



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



VII международная
научно-практическая
молодежная конференция

ПОЛАНДОВСКИЕ ЧТЕНИЯ

посвященная **80-летию** Победы в Великой Отечественной войне и **90-летию** со дня рождения выдающегося ученого Поландовой Раисы Дмитриевны

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ КОНФЕРЕНЦИИ

г. МОСКВА
5 ИЮНЯ 2025 г.



Министерство науки и
высшего образования
Российской Федерации



ГОСНИИ ХЛЕБА
основан в 1932 году

Научно-исследовательский
институт хлебопекарной
промышленности



Российская академия наук

Российская академия наук

ПОЛАНДОВСКИЕ ЧТЕНИЯ

***VII международная научно-практическая
молодежная конференция***

посвященная

***80-ЛЕТИЮ
ПОБЕДЫ В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ***

и

***90-ЛЕТИЮ
СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ
ПОЛАНДОВОЙ РАИСЫ ДМИТРИЕВНЫ***

Сборник материалов конференции

**5 июня 2025 г.
г. Москва**

УДК 664.6
ББК 36.83
ПЗ6

Сборник материалов VII международной научно-практической молодежной конференции «Поландовские чтения» (5 июня 2025 г.) / ФГАНУ НИИХП, отв. ред. д.т.н. Мартиросян В.В. - М.: ООО «Белый Ветер». - 2025. - 291 с.

ISBN 978-5-907899-70-4

Редактор-составитель
Секретарь оргкомитета конференции

Балуян Х.А.
Печникова Ю.Ю.

В сборнике опубликованы материалы VII международной научно-практической молодежной конференции «Поландовские чтения», посвященной 80-летию Победы в Великой Отечественной войне и 90-летию со дня рождения выдающегося ученого Поландовой Раисы Дмитриевны В научных трудах молодых учёных и специалистов научно-исследовательских институтов и высших учебных заведений представлены: пищевые биотехнологии и современные подходы к решению проблем улучшения качества и переработки сельскохозяйственной продукции; новые методы контроля качества и безопасности пищевой продукции; современные инженерно-технические решения в сфере пищевой промышленности; эффективные технологические и технические решения повышения качества и увеличения сроков годности пищевой продукции; развитие ассортимента пищевых продуктов, в том числе функционального и специализированного назначения; современные технологии пищевых продуктов для людей, работающих в экстремальных, вредных условиях труда и оценка их эффективности (СВО, зона экологического бедствия, Арктическая зона); развитие пищевых технологий для повышения здоровья населения, в том числе с применением элементов искусственного интеллекта.

Коллектив авторов, 2025
ФГАНУ НИИХП, 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

Секция 1	Пищевые биотехнологии и современные подходы к решению проблем улучшения качества и переработки сельскохозяйственной продукции	
1.	ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ КЛАССА ТЕРМООБРАБОТКИ СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА НА ЕГО ТЕРМОУСТОЙЧИВОСТЬ	15
	<i>Алкадур М.И.</i>	
2.	ПОДБОР ОПТИМАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ФЕРМЕНТАЦИИ МОЛОЧНОКИСЛЫМИ МИКРООРГАНИЗМАМИ	19
	<i>Бычкова Т.С., Крутина Е.М., Дягилева Ю.А.</i>	
3.	СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА ОЛИВКОВЫХ МАСЕЛ РАЗЛИЧНЫХ РЕГИОНОВ ПРОИЗРАСТАНИЯ ОЛИВ МЕТОДОМ РАМАНОВСКОЙ СПЕКТРОСКЛИПИИ И ГАЗОВОЙ ХРОМАТОГРАФИИ	23
	<i>Ильин Н.А., Гернуг Х., Устьянов Д.А.</i>	
4.	ГРЕЧИШНАЯ БАРДА КАК ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ В ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ: ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА	27
	<i>Крючкова Е.Р., Соколова Е.Н., Серба Е.М.</i>	
5.	ВЛИЯНИЕ ДОЗИРОВКИ СОЛИ НА КАЧЕСТВО МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	32
	<i>Колесникова В.Д., Елисеева С.А.</i>	
6.	ИСТОЧНИКИ ПОВЫШЕННОГО СОДЕРЖАНИЯ БЕЛКА И ЖИРА ДЛЯ СЕЛЕКЦИИ НУТА В ОМСКОЙ ОБЛАСТИ	35
	<i>Кузьмина С.П., Казыдуб Н.Г., Чернов Р.В., Коцюбинская О.А.</i>	
7.	РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОДНОВРЕМЕННОМУ КОЛИЧЕСТВЕННОМУ УЧЕТУ МОЛОЧНОКИСЛЫХ И ПРОПИОНОВОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ В ЗАКВАСКАХ ПРИ ИХ СОВМЕСТНОМ КУЛЬТИВИРОВАНИИ	40
	<i>Локачук М.Н., Савкина О.А.</i>	
8.	ВЛИЯНИЕ ПРОТЕАЗ СОКА BRASSICA OLERACEA VAR. SARITATA НА ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ ГОВЯДИНЫ	46
	<i>Машкина А.И., Пчелкина В.А.</i>	
9.	СРАВНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ АНТИОКСИДАНТНОГО ПОТЕНЦИАЛА КУЛЬТУР IN VITRO ЛИСТА MAASKIA AMURENSIS	51
	<i>Нестерова М.Д., Купаева Н.В., Тюрина Т.М.</i>	

10.	ИССЛЕДОВАНИЕ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ СБРОЖЕННОЙ ЗАВАРКИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННЫХ СЫРЬЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ <i>Самуйленко Т.Д.</i>	57
11.	КАЧЕСТВО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ ПРИ ВОЗДЕЛЫВАНИИ В ЗАСУШЛИВЫХ УСЛОВИЯХ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ <i>Тюлюбаев А.Х., Кузьмина С.П.</i>	62
12.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ВЕНСКИХ ВАФЕЛЬ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКИ <i>Фёдорова Р.А., Липатова Н.В.</i>	67
13.	ПШЕНИЦА ПАМЯТИ КОНОВАЛОВА – ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ <i>Хмелева Е.В., Королев Д.Н., Сидоренко В.С.</i>	71
14.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩНЫХ ЦУКАТОВ С РАЗЛИЧНЫМИ ВИДАМИ ОБРАБОТОК <i>Яичкин В.Н., Иванова Л.В., Павлова О.Г., Цинцадзе О.Е., Зиганшина К.Р.</i>	76
<hr/>		
Секция 2	Новые методы контроля качества и безопасности пищевой продукции	
<hr/>		
15.	ИССЛЕДОВАНИЕ СОЕДИНЕНИЙ, СПОСОБНЫХ МАСКИРОВАТЬ ГОРЬКИЙ ВКУС <i>Володарский М.О., Филозов В.С., Санников М.В., Смирнов И.С., Ашихмина М.С.</i>	80
16.	СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ <i>Беляева Н.О., Жиркова Е.В., Балуюн Х.А.</i>	83
17.	МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ <i>Забелина А.И., Казанов Д.А.</i>	89
18.	СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГАЗООБРАЗУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ДРОЖЖЕЙ <i>Конькова Л.С., Савкина О.А.</i>	95
19.	ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЕМКОСТИ ДИЕТИЧЕСКИХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной кислотности с повышенной пищевой ценностью <i>Кузьмина К.П., Белявская И.Г.</i>	100

20.	ПРОГНОЗИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ С ПРИМЕНЕНИЕМ МЕТОДОВ ОПТИЧЕСКОЙ СПЕКТРОСКОПИИ И МНОГОМЕРНОГО АНАЛИЗА	104
	<i>Лысенкова А.А., Жиркова Е.В., Платов Ю.Т., Мартиросян В.В.</i>	
21.	ИССЛЕДОВАНИЯ ЦВЕТОВЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ЗЕРНА ГИБРИДОВ КУКУРУЗЫ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ СЕЛЕКЦИИ В ЦВЕТОВОМ ПРОСТРАНСТВЕ LAB	108
	<i>Сотченко Д.Ю., Балуян Х.А., Мартиросян В.В.</i>	
22.	ИССЛЕДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ВЫСШЕГО СОРТА МЕТОДОМ ПРОБНОЙ ЛАБОРАТОРНОЙ ВЫПЕЧКИ	112
	<i>Чистохвалова О.Д., Кошелева А.И., Носова М.В., Тюрина О.Е., Насонова Н.В.</i>	
<hr/>		
Секция 3	Современные инженерно-технические решения в сфере пищевой промышленности	
<hr/>		
23.	ВЛИЯНИЕ ТЕПЛООВОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА СТРУКТУРУ МОЛОЧНОГО БЕЛКА	117
	<i>Большакова Е.И., Барковская И.А.</i>	
24.	ПОДБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ПОЛКИ СУБЛИМАТОРА ПРИ СУШКЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ МЕЧНИКОВСКОЙ ПРОСТОКВАШИ	122
	<i>Бурков И.А., Рябова А.Е.</i>	
25.	ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ КАКАОВЕЛЛЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГИДРОТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ	125
	<i>Зайченко Д.А., Корзан С.И.</i>	
26.	ВЛИЯНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫХ ХЛОПЬЕВ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА	132
	<i>Игнатов А.Ю., Черных В.Я.</i>	
27.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА, ОБОГАЩЕННОГО БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ	135
	<i>Ионов В.В., Соколова Е.Н., Серба Е.М.</i>	
28.	ВОЗМОЖНОСТЬ СОХРАНЕНИЯ ЖИЗНЕСПОСОБНОСТИ PSEUDOMONAS AERUGINOSA В МОЛОКЕ ПОСЛЕ ПРОЦЕДУРЫ ПАСТЕРИЗАЦИИ	140
	<i>Кишилова С.А., Алкадур М.И.</i>	

29.	МНОГОФАКТОРНЫЙ СТАТИСТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПРОЦЕССА ЭКСТРУЗИОННОЙ 3D-ПЕЧАТИ ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА	143
	<i>Мартеха А.Н., Торопцев В.В., Каверина Ю.Е.</i>	
30.	ОЦЕНКА РАВНОМЕРНОСТИ ТЕМПЕРАТУРНОГО ПОЛЯ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ ППЭ-800П-1	147
	<i>Печникова Ю.Ю., Черных В.Я.</i>	
31.	ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ МЕМБРАННОЙ ФИЛЬТРАЦИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВЫТЯЖНЫХ СЫРОВ	153
	<i>Тилилицына Ю.В., Дымар О.В.</i>	
32.	ИССЛЕДОВАНИЕ МИКРОБИОТЫ РЖАНОЙ ЗАКВАСКИ СПОНТАННОГО БРОЖЕНИЯ	161
	<i>Телякова О.В., Носова М.В., Чистохвалова О.Д.</i>	
33.	ИЗОЛЯЦИЯ, ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ИССЛЕДОВАНИЕ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ МИКРООРГАНИЗМОВ ИЗ НИЗКОКИСЛОТНОЙ ПШЕНИЧНОЙ ЗАКВАСКИ	166
	<i>Фролова Ю.М., Локачук М.Н., Парахина О.И., Савкина О.А., Бурькина М.С.</i>	
Секция 4 Эффективные технологические и технические решения повышения качества и увеличения сроков годности пищевой продукции		
34.	УПАКОВКА И ТАРА КАК СРЕДСТВО ПРОДЛЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	173
	<i>Клименко Н.А., Баранов М.И., Тарасенко Н.А.</i>	
35.	ВЛИЯНИЕ МОЛОЧНОЙ КИСЛОТЫ НА АНТИМИКРОБНЫЕ СВОЙСТВА БИОРАЗЛАГАЕМЫХ ПЛЕНОК НА ОСНОВЕ КРАХМАЛА	177
	<i>Путилов В.Э., Непомнящий А.П., Шарова Н.Ю.</i>	
36.	ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ УГЛЕВОДНЫХ ДОБАВОК И УСЛОВИЙ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ НА ЖИЗНЕСПОСОБНОСТЬ КОНСОРЦИУМА МИКРООРГАНИЗМОВ	182
	<i>Санников М.В., Смирнов И.С., Володарский М.О., Филозон В.С., Лаврентьев Ф.В.</i>	
37.	РАЗРАБОТКА КОНСОРЦИУМОВ НА ОСНОВЕ STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS И LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP. BULGARICUS ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТОВ С ОПТИМАЛЬНЫМИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ	185
	<i>Смирнов И.С., Санников М.В., Володарский М.О., Филозон В.С., Лаврентьев Ф.В.</i>	

38.	ИССЛЕДОВАНИЕ КРИОЗАЩИТНЫХ АГЕНТОВ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ Филозоп В.С., Володарский М.О., Санников М.В., Смирнов И.С., Ашихмина М.С.	189
39.	ВОЗМОЖНОСТЬ УСТАНОВЛЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ЗЕРНОПРОДУКТОВ УСКОРЕННЫМ МЕТОДОМ Яицких А.В., Цыгаркина А.С.	193
40.	ВЛИЯНИЕ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ И ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА НА СРОКИ ХРАНЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ Яичкин В.Н., Иванова Л.В., Живодерова С.П., Архипова Н.А., Мусамбекова Д.Е.	197
Секция 5	<i>Развитие ассортимента пищевых продуктов, в том числе функционального и специализированного назначения</i>	
41.	РАЗРАБОТКА НОВОГО АССОРТИМЕНТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ХЛЕБА НА ОСНОВЕ ЦЕЛОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ <i>Андреанова Т.С., Алёхина Н.Н.</i>	201
42.	ПРИМЕНЕНИЕ БЕЗЛАКТОЗНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ <i>Аракелян Э.А., Клоконос М.В., Забалуева Ю.Ю.</i>	204
43.	ТЕНДЕНЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ: АНАЛИЗ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРЕДПОЧТЕНИЯХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ВЛИЯНИЕ НА АССОРТИМЕНТ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ <i>Билеткина А.А., Просин М.В.</i>	209
44.	ОСОБЕННОСТИ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИИ ПЕЧЕНЬЯ, ОБОГАЩЕННОГО БЕЛКОМ <i>Бреславская Д.А., Савенкова Т.В.</i>	212
45.	СВОЙСТВА ПИЩЕВОГО ЖМЫХА <i>Дияров К.Р., Шайхисламов И.Г., Гумеров Т.Ю.</i>	216
46.	РАЗРАБОТКА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ <i>Зайцева Л.В., Владимирова А.Д., Перфильев Д.С.</i>	223
47.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФЛАВОНОИДОВ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ <i>Кузьмин В.Н.</i>	227

48.	ВЛИЯНИЕ МУКИ ОВСЯНОЙ НА КАЧЕСТВО ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ <i>Ладнова О.Л., Корячкина С.Я., Корячкин В.П., Медяник А.А.</i>	230
49.	ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РЫБНОЙ БЕЛКОВО-МИНЕРАЛЬНОЙ КОМПОЗИЦИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ <i>Позднякова Д.А., Ключко Н.Ю.</i>	234
50.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИКЛИЧЕСКИХ ПЕПТИДОВ ЛЬНА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ <i>Саркисян В.А., Соболев Р.В.</i>	241
51.	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ПОЛУЧЕНИЮ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ С РЕГУЛИРУЕМЫМ УГЛЕВОДНЫМ И МИНЕРАЛЬНЫМ СОСТАВОМ <i>Сорокин К.Ю., Назаренко Д.М., Хазов Д.С., Родионов И.С., Лодыгин А.Д., Шрамко М.И., Евдокимов И.А.</i>	245
52.	ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ СПИРУЛИНЫ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА <i>Фёдорова Р.А., Костикова Н.О.</i>	249
53.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ С ПРОБИОТИКАМИ <i>Чурилов С.А., Кабдиева Д.С., Поснова Г.В.</i>	253
54.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БИСКВИТНОГО ПИРОЖНОГО ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ <i>Язькова В.А., Клоконос М.В., Забалуева Ю.Ю., Маркина А.О.</i>	257
Секция 6	Современные технологии пищевых продуктов для людей, работающих в экстремальных, вредных условиях труда и оценка их эффективности (СВО, зона экологического бедствия, Арктическая зона)	
55.	СОЗДАНИЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ, РАБОТАЮЩИХ В ОСОБЫХ УСЛОВИЯХ ТРУДА <i>Абдуллин Б.А., Полякова А.В., Гумеров Т.Ю.</i>	263
56.	РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУКИ ИЗ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК, РИСОВОЙ, ЛЬНЯНОЙ И БАНАНОВОЙ <i>Качканова А.В., Муталлибзода Ш., Никитин И.А.</i>	269

57.	ПИЩЕВОЙ БАТОНЧИК ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	273
	<i>Клинцова А.К., Шагуахметова А.Р., Насырова Е.А.</i>	
58.	ЗЕРНОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ СПАСАТЕЛЬНОЙ И ПРОТИВОПОЖАРНОЙ СЛУЖБЫ	277
	<i>Шагуахметова А.Р., Клинцова А.К., Насырова Е.А.</i>	
<hr/>		
Секция 7	Развитие пищевых технологий для повышения здоровья населения, в том числе с применением элементов искусственного интеллекта	
<hr/>		
59.	КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРИМЕРЕ КРУАССАНОВ	281
	<i>Баранов М.И., Клименко Н.А., Тарасенко Н.А., Мацакова Н.В.</i>	
60.	ОПТИМИЗАЦИЯ ИНГРЕДИЕНТНОГО СОСТАВА МУЛЬТИЗЕРНОВОГО РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	285
	<i>Моисеенко А.Г., Мартиросян В.В., Костюченко М.Н.</i>	
