

Международная научная конференция: «Инновации в технологии продуктов здорового питания»

26 мая 2015г. ФГБОУ ВПО «КГТУ» ауд. № 255

Отв. председатель: Титова Инна Марковна, зав. кафедрой технологии продуктов питания КГТУ, доцент

Отв. секретарь: Альшевская Марина Николаевна, кан. тех. наук, доцент, кафедра технологии продуктов питания КГТУ

Контакты: 8 (4012) 99 53 70, e-mail: cod_good@rambler.ru

ПРОГРАММА

Пленарное заседание, 10.00 -10.15

№	Ф.И.О.	Название доклада
1.	Титова И.М. зав. кафедрой технологии продуктов питания КГТУ, доцент.	Проблемы производства продуктов здорового питания для обеспечения импортозамещения

Основная часть, 10.15 – 16.00

№	Ф.И.О.	Организация <i>(указывается согласно информации по первому автору)</i>	Название доклада
1	2	3	4
1.	Альшевский Д.Л.	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», г. Калининград, Россия,	Перспективы совершенствования технологии производства сыровяленых рыбных колбас
2.	Апарышева В.В.	ФГБОУ ВПО «Тамбовский государственный технический университет». Тамбов. Россия.	Функциональные ингредиенты в технологии хлеба
3.	Анохина О.Н.	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», г. Калининград, Россия	Разработка технологических параметров производства бульона для рыбного зельца
4.	Бессмертная И.А., Панфилова А.Е.	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», г. Калининград, Россия	Технология рыбных чипсов из судака
5.	Бессмертная И.А.	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет»	Технология сушеных овощей
6.	Базарнова Ю.Г.	ФГБОУ ВПО "Санкт-петербургский государственный торгово – экономический	Способы улучшения функционально-технологических показателей молочной сыворотки

		университет	
7.	Базарнова Ю.Г.	ФГБОУ ВПО "Санкт-петербургский государственный торгово – экономический университет	Функциональные свойства творожной сыворотки в технологии маринованных мясных изделий
8.	Винокур М.Л.	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», г. Калининград, Россия	Исследование природы потери качества сардины атлантической (Sardinapilchardus)
9.	Бурова Т.Е.	ФГБОУ ВПО "Санкт-Петербургский государственный торгово	Исследование влияния молочной сыворотки на качество мясного сырья
10.	Жукова Е.С., Альшевская М.Н.	ФГБОУ ВПО КГТУ	Исследование ферментативной активности гидролизата из кильки балтийской
11.	Земскова О.Л., СелезневаЕ. А.	ФГБОУ ВПО «Волгоградский государственный технический университет»	Эффективность добавления сушеных яблок в производстве сырокопченых колбасных полусухих изделий
12.	Золотин А.Ю.	Научно-исследовательский институт детского питания	Технологические аспекты использования орехов в продуктах здорового питания
13.	Помоз А. С.*, Ибрагимов И. Е.**, Мамонтова С. Н.**, Гришин А. С.**, Горина А. В.**	*ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского» Москва, Россия, **Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт ФГБОУ ВПО «АГТУ» Дмитров, Россия	Использование нетрадиционного растительного сырья в производстве фаршевых полуфабрикатов
14.	Т.С. Исакова, О.М. Назарова	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет». ФГБОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет».	Использование семени льна и продуктов его переработки в производстве функциональных хлебобулочных изделий
15.	Иванова Е.П.		
16.	Каплюченко И.В.	ФГБОУ ВПО «Сочинский государственный университет»	Биологически активная добавка «ОлеопренКардио» в качестве диетотерапии при комплексном лечении дислипидемии и гипертонической болезни
17.	В.П. Терещенко, Н.А. Притькина, И.О. Морозов	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет»	Анализ потребительского рынка продуктов питания в калининградском регионе
18.	Науменко Е.А.	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет»	Исследование изменений показателей качества безглютенных рыбных полуфабрикатов при холодильном хранении
19.	Никонова О.А., Е.А.	«Волгоградский государственный технический	Производство паштетных консервов из субпродуктов для

	Селезнева	университет»	функционального питания
20.	Пешкова Е.В.	ФГБОУ ВПО "Тамбовский государственный технический университет»	Медико-биологические и технологические аспекты производства хлебобулочных изделий для людей, ведущих
21.	Поротикова Е.Ю.	ФГБНУ «АтлантНИРО»	Влияние проницаемости упаковочного материала на качество и безопасность соленой атлантической сельди, упакованной в модифицированной газовой среде
22.	Петий И.А., Притыкина Н.А.	ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет»	Мясные полуфабрикаты высокой степени готовности для здорового питания
23.	Пермякова Л.В.	ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»	Новый вид стабилизатора в производстве пива
24.	Н.В. Рогалевская	Кемеровский институт (филиал) «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»	Изучение потребительских предпочтений жителей г. Кемерово в отношении сахаристых кондитерских изделий функционального назначения
25.	Титова И.М.	ФГБОУ ВПО «КГТУ»	Проблемы производства продуктов здорового питания для обеспечения импортозамещения
26.	Серпунина Л.Т.	ФГБОУ ВПО «КГТУ»	Итоги оценки питания студентов механико-технологического факультета КГТУ
27.	Смолихина П.М.	ФГБОУ ВПО ТГТУ	Получение жележных студней заданной прочности при проектировании конфет функционального назначения
28.	Сычугова А.О.	ФГБОУ ВО "КемТИПП (университет)"	Анализ рынка БАД направленного функционального действия, г. Кемерово
29.	Хованова И.В.	Научно-исследовательский институт детского питания	Использование комплексного биологическиактивного компонента в геродиетического питания для улучшения
30.	Чернега О.П.	ФГБОУ ВПО «КГТУ»	Применение грецкого ореха в качестве обогащающей добавки в технологии полуфабрикатов в тестовой оболочке
31.	Чупахина Н.Ю.	ФГБОУ ВПО «КГТУ»	Антиоксидантные свойства кормов для свиней
32.	Помозова В.А., Бабий Н.В., Васильева И.Н.	ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»	Разработка технологии фитонапитков с профилактическими свойствами
33.	Титова М.А., Киселева Т.Ф.	ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»	Анализ факторов, влияющих на товароведные характеристики перечной пасты
34.	Лапина Т.П., Мальшева Н.А., Миленский И.О.	ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»	Использование биологически активных веществ в производстве солода
35.	Борисенко Т.Н.	ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт	Пиво с витамином С

		пищевой промышленности»	
36.	Миллер Ю.Ю., Браун Р.А., Стабровская Е.И.	ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»	Исследование возможности использования пшеничного и овсяного солода в производстве полизерновых напитков
37.	Кардашева М.В., Дунаева М.А.	ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»	Осветление соков с применением сорбентов
38.	И.В. Саенкова, В.В. Павлова, Ю.В. Шокина	Мурманский государственный технический университет	Технологии изготовления замороженных рыбомучных кулинарных изделий с функциональными свойствами из ската звездчатого
39.	С.П. Райбулов, Ю.В. Шокина	Мурманский государственный технический университет	Исследование кинетики нагрева крыльев ската звездчатого для обоснования режимов предварительной тепловой обработки ик-бланшированием в технологии консервов с функциональными свойствами
40.	Золотин А.Ю.	Научно-исследовательский институт детского питания	Перспективные технологии обработки молока в дисперсном состоянии
41.	Шарова Н.Ю.	ФГБНУ ВНИИПД	Перспектива получения инвертазы с использованием отечественного штамма <i>Aspergillus niger</i> - продуцента
42.	Мезенова О.Я.	ФГБОУ ВПО «КГТУ»	Разработка технологии пресервов из кильки Балтийского моря, обогащенных компонентами с гипотензивными свойствами