своей цвиттер-формой **4**, которая циклизуется с образованием оксазолидин-5-она **5**, поглощение C=O-функции которого в ИК-спектрах проявляется в интервале 1770-1780 см⁻¹ [4]. Дальнейший распад **5** посредством рециклизации и декарбоксилирования приводит в итоге к формированию конденсированных продуктов реакции Майяра и/или выделению акриламида [2]; таким образом динамика изменения интенсивности сигнала 1772 см⁻¹ (нормированного на протяжении эксперимента к постоянному по величине сигналу 1625 см⁻¹) характеризует интенсивное образование и распад азалактона в исследуемом временном интервале (Таблица 1).

Таблица 1

Данные количественной оценки динамики образования и распада оксазолидин-5-она

Время, мин	0	15	30	60	90
Отношение А/В	0	0,2	0,7	0,5	0,02

Анализ полученных данных позволяет достаточно надежно постулировать промежуточное образование оксазолидин-5-она в реакциях аминокислот как с гексозами, так и с пентозами, причем, как было показано ранее [1], интенсивность нарастания цветности наиболее высокая в случае последних; полученные результаты согласуются также с данными [5], подтверждающими интенсификацию распада **5** в средах с низкой активностью воды.

Список литературы

1. Влияние природы растворителя на образование молекулярных комплексов в системе *L*-аспарагин – *L*-арабиноза в условиях реакции Майяра / И.С. Черепанов, М.В. Шилова, Д.А. Тарасова, А.И. Егорова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2025. – №2. – С. 59–68.
2. Why asparagine needs carbohydrates to generate acrylamide / V. Yaylayan, A. Wnorowski, C. Perez Locas // J. Agric. Food Chem. – 2003. – Vol. 51. – P. 1753–1757.
3. Infrared spectral patterns of thyroglobulin bearing thyroiditogenic epitopes / I. Cherepanov, A. Sidorov, L. Beduleva, A. Terentiev et al. // Protein J. – 2025. – Vol. 44. – № 1. – P. 60–68.
4. Xing, H. Insight into the mechanochemistry of the Maillard reaction: Degradation of Schiff bases via 5-oxazolidinone intermediate / H. Xing, V. Yaylayan // Eur. Food Res. Tech. – 2021. – Vol. 247. – P. 1095–1106.
5. Claeys, W. Kinetics of acrylamide formation and elimination during heating of an asparagine–sugar model system / W. Claeys, K. Vleeschouwer, M. Hendrickx // J. Agric. Food Chem. – 2005. – Vol. 53. – P. 9999–10005.

Содержание

СЕКЦИЯ 1. ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ, БИО- И НАНОТЕХНОЛОГИИ 4

М.В. Анциферова, Ю.Е. Афонина, Л.К. Асякина
ИСТОЧНИКИ СЫРЬЯ И МЕТОДЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ... 5

Ю.Е. Афонина, Л.К. Асякина
МИКРООРГАНИЗМЫ – ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ, СОСТАВЛЯЮЩИХ ОСНОВУ НАТУРАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ 7

О.С. Бутримова
СРАВНЕНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ РОСТА ПРОБИОТИЧЕСКИХ ШТАММОВ ПРИ МОНОКУЛЬТИВИРОВАНИИ И СОВМЕСТНОМ КУЛЬТИВИРОВАНИИ 9

М.В. Быконя, Ю.В. Батаева
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОБИОТИЧЕСКИХ КУЛЬТУР ВИДА *LACTIPLANTIBACILLUS PLANTARUM*..... 11

А.Ю. Ерусланкина, Ю.Р. Серазетдинова, И.И. Плешивцев
ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОВСА КАК ОСНОВЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ 13

М.В. Зайцева, Н.М. Сураева, Д.С. Куликов
ДЕТАЛИЗАЦИЯ АБЕРРАЦИЙ ХРОМОСОМ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ ГОРОХОВОГО БЕЛКОВОГО ГИДРОЛИЗАТА В УСЛОВИЯХ РАСТИТЕЛЬНОГО БИОТЕСТИРОВАНИЯ 16

С.В. Золотокопова, А.И. Клепиков, А.А. Неваленная
ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ВЛАГИ В РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫХ КРИПСАХ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МУКИ..... 18

С.Р. Иваненко, В.А. Плешков
ВЛИЯНИЕ СУСПЕНЗИИ ХЛОРЕЛЛЫ НА ПРОДУКТИВНОСТЬ ЛАКТИРУЮЩИХ КОРОВ И КАЧЕСТВО МОЛОКА-СЫРЬЯ 20

А.А. Иванов
ОБОСНОВАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО БИОКОМПЛЕКСА НА ОСНОВЕ ЛОПУХА В КОРРЕКЦИИ АНТИОКСИДАНТНОГО СТАТУСА..... 23

М.Ю. Карапун*, Н.В. Литвинова**, С.В. Золотокопова
ОЦЕНКА СОДЕРЖАНИЯ КАРОТИНА И ПЕРСПЕКТИВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ *HYDROCHARIS MORSUS-RANAE* L. И *NYMPHOIDES PELTATA* (GMEL.) O. KUNTZE В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКОВ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК..... 25

М.С. Кербер
ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ЭКСТРАКЦИИ ЛИПИДОВ ИЗ БИОМАССЫ ДРОЖЖЕЙ *RHODOTORULA GLUTINIS* 28

С.В. Коваленко, И.С. Милентьева
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСЛЕСПИРТОВОЙ БАРДЫ ДЛЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО СИНТЕЗА ТРЕОНИНА 30

Е.Н. Кривенкова, Л.К. Асякина СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ МЕТОДОВ ВЫДЕЛЕНИЯ L-ЛИЗИНА ИЗ КУЛЬТУРАЛЬНОЙ ЖИДКОСТИ, ОСНОВАННЫХ НА ЕГО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВАХ	32
Г.В. Кузьмина, В.А. Плешков ОПТИМИЗАЦИЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МОЛОКА-СЫРЬЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ <i>SPIRULINA PLATENSIS</i> В КОРМЛЕНИИ КОРОВ.....	34
Р.Ф. Кучукова ВЛИЯНИЕ ОВОЩНЫХ ДОБАВОК НА РОСТ МИЦЕЛИЯ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННОЙ НА АГАРИЗОВАННЫХ СРЕДАХ.....	36
К.С. Латыпов РАСЧЕТ ДЕБАЕВСКОЙ ДЛИНЫ И ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ БЕСКОНТАКТНОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОЛЯ ПРИ КРИОКОНЦЕНТРИРОВАНИИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ	39
В.А. Люц, А.А. Волкова, С.А. Иванова ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ С ГЕРОПРОТЕКТОРНЫМИ СВОЙСТВАМИ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИССЛЕДОВАНИЙ	43
А.Н. Миронов, В.А. Плешков БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОБИОТИКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ.....	46
А.Д. Митина, Н.С. Величкович ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТРАВ СИБИРСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ФИТОБИОТИЧЕСКИХ КОРМОВЫХ ДОБАВОК	48
А.А. Носорева, В.С. Тухбатуллина, А.С. Шомахова РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ РЕКОМБИНАНТНОГО АДЕНОАССОЦИИРОВАННОГО ВИРУСА, НЕСУЩЕГО ГЕН ФРАТАКСИНА	50
А.Э. Панкина, Е.А. Алексеева, А.М. Мосолова, Н.Г. Машенцева МЕХАНИЗМЫ АДАПТИРОВАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ. ПЕРСПЕКТИВЫ И ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	52
М.Д. Перепетайло, Н.С. Величкович ПОСТ-ЭКСТРАКЦИОННЫЙ ОСТАТОК РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ: ПОТЕНЦИАЛ ВТОРИЧНОЙ БИОКОНВЕРСИИ И РЕЦИКЛИНГ ОТХОДОВ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ	54
А. Р. Попова, Л. К. Асякина ВЛИЯНИЕ ПАРАМЕТРОВ УЛЬТРАЗВУКОВОЙ ЭКСТРАКЦИИ НА ВЫХОД БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ И СОХРАННОСТЬ ВИТАМИНА С В ЭКСТРАКТЕ ШИПОВНИКА	57
В.А. Потураев, И.С. Милентьева ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НА ОСНОВЕ СЕМЯН <i>PINUS SIBIRICA</i>	59

М.С. Радонежская, О.Б. Поливанова, И.В. Мурашкин ВЛИЯНИЕ НАНОЧАСТИЦ СЕРЕБРА, ПОЛУЧЕННЫХ МЕТОДОМ «ЗЕЛЕННОГО» СИНТЕЗА, НА РОСТОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПШЕНИЦЫ И ТРИТИКАЛЕ	61
И.С. Милентьева *, Е.С. Разумовская **, А.Ю. Просеков* ПРЕДИКТИВНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ, КАК ОСНОВА УПРАВЛЕНИЕМ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	63
Е.И. Русанова СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ КОЛИЧЕСТВЕННЫХ МЕТОДОВ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССОВОЙ ДОЛИ БЕЛКА В МИКОПРОТЕИНЕ	66
С.С. Рязанов, А.Д. Балаба, Е.Е. Русанова ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	69
С.С. Рязанов, А.Д. Балаба, Е.Е. Русанова ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СОЗДАНИЯ БЕЗОПАСНОЙ АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЙ УПАКОВКИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	72
Ю.Р. Серазетдинова, И.И. Плешивцев, В.С. Евдокимов, А.В. Гордиенко СПОСОБЫ ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР.....	75
А.С. Сергеева, О.С. Голынец, М.Ю. Медведевских, Н.Л. Вострикова, А.С. Дыдыкин СТАНДАРТНЫЕ ОБРАЗЦЫ СОСТАВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ.....	77
А.Г. Лияскина, И.Г. Лияскина, Ю.Е. Афолина, Л.К. Асякина СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ФЕНОЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ЦЕЛЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И БИОТЕХНОЛОГИИ	79
С.А. Тетерина, Д.Ю. Чекушкина СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ И ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	81
А.А. Толокнова, Г.С. Волкова, Е.В. Куксова СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ГИДРОЛИЗАТА <i>CHLORELLA VULGARIS</i> : ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ	83
В.С. Тухбатуллина, А.А. Носорева, А. С. Шомахова РАЗРАБОТКА ДИЗАЙНА ГЕНЕТИЧЕСКИХ КОНСТРУКЦИЙ ДЛЯ ДОСТАВКИ ГЕНА ФРАТАКСИНА ЧЕЛОВЕКА В СОСТАВЕ AAV.....	85
С.Ю. Харлов, А.Д. Митина, Н.С. Величкович БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ МЕТАБОЛИТОВ ГРИБА <i>HERICIUM ERINACEUS</i> КАК ИСТОЧНИКА НООТРОПНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ СОЕДИНЕНИЙ.....	87
П.В. Черемисина	

ИЗМЕРЕНИЕ МАССОВОЙ КОНЦЕНТРАЦИИ ОБЩЕГО ЖЕЛЕЗА ФОТОМЕТРИЧЕСКИМ МЕТОДОМ В РАСТИТЕЛЬНОМ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАРМЕЛАДА	89
---	----

А.Е. Чудинов, И.Г. Лияскина, Н.С. Керге БИОРЕМЕДИАЦИЯ СТОЧНЫХ ВОД ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОБНЫХ КОНСОРЦИУМОВ И МИКРОВОДОРОСЛЕЙ...	91
--	----

А.А. Шевель*, И.В. Пискунова**, С.В. Коваленко*, Л.К. Асякина* ПОДБОР МЕТОДОВ ЭКСТРАКЦИИ И ОСАЖДЕНИЯ С-ФИКОЦИАНИНА ИЗ <i>SPIRULINA PLATENSIS</i>	94
--	----

М.В. Шилова, И.С. Черепанов ИЗУЧЕНИЕ ДИНАМИКИ ОБРАЗОВАНИЯ И РАСПАДА ИНТЕРМЕДИАТОВ РЕАКЦИИ МАЙЯРА В МОДЕЛЬНОЙ СИСТЕМЕ L-АСПАРАГИН – L-АРАБИНОЗА.....	97
---	----

О.Н. Шнайдер, О.В. Смоловская МИКРОБИОМ РУБЦА КАК КЛЮЧЕВОЙ ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА МОЛОКА.....	99
---	----

А.С. Шомахова, В.С. Тухбатуллина, А.А. Носорева РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ЛИОФИЛИЗИРОВАННОГО ЙОГУРТА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА	101
---	-----

Д.С. Яров, М.И. Щербинина НИТРАТЫ И НИТРИТЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ СЫРЬЕ: РИСКИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И СОВРЕМЕННЫЕ СПОСОБЫ СНИЖЕНИЯ.....	103
--	-----

СЕКЦИЯ 2. ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ..... 105

А. О. Бахаревский РАЗВИТИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РЫНКА РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ.....	106
--	-----

А.А. Волкова, В.А. Люц, С.А. Иванова ПРИМЕНЕНИЕ БИОПОЛИМЕРОВ МИКРОВОДОРОСЛЕЙ В РАЗРАБОТКЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	108
---	-----

М.С. Воронина, М.В. Журавлёв, Д.Ф. Игнатова, А.В. Бони РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕРНОВЫХ БАТОНЧИКОВ.....	111
---	-----

Т.И. Гусева ОБОГАЩЕНИЕ ХЛЕБА СЕМЕНАМИ ЛЬНА	114
---	-----

Е.Н. Дадзани УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА И ПЕРЕРАБОТКА ЧЕРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛИСТЬЕВ ЕЖЕВИКИ КАВКАЗСКОЙ В УСЛОВИЯХ РЕСПУБЛИКИ АБХАЗИЯ.....	117
--	-----

М.Е. Егоренкова, Н.В. Изгарышева	
----------------------------------	--

ПОЛУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.....	119
Д.Ю. Жураховский, А. А. Варивода, Н.В. Кенийз ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЖИРОВЫХ ПРОДУКТОВ С ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ	122
Я.В. Иванченко, С.В. Владимиров ИНФРАКРАСНАЯ СУШКА ВИНОГРАДНЫХ ВЫЖИМОК КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ ЭКОНОМИЧЕСКИ И ЭКОЛОГИЧЕСКИ ВЫГОДНОЕ РЕШЕНИЕ	124
Т.М. Ивлева, А.А. Хусаинова, Е.Н. Соколова, Н.А. Фурсова О ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ГИДРОЛИЗАТОВ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ЖМЫХОВ В РЕЦЕПТУРЕ ХЛЕБА	126
В.В. Ионов, Е.Н. Соколова, Е.М. Серб, И.М. Абрамова ОЦЕНКА ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ ФЕРМЕНТОЛИЗАТОВ ЖМЫХОВ ПЛОДОВО- ЯГОДНОГО СЫРЬЯ	128
Л.А. Ищук, И.Ю. Сергеева ЭФИРОМАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ КАК ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ	130
А.С. Ковалев, М.В. Яковлева, Е.И. Слепнева ПРИМЕНЕНИЕ КОНОПЛЯНОГО ЖМЫХА В ТЕХНОЛОГИИ БЕЛКОВОГО БАТОНЧИКА.....	132
Н.В. Коротченко*, М.М. Шамова**, В.М. Позняковский*** НОВЫЙ СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРАКТА СОЛЯНКИ ХОЛМОВОЙ – ИСТОЧНИКА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ СОЕДИНЕНИЙ	135
Е.Р. Крючкова, Е.Н. Соколова, Е.М. Серб ОЦЕНКА ПЕРСПЕКТИВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРЕЧИШНОЙ БАРДЫ В КОРМОПРОИЗВОДСТВЕ НА ФОНЕ ТРАДИЦИОННОГО ЗЕРНОВОГО АНАЛОГА: СРАВНИТЕЛЬНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ	137
Д.С. Куликов, А.А. Королев, З.И. Калугина, А.В. Буданов, С.А. Ходжич ВЛИЯНИЕ КОМБИНИРОВАННОЙ УЛЬТРАЗВУКОВОЙ И ФЕРМЕНТАТИВНОЙ ОБРАБОТКИ ГОРОХОВОЙ МУКИ НА ВЫХОД И СВОЙСТВА БЕЛКОВОГО ИЗОЛЯТА	140
О.Л. Ладнова*, С.Я. Корячкина**, А.А. Медяник* ВЛИЯНИЕ ПОРОШКА ИЗ МИКРОВОДОРОСЛЕЙ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СВОЙСТВА МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ВЫСШЕГО СОРТА	143
М.А. Лейтан, Р.С. Ушакова ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ ГРАНАТА.....	145
Т.В. Мальченко, А.С. Докунин БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА	147

Е.Г. Морозова, Е.С. Чундерова, А.С. Марков КОСТОЧКИ МАЛИНЫ (<i>RUBUS IDAEUD L.</i>) КАК ИСТОЧНИК БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ: ОБЗОР ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ.....	149
Мусяенко Д.М ФАКТОРЫ, ОГРАНИЧИВАЮЩИЕ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЭКСТРАГИРОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА	152
С.В. Назаренко, Т.В. Орлова РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОПИНАМБУРА В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ.....	154
А.Ю. Назаров, М.В. Журавлёв, С.Ю. Войнов РАЗРАБОТКА ПЕРСПЕКТИВНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ЦЕНТРИФУГИРОВАНИЯ УТФЕЛЯ 1-ОЙ СТУПЕНИ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ В СВЕКЛОСАХАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ...	156
В.Н. Нартова, Н.Н. Алехина, Д.Б. Тимофеева ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	159
К.Ф. Насуртдинов, А.П. Низоленько, И.Ю. Сергеева МОРФОЛОГИЯ И ОСОБЕННОСТИ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА <i>VACCINIUM VITIS- IDAEI</i>	161
В.С. Нечаева, Е.В. Бородай РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ОВСЯНО-ЗЕМЛЯНИЧНЫХ НАПИТКОВ.....	164
Г.В. Песцов, А.С. Мягкова, А.В. Третьякова, О.В. Прокудина, В.С. Воронцов ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗЕРНОВОЙ ПИВНОЙ ДРОБИНЫ ДЛЯ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ МИЦЕЛИЯ ГРИБА <i>LENTINULA EDODES</i>	166
А.А. Писарева, А.А. Чернявская, А.Д. Юрченко, А.Д. Петров ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ БИОТЕХНОЛОГИЙ: КАСКАДНОЕ ПОЛУЧЕНИЕ КСИЛИТА И ВЫСОКОБЕЛКОВОЙ МУКИ	168
Г.В. Песцов, О.В. Прокудина, А.В. Третьякова, Н.С. Коваленко ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПЕРЕРАБОТКИ БИОПЛАСТИКА PLA ПРИ ПОМОЩИ МИЦЕЛИЯ РАЗЛИЧНЫХ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ	170
В. Раби, М.В. Журавлёв, Д.Ф. Игнатова, М.С. Воронина ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ОЗОНА ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ	173
В.П. Сергун*, М.М. Шамова**, В.М. Позняковский КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКСТРАКТ КОРЫ ОСИНЫ, ЧЕРНОГО ОРЕХА И КОСТОЧЕК ГРЕЙПФРУТА – ИСТОЧНИК ФЛАВОНОИДОВ, ПОЛИФЕНОЛЬНЫХ СОЕДИНЕНИЙ И ФЕНОЛГЛИКОЗИДОВ.....	176
З.В. Старовойтов, Н.И. Давыденко	

ПУТИ ВОСПОЛНЕНИЯ АККЛИМАТИЗАЦИОННЫХ ДЕФИЦИТОВ ВАХТОВИКОВ, РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ СУБАРКТИЧЕСКОГО КЛИМАТА.....	178
К.В Старовойтова*, Терещук Л.В.*, Сиренко Е.В.** ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ВЫСОКО БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ ПОЛУЧЕННЫХ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ СЕМЯН ГОРЧИЦЫ	180
Д.П. Старцева, Е.А. Молибога КУЛЬТУРА КАЛЛУСНЫХ ТКАНЕЙ РАСТЕНИЙ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ, ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	182
И.М. Суханова, Т.С. Яникеева ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ КАК ИСТОЧНИКИ ФЕРМЕНТОВ ДЛЯ СОКОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	186
А.В. Терёхина, В.О. Клименко ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ЖИРОВ СО СБАЛАНСИРОВАННЫМ ЖИРНОКИСЛОТНЫМ СОСТАВОМ.....	188
Л.В. Терещук, К.В. Старовойтова, Е.В. Сизенко ПОВЫШЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ КУПАЖЕЙ НА ОСНОВЕ ГОРЧИЧНОГО МАСЛА	190
Е.Л. Томилова, Н.Б. Трофимова, Е.О. Ермолаева СИНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ ПРЕБИОТИКОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И МЕТАБИОТИКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ СОРБЦИОННОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ	192
Н.Б. Трофимова*, Е.Л. Томилова**, И.Е. Трофимов*** ИССЛЕДОВАНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ С ПЕКТИНОМ В ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ РАБОТНИКОВ ВРЕДНЫХ ПРОИЗВОДСТВ....	195
В.С. Трофимова*, М.К. Садыгова* О.Е. Темникова** ОБОСНОВАНИЕ ОПТИМАЛЬНОЙ КОНЦЕНТРАЦИИ ЛЬНЯНОЙ МУКИ В РЕЦЕПТУРЕ РЖАНОГО ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУКИ СВЕТЛОЗЕРНОЙ РЖИ	198
Е.В. Хмелева*, А.А. Алимова**, М.А. Понарина**, И.А. Хмелев* О ПЕРСПЕКТИВАХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОРОШКА ИЗ СЕМЯН ПАЖИТНИКА В МАКАРОННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	200
А.В. Хмелевская, А.А. Скаева, Е. О. Каллагова ВЛИЯНИЕ СЕМЯН ЛЬНА НА СВОЙСТВА КЛЕЙКОВИНЫ И СТРУКТУРНО- МЕХАНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕСТА.....	203
А.Д. Цупкина ЦИФРОВОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ КАК ИНСТРУМЕНТ УПРАВЛЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТЬЮ	205
У.А. Шамина, А.В. Третьякова, Г.В. Песцов, О.В. Прокудина	

КУЛЬТИВИРОВАНИЕ МИЦЕЛИЯ ГРИБА <i>PLEUROTUS OSTREATUS</i> НА ЖИДКИХ ПИТАТЕЛЬНЫХ СРЕДАХ РАЗЛИЧНОГО СОСТАВА	208
Ю.И. Шмырина, М.В. Яковлева, Р.Ф. Азметова, Г.Е. Зозулинский ПРОИЗВОДСТВО СБИВНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА	211
Е.Ш.Ялышев*, Н.В. Глумова* Е.Н.Грунина** К ВОПРОСУ О СОСТАВЕ КОНКРЕТА ОТХОДОВ РОЗЫ ЭФИРОМАСЛИЧНОЙ	214
Т.С. Яникеева, И.М. Суханова ОРГАНСОЛЬВЕНТНАЯ ПРЕДОБРАБОТКА КАК КЛЮЧЕВОЙ ЭТАП ПОЛУЧЕНИЯ ЛИГНИНА ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА УГЛЕРОДНОГО ВОЛОКНА.....	216
СЕКЦИЯ 3. ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЕ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ	218
Д.В. Абрамов, Ю.Ю. Забалуева РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯГКОГО СЫРА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ, ОБОГАЩЕННОГО В-КАРОТИНОМ.....	219
Н.Н. Антонова, Е.Б. Станиславская, Е.И. Мельникова ОБОСНОВАНИЕ УСЛОВИЙ СУШКИ МИКРОПАРТИКУЛЯТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ.....	222
С.И. Войнов, М.В. Журавлёв, В.В. Торопцев МОДЕРНИЗАЦИЯ КОНСТРУКЦИИ БАРАБАННОГО ДОЗАТОРА ДМБ-10 ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА РОЗЛИВА ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА	224
М.А. Глазырина, Е.Е. Русанова, В.В. Страданова ВЛИЯНИЕ КИСЛОТНОГО И ЩЕЛОЧНОГО ГИДРОЛИЗА НА СТРУКТУРНО-ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА СВИНОЙ ШКУРЫ	227
О.А. Горбунова, И.А. Чугунов, Д.В. Титаренко, Г.В. Гуринович ОБЗОР СОВРЕМЕННЫХ ПОДХОДОВ К СНИЖЕНИЮ СОДЕРЖАНИЯ ФОСФАТОВ, НИТРИТОВ И СОЛИ В МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ	230
Д.А. Даниленко, К.В. Михайлова ФОРМИРОВАНИЕ МАТРИЦЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ К КАЧЕСТВУ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО РИЕТА ИЗ МЯСА КРЕВЕТКИ БЕЛОНОГОЙ.....	232
Е.В. Закипная АНАЛИЗ УПАКОВКИ ДЛЯ ЙОГУРТОВ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ Г. БЛАГОВЕЩЕНСК, АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ.....	234
К.Л.Иванова, Е.В. Закипная ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИРОПА ТОПИНАМБУРА КАК ФУНКЦИОНАЛЬНОГО КОМПОНЕНТА ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА.....	236
Д.В. Копаница, Ю.Ю. Забалуева	

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В РАЗРАБОТКЕ ЗАЛИВОК И СОУСОВ ДЛЯ ПРЕСЕРВОВ ИЗ СЕЛЬДИ.....	239
Е.И. Логунова, Ю.Н. Зубарев ИЗМЕНЕНИЯ СВОЙСТВ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПРИ ОБРАБОТКЕ ГОМОГЕНИЗАЦИЕЙ ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ.....	241
С.С. Патеев, С.В. Золотокопова РАЗРАБОТКА МАШИННО-АППАРАТУРНОЙ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА СТРАУСА.....	244
Д.И. Свинина, С.Ю. Лескова ОПТИМИЗАЦИЯ КИНЕТИКИ НАКОПЛЕНИЯ ЙОДА В БЕЛКОВО-ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЯХ.....	247
Д.Д. Станков, Е.Б. Станиславская, Е.И. Мельникова ИССЛЕДОВАНИЕ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА БЕЛКОВО-ЛИПИДНОГО КОНЦЕНТРАТА.....	249
В.А. Страданова, Е.Е. Русанова, М.А. Глазырина ФЕРМЕНТАТИВНАЯ ОБРАБОТКА СВИНОЙ ШКУРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛИПАЗЫ И КОМПЛЕКСА ПРОТОЗИМА 510.....	251
Е.В. Тимкина КОРОВЬЕ МОЛОЗИВО И ПРОДУКТЫ НА ЕГО ОСНОВЕ.....	254
Г.В. Шевченко, Ю.Ю. Забалуева, Е.Д. Титов РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСЫ С ПОВЫШЕННЫМ АНТИОКСИДАНТНЫМ ПОТЕНЦИАЛОМ.....	256
СЕКЦИЯ 4. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ.....	259
Е.А. Богатова, С.К. Яковченко, М.С. Куракин, М.А. Лось ДИЗАЙН ИССЛЕДОВАНИЯ СРАВНИТЕЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ЭМПИРИЧЕСКИХ И СПРАВОЧНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПОТЕРЬ МАССЫ И СУХИХ ВЕЩЕСТВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ	260
С.А. Богинская, Т.В. Крапива КЛЮЧЕВЫЕ ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ: ВЫЗОВЫ, ТЕХНОЛОГИИ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ	262
В. Бойко, А.Д. Окопная, Д.Е. Сапожникова ОБЗОР СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ «НОТРОПИК» (КОМПАНИЯ «SPORTLINE NUTRITION»)	265
К.Е. Бубенцова, А.М. Попов, Т.В. Шевченко ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ШУНГИТОВОЙ ВОДЫ В ТЕХНОЛОГИЯХ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ГАСТРОНОМИИ И ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ.....	268
А.О. Буланакова	

РАЗРАБОТКА ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЙ СИСТЕМЫ БРЕНДИРОВАНИЯ СЫРНОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ БУМАЖНЫХ НОСИТЕЛЕЙ И БИОРАЗЛАГАЕМЫХ КРАСИТЕЛЕЙ.....	270
А.С. Воеводина, А.Ж. Муратбекова РАЗРАБОТКА ЦИФРОВОЙ СИСТЕМЫ ИНФОРМИРОВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ СТОЛОВОЙ О ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВАХ БЛЮД	272
Н.В. Глебова, К.В. Пронина ВЛИЯНИЕ АРОМАТОВ НА ВОСПРИЯТИЕ БРЕНДА: ОПЫТ РЕСТОРАННЫХ СЕТЕЙ	274
А.Е. Гуляшко, К.Е. Бубенцова РАЗРАБОТКА И ДИЗАЙН УПАКОВКИ НА ОСНОВЕ ПРИРОДНЫХ СТРУКТУР ДЛЯ ПИЩЕВОЙ СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПРОДУКЦИИ – МОЛОКА.....	277
В.А. Давыденко, Л.Д. Деревнин, Д.Д. Мирный АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА И БИОДОСТУПНОСТИ ФОРМ СЕЛЕНА В ПРОДУКТАХ ДЛЯ КОРРЕКЦИИ НУТРИТИВНОГО ДЕФИЦИТА.....	279
А.Ю. Зирка СОДЕРЖАНИЯ СЕЛЕНА В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И ЕГО РОЛЬ В ПИТАНИИ ..	282
С.В. Золотокопова, А.И. Клепиков, А.А. Неваленная ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫХ КРИПСОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	284
А.А. Зотова, А.И. Семененко РАЗРАБОТКА ДИЗАЙНА «ЗЕЛЕННОЙ УПАКОВКИ» ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С СЕМЕНАМИ РАСТЕНИЙ.....	287
И.А. Кадуров, Л.А. Маюрникова ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИСТЕМНОГО АНАЛИЗА ДЛЯ СОЗДАНИЯ ОБОГАЩЕННОГО НАПИТКА	290
А.А. Кокшаров, А.Ю. Созинов АКТУАЛЬНОСТЬ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ КОНСТРУКТОРОВ УМНЫХ УСТРОЙСТВ В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	292
Н.В. Курбатова, Е.О. Ермолаева ПРОБЛЕМА СЕЛЕНДЕФИЦИТА В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ.....	294
Д.Д. Куштаева, Н.В. Андросова ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ЖЕЛЕЙНЫХ ДЕСЕРТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИНОГРАДНЫХ ВИН.....	296
Н.Е. Литвиненко, Р.З. Григорьева ОПТИМИЗАЦИЯ СКЛАДСКИХ ОПЕРАЦИЙ КАК ФАКТОР ОБЕСПЕЧЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ.....	298

М.А. Лось, М.С. Куракин УЧЕТ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ОГРАНИЧЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ РЕКОМЕНДАЦИЙ ВЫБОРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	300
Н.А. Любимова, Н.М. Кандаурова ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ ИЗ ИНДИИ В УСЛОВИЯХ РЕЗКО-КОНТИНЕНТАЛЬНОГО КЛИМАТА СИБИРИ	303
Л.А. Маюрникова ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ НОВЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....	306
В.О. Мешков ОВЕС ГОЛОЗЕРНЫЙ – ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ ИНГРЕДИЕНТ ДЛЯ НАПИТКОВ С НИЗКОУГЛЕВОДНЫМ ПРОФИЛЕМ	308
Д.Д. Мирный ПЕРСПЕКТИВА ПРИМЕНЕНИЯ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ.....	310
Е.Н. Молибога, А.Н. Полякова, Р.К. Мужукбаев СУБЛИМИРОВАННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ИНДЕЙКИ: ПРЕДПОЧТЕНИЯ ВО ВКУСАХ	312
В.С. Осипова, В.А. Давыденко ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ СЕЛЕНА И ПЕРСПЕКТИВЫ КОРРЕКЦИИ ЕГО ДЕФИЦИТА В РАЦИОНАХ ПИТАНИЯ.....	315
А.Д. Пластун, А.А. Кокшаров АНАЛИЗ РИСКОВ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ХАССП.....	317
К.А. Полторанина, Н.Г. Костина РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО УПРАВЛЕНИЮ СТРЕССОМ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ.....	320
Ю.М. Родичева, Н.В. Василюк СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	322
Ю.С. Савельева, Е.А. Молибога ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ (ЧЕЧЕВИЧНАЯ И СВЕРЧКОВАЯ МУКА) В ТЕХНОЛОГИИ ПАШТЕТОВ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	324
Ю.П. Суворова ОЦЕНКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА ПОДГОТОВКИ СУХОЙ СМЕСИ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКИХ ОЛАДИЙ НА БАРАБАННОМ СМЕСИТЕЛЕ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ.....	326
А.Д. Танага ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ СЫРЬЯ ПЛОДОВ КИЗИЛА В ПОЛУЧЕНИИ МОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ	329

А.Д. Цупкина
РОБОТИЗАЦИЯ КАК ИНСТРУМЕНТ СНИЖЕНИЯ КАДРОВЫХ РИСКОВ 331

Е.А. Шилина
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ПРОФИЛИРОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗНЫХ АССОРТИМЕНТНЫХ ГРУПП
..... 334

Научное издание

ПИЩЕВЫЕ ИННОВАЦИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Сборник тезисов

XIV Всероссийской (национальной) научной конференции студентов,
аспирантов и молодых ученых

(20 апреля 2026 г.)

Материалы издаются в авторской редакции

16 +

Подписано к использованию 08.07.2025.

Объем 8,1 Мб. Заказ № 119. Тираж 10 экз.

КемГУ, 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6.