

Л.Э. Глаголева, И.В. Толбинская	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРЕЧИХИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОЖНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	12
М.И. Чубирко	ВЛИЯНИЕ ПИТАНИЯ НА ФОРМИРОВАНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ.....	16
<b>Секция 1. Медико-биологические аспекты здорового питания при производстве различных форм пищи функционального, специализированного и персонализированного назначения</b>		
С.В. Денисов	РАЗРАБОТКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ОБОГАЩЁННОГО ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ, ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	22
Ю.О. Лящук, К.А. Иванищев	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НАПОЛНИТЕЛЯ ИЗ ПЛОДОВ ВИШНИ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	28
А.Н. Остриков, Н.Л. Клейменова, И.Н. Болгова, М.В. Копылов	К ВОПРОСУ ОБ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ И КАЧЕСТВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ.....	32
А.Н. Остриков, Н.Л. Клейменова, М.В. Копылов, И.Н. Болгова	ПОЛУЧЕНИЕ МАСЕЛ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ.....	33
И.И. Стрельникова, Н.А. Кислицына	ПРИМЕНЕНИЕ ПЕРЕПЕЛИНОГО МЯСА В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ.....	36
М.А. Захаренко, Е.В. Назимова, И.В. Васильева	ИССЛЕДОВАНИЕ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ПРИ ХРАНЕНИИ.....	39
С.А. Ливинская, А.А. Терехова, А.А. Ливинский, З.Н. Кобж, Ю.И. Сидоренко	АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПЕРСОНАЛИЗАЦИИ ПИТАНИЯ: ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ, БИОМОНИТОРИНГ И ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС ПРОДУКТОВ ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ИХ РАЦИОНА ПИТАНИЯ.....	41
С.В. Китаевская, Д.Р. Камартдинова, О.А. Решетник	ВЛИЯНИЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ХРАНЕНИЯ НА АКТИВНОСТЬ АМИЛОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ ТЕСТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	45

Т.О. Куницына, Н.А. Берзина, Л.А. Самофалова, Н.В. Мазалова ВЛИЯНИЕ СВОЕЙ ОКАРЫ НА КАЧЕСТВО МЕЛКОШТУЧНОГО СДОБНОГО ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ИЗДЕЛИЯ.....	48
Е.И. Пономарева, Н.Н. Алехина, О.Б. Скворцова, В.Ю. Кустов ОЦЕНКА ГЛИКЕМИЧЕСКОГО ИНДЕКСА ОБОГАЩЕННЫХ ХРУСТЯЩИХ ХЛЕБЦЕВ.....	51
М.А. Саргсян, Е.В.Белокурова РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИИ БЕЗГЛУТЕНОВЫХ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.....	56
Т.А. Шевякова, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов, М.П. Демяник РАЗРАБОТКА БЕЛКОВОГО ЗАВАРНОГО КРЕМА С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЫКВЕННОГО ПЮРЕ.....	58
Л.В. Антипова, А.О. Дарьин МЯГКИЙ СЫР ИЗ ПРОРОЩЕННЫХ ЗЕРЕН ЧЕЧЕВИЦЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	60
Н.С. Родионова, Е.С. Попов, Т.А. Разинкова ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ МИКРОИНКАПСУЛЯЦИИ ПРОБИОТИКОВ В ШОКОЛАД В ДЕСЕРТАХ НА ИХ ЖИЗНЕСПОСОБНОСТЬ.....	63
А.Т. Васюкова, А.Е. Алексеев, Ю.В. Адров РАЗРАБОТКА НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ КЕКСОВ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.....	66
Л.В. Антипова, И.В. Сухов ПЕРСПЕКТИВЫ ПОДЛОЖЕК ПОД МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОЛЛАГЕНА ПРУДОВЫХ РЫБ.....	70
Н.С. Родионова, Е.С. Попов, Н.А. Захарова, Н.В. Тычинин, Н.С. Черкасова АЛИМЕНТАРНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА.....	72
Ю.Н. Писклюкова, С.В. Крячко РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ БУРЫХ МОРСКИХ ВОДОРΟΣЛЕЙ.....	74
Т.Н. Тертычная, И.В. Мажулина, Е.В. Штепа, С.З. Манойлина, С.Я. Яковлева ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОГАТИТЕЛЕЙ В РЕЦЕПТУРАХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДИАБЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	75
Т.Н. Тертычная, А.А. Шевцов, С.С. Куликов, Т.А. Пожидаева ПОИСК НОВЫХ ДОБАВОК РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ХЛЕБА.....	79

<b>Я.П. Домбровская, Е.И. Лесникова</b> СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.....	82
<b>А.А. Шевцов, Т.Н. Тертычная, А.В. Дранников, Е.А. Шабунина</b> ТЕПЛОАСОСНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ИЗ БИОМАССЫ ФОТОАВТОТРОФНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ.....	84
<b>М.И. Вечера</b> МОЛЕКУЛЯРНО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ ПРИ УМСТВЕННОМ ТРУДЕ.....	89
<b>С. Н. Тефикова, Е. А. Гришкина, М.В. Мануковская</b> ПЕРСПЕКТИВА РАЗРАБОТКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕЧЕНЬЯ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ.....	94
<b>А.Н. Остриков, А.В. Терёхина</b> РАЗРАБОТКА ТЫКВЕННОГО СОУСА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	97
<b>Л.И. Лыткина, А.А. Шевцов</b> ОПТИМИЗАЦИЯ УПРАВЛЯЕМОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССЫПНЫХ КОМБИКОРМОВ.....	102
<b>Фан Тхи Нгуен, Чан Тхи Занг Уиен, Нгуен Фьюк Минь, До Ле Хыу Нам</b> РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРИПРАВЛЕННОГО КЕКСА ИЗ ХЛЕБНОГО ПЛОДА <i>ARTOCARPUS ALTILIS</i> .....	107
<b>Нго Тхи Тань Ту, Чан Тхи Нунг, Нгуен Фьюк Минь, До Ле Хыу Нам</b> РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО СОКА МАРАКУЙИ <i>Passifloraedulis</i> .....	109
<b>До Ле Хыу Нам, Чан Тхи Тин</b> РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА СУХОГО КОРМА ДЛЯ КОШЕК ИЗ РЫБЬЕЙ ГОЛОВЫ <i>MULLIDAE</i> .....	111
<b>До Ле Хыу Нам, Као Тхи Ми Ша</b> РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА СУХОГО КОРМА ДЛЯ СОБАК ИЗ РЫБЬЕЙ ГОЛОВЫ <i>Acanthogobius flavimanus</i> .....	114
<b>А.Ю. Ковалева, А.Н. Пегина</b> ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОРГАНИЧЕСКОГО СОРБЕНТА.....	117
<b>Т.С. Ковалева, А.Н. Яковлев, С.Ф. Яковлева, Т.Н.Тертычная</b> ВЛИЯНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ПРОЦЕСС КУЛЬТИВИРОВАНИЯ ДРОЖЖЕЙ В СПИРТОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.....	120

<b>Е.В. Романова, Н.К. Романова</b>	<b>ПРИМЕНЕНИЕ НИЗКОЭТЕРИФИЦИРОВАННЫХ ПЕКТИНОВ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ С ЦЕЛЬЮ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ.....</b>	<b>122</b>
<b>М.А. Джабборова, Г.В. Поснова, М.В. Мануковская</b>	<b>ИЗУЧЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ШОКОЛАДА С ДОБАВЛЕНИЕМ ОВОЩНЫХ ПОРОШКОВ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ УВЕЛИЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ НАТИВНЫХ ВИТАМИНОВ.....</b>	<b>124</b>
<b>Г.В. Поснова, С.Н. Тефикова, Д.Ш. Мирсаитова</b>	<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПАХЛАВЫ «СОЛНЕЧНАЯ» ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ С ПРЕДРАСПОЛОЖЕННОСТЬЮ К САХАРНОМУ ДИАБЕТУ II ТИПА.....</b>	<b>130</b>
<b>Н.Г. Иванова, М.В. Мануковская</b>	<b>КЕКСЫ, ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДОМ, ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН.....</b>	<b>134</b>
<b>Л.Э. Глаголева, Н. П. Зацепилина, С.О. Родионов</b>	<b>РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ДЕСЕРТНОГО ПРОДУКТА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕРМИНИРОВАННЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ.....</b>	<b>140</b>
<b>Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, А. Ю. Фоменко</b>	<b>ОЦЕНКА АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ И ГЛИКЕМИЧЕСКОГО ИНДЕКСА ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА.....</b>	<b>143</b>
<b>А.Е. Чусова, Г.В. Агафонов, Н.В. Зуева, Н.В. Коротких</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВО СОЛОДОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ЭКСТРАКТА И ЕГО СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ.....</b>	<b>149</b>
<b>Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, В.О. Волкова, А.А. Медкова, Н.С. Деревщиков, В.Ж. Тигранян</b>	<b>КЕКСЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.....</b>	<b>152</b>
<b>И.М. Жаркова, С.Я. Корячкина, А.А. Каплунова</b>	<b>ЛЕЦИТИНЫ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....</b>	<b>154</b>
<b>И.В. Плотникова, Н.Н. Мирзехалаева, И.С. Наумченко, В.Ж. Тигранян, В.Е. Плотников</b>	<b>НОВЫЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ ГЛИКЕМИЧЕСКИМ ИНДЕКСОМ.....</b>	<b>159</b>
<b>И.А. Никитин, Ш. Муталлибзода, Ю.Н. Труфанова</b>	<b>НУТРИГЕНОМИКА КАК НАУЧНЫЙ БАЗИС РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ.....</b>	<b>162</b>

## Секция 2. Перспективы увеличения ресурсного потенциала сельскохозяйственного производства

- В.Ю. Овсянников, В.В. Торопцев, С.А. Трунов, Т.Е. Шинкарева, М.А. Лобачева** АНАЛИЗ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИЗВЛЕЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПУТЕМ СВЧ ЭКСТРАГИРОВАНИЯ.....166
- В.М. Болотов, П.Н. Саввин, Е.В. Комарова, И.Н. Воронцов** ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ «СУЛЬФИТНО-АММИАЧНОГО» САХАРНОГО КОЛЕРА И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ОКРАСКИ МИНЕРАЛЬНЫХ НАПИТКОВ.....170
- В.В. Румянцева, В.В. Коломыцева, В.В. Поликарпов** ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАПРАВЛЕННОГО БИОКАТАЛИЗА КАК ПЕРСПЕКТИВА РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЯ В ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА.....176
- С.А. Сонин, Е.П. Ачмиз, М.В. Слободяник** МЕТОД ВЫДЕЛЕНИЯ ГЛИКОЛИПИДОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЛЕЦИТИНОВ.....179
- В.Н. Василенко, Л.Н. Фролова, Н.А. Михайлова, И.В. Драган, С.И. Жильцова** РАЗРАБОТКА ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫХ РЕШЕНИЙ ПО ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ОТХОДОВ ПТИЦЕВОДСТВА В БЕЛКОВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И РЫБ.....181
- Е.А. Беляева, И.Е. Устюгова** ОЦЕНКА ПОТЕНЦИАЛА ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК.....184
- Н.В. Зуева, Е.А. Новокшенова, И.Ю. Лукинова** АНАЛИЗ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И СВОЙСТВ ОСНОВНЫХ И ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПОЛУЧЕНИЯ ЭТАНОЛА ИЗ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ.....191
- И.А. Никитин, К.Н. Масная, Ю.Н. Труфанова** РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ПИРОЖНОГО «КАРТОШКА» С ПРИМЕНЕНИЕМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ.....196
- Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, С.М. Павловская** ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ТЕСТА И КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С НЕТРАДИЦИОННЫМИ ВИДАМИ СЫРЬЯ.....201

<b>А.В. Дранников, А.А. Дерканосова, А.А. Торшина, И.А. Сапелкин</b> ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЛКОВОЙ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ ИЗ ВЕГЕТАТИВНОЙ МАССЫ ПРОТЕИНСОДЕРЖАЩИХ ЗЕЛЕННЫХ РАСТЕНИЙ.....	207
<b>Т. Н. Малютина, Л.А. Лобосова, А.А. Кравченко</b> <b>Н.С. Деревщиков</b> МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЭКСТРУДИРОВАННЫМИ ПРОДУКТАМИ.....	211
<b>И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, Т.А. Шевяков</b> <b>В.Ж. Тигранян, А.Г. Кочарьян</b> ЯБЛОЧНЫЕ ВЫЖИМКИ – ИСТОЧНИК ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ.....	212
<b>С. Алтайулы, С.В. Шахов, А.В. Ветров, Е.З. Матеев, А.Е. Куцова</b> <b>И.А. Саранов</b> АППАРАТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ВЛАГИ ИЗ ЖИДКИХ ВЫСОКОВЛАЖНЫХ ТЕРМОЛАБИЛЬНЫХ ЭМУЛЬСИЙ.....	218
<b>С.А. Титов, Н.Н. Корышева, К.А. Велигченко</b> ТЕХНОЛОГИЯ ЯБЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫХ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОФИЛЬТРАЦИИ.....	223
<b>И.К. Сатцаева, С.А. Сароянц</b> ВЛИЯНИЕ ХМЕЛЕВОГО ОТВАРА НА КИСЛОТООБРАЗОВАНИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗЕРНОВОЙ ОБОГАЩЕННОЙ ЗАКВАСКИ.....	223
<b>Е.В. Литвинова Е.В., О.А. Феськов, А.В. Кочуг, В.В. Никитин</b> <b>А.О. Назарян</b> ЗАМОРАЖИВАНИЕ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ МЕТОДОМ ОРОШЕНИЯ ЖИДКИМ АЗОТОМ.....	228
<b>Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, А.Ю. Сетькова</b> ПЕЧЕНЬ ВЕСЛОНОСА КАК НОВЫЙ ИСТОЧНИК ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....	240
<b>А.Ю. Сетькова</b> ВЕСЛОНОС – НОВЫЙ ИСТОЧНИК РЫБОПРОДУКТОВ С ВЫСОКОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ.....	241
<b>А.Е. Куцова, Н.М. Ильина, К.О. Черникова</b> ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА КУР-НЕСУШЕК.....	243
<b>Л.В. Антипова, В.С. Слободяник, А.Е. Куцова, М.В. Мироненко</b> МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ В ТЕХНОЛОГИИ ФАРШЕВЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ.....	248

<b>Т.И. Романюк, Г.В. Агафонов, И.В. Новикова, А.Е. Чусова, Д.В. Антипова</b>	<b>НАПИТОК С КОЛЛАГЕНОМ НА ОСНОВЕ МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ.....</b>	<b>253</b>
<b>И.А. Никитин, В.Я. Черных, Т.А. Булавина, Ю.Н. Труфанова</b>	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОРОШКА ИЗ ЯГОД ЧЕРЕМУХИ.....</b>	<b>256</b>
<b>И.А. Никитин, Ш.С. Зарбалиева, Ю.Н. Труфанова</b>	<b>РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ОВОЩНЫМИ ПЮРЕ ШПИНАТА, СВЕКЛЫ И ТОМАТА.....</b>	<b>264</b>

**Секция 3. Высокпроизводительный анализ, информационные ресурсы и перспективы цифровизации и оценка качества продуктов питания**

<b>В.С. Янковская</b>	<b>ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ СОДЕРЖАНИЯ АНТИБИОТИКОВ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ.....</b>	<b>267</b>
<b>Е.В. Лебедева, Е.П. Бугаев</b>	<b>ОЦЕНКА УРОВНЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ КАК СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ГОСУДАРСТВА.....</b>	<b>271</b>
<b>Н.Г. Кульнева, М.В. Журавлев</b>	<b>ОСОБЕННОСТИ МОДЕЛИРОВАНИЯ РАСПЫЛЯЕМОГО ЖИДКОГО РЕАГЕНТА ПРИ ОБРАБОТКЕ СВЕКЛОВИЧНОЙ СТРУЖКИ.....</b>	<b>277</b>
<b>Л.П.Бессонова, А.В.Черкасова</b>	<b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВИЗАЦИИ.....</b>	<b>282</b>
<b>К.В. Чекудаев, Е.А. Мотина, И.А. Давыденко, И.И. Савченко</b>	<b>ПРИМЕНЕНИЕ ВЕРОЯТНОСТНЫХ МОДЕЛЕЙ ОЦЕНКИ РИСКОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.....</b>	<b>285</b>
<b>М.В. Бабаева, О.С. Восканян, Ф.Ф. Назаров, В. М. Жиров</b>	<b>КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ НАПИТКОВ ПО ЭЛЕМЕНТНОМУ СОСТАВУ.....</b>	<b>291</b>
<b>Т.В. Гладких, Л.А. Коробова</b>	<b>ПАРАМЕТРИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ МНОГОЭТАПНОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА.....</b>	<b>294</b>
<b>А.А.Хлебникова, Л.И.Назина, А.Н. Пегина, Н.Л. Клейменова</b>	<b>СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ КАК ОСНОВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ.....</b>	<b>299</b>

<b>Н. В. Суханова</b> К ВОПРОСУ МОДЕЛИРОВАНИЯ РОСТА ДВУХ КОНКУРИРУЮЩИХ ПОПУЛЯЦИЙ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА КУЛЬТИВИРОВАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ ПРИ РАЗРАБОТКЕ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ.....	30
<b>А.А. Берестовой, А.Н. Мартеха</b> ГОЛОВКА МАСЛОПРЕССА ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА В ПОЛУ УЛЬТРАЗВУКА.....	30
<b>А. Н. Гаврилов, Н. В. Коротких, Е. А. Коротких</b> СИСТЕМ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО УПРАВЛЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ВАРОЧНЫМ ОТДЕЛЕНИЕМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОЛОДОВОГО СУСЛА.....	31
<b>А.Д. Котова, А.Н. Пегина, Л.И. Назина</b> УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	313
<b>Е.А. Резникова</b> АНАЛИЗ УРОВНЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ГОСУДАРСТВА.....	319
<b>И.А. Саранов, К.К. Полянский, О.Б. Рудаков, А.В. Ветров</b> ИДЕНТИФИКАЦИЯ НАТУРАЛЬНОГО МАСЛА КАКАО, ЕГО ЗАМЕНИТЕЛЕЙ И УЛУЧШИТЕЛЕЙ МЕТОДОМ ДСК.....	321
<b>Б.Н. Квашнин, Л.Б. Лихачева</b> ОРГАНИЗАЦИЯ И РАЗРАБОТКА МЕТОДИКИ ОЦЕНКИ ИЗМЕРЕНИЙ РАБОЧИХ ЭТАЛОНОВ.....	32
<b>И.А. Хаустов, Е.Н. Ковалева</b> ПРИМЕНЕНИЕ НЕЙРОСЕТЕВОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ ЦИФРОВИЗАЦИИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО АУДИТА.....	32
<b>Л.А. Коробова, И.С. Толстова, Д.В. Рябчунов</b> ПРОТОТИП МОБИЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ ПРОДУКТОВ.....	33
<b>О.П. Дворянинова, А.В. Соколов, С.С. Ряднов</b> ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИСЕНСОРНОЙ СИСТЕМЫ «ЭЛЕКТРОННЫЙ НОС» ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МЯСА ТИЛАПИИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.....	337
<b>О.П. Дворянинова, С.С. Ряднов, А.В. Соколов, П.М. Суханов</b> РОЛИ СИСТЕМЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ РАЗВИТИЯ РЫБНОЙ ОТРАСЛИ.....	343
<b>О.П. Дворянинова, Л.И. Назина, А.В. Черкасова, Т.С. Чистяков</b> СТАТИСТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ТОЧНОСТИ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА КОКТЕЙЛЯ МОЛОЧНОГО.....	34



<b>Н.Г. Земцова, И.В. Черемушкина</b> СЕНСОРНОМЕТРИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ В ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА И ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ СЫРОВ.....	351
<b>Т.В. Алексеева, В.М. Сидельников, Ю.О. Калгина</b> ПИЩЕВАЯ СИСТЕМА ДЛЯ КОРРЕКТИРОВКИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ.....	352
<b>Е.В. Богданова</b> ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОРАСТВОРИМЫХ ВИТАМИНОВ В ГИДРОЛИЗАТЕ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ.....	354
<b>Е.С. Бунин, Г.В. Калашников, С.В. Макеев</b> АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ РАПСОВОГО МАСЛА ПРИ СВЧ-ОБРАБОТКЕ И РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБАХ СУШКИ СЕМЯН РАПСА.....	356
<b>Е.С. Бунин, Г.В. Калашников, С.В. Макеев</b> СОДЕРЖАНИЕ КОМПЛЕКСА ПРОТЕИНОВ СЕМЯН РАПСА ПРИ СВЧ-СУШКЕ С КОМБИНИРОВАННЫМ ЭНЕРГОПОДВОДОМ.....	361
<b>Е.В. Богданова</b> МОЛЕКУЛЯРНО-МАССОВОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПЕПТИДОВ ГИДРОЛИЗАТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ.....	366
<b>А.В. Соколов</b> СОЗДАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ КОМПОЗИЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ НА ОСНОВЕ ПОЛИМЕРА БЕЛКОВОЙ ПРИРОДЫ.....	369
<b>И.С. Косенко, А.В. Алехина</b> ВЛИЯНИЕ СОСТАВА ПОСОЛОЧНОЙ СМЕСИ НА КАЧЕСТВО КОЛБАС.....	376

#### **Секция 4. Новые междисциплинарные основы совершенствования структуры и содержания образования**

<b>О.С. Никульчева, И.А. Хаустов, С.Г. Тихомиров</b> ПРОЦЕССНЫЙ ПОДХОД К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.....	379
<b>О.С. Никульчева, О.П. Дворянинова, Л.И. Назина</b> ПОДГОТОВКА КАДРОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	382