

СОДЕРЖАНИЕ

Секция 3. ТЕХНОЛОГИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ	5
<i>Агафонова С.В.</i> Использование вторичного сырья рыбоперерабатывающей отрасли для получения жира, богатого омега-3 жирными кислотами	5
<i>Альшевский Д.Л., Созонтова А.А.</i> Исследование отдельных показателей качества сыровяленой рыбной колбасы с добавлением имитационного шпика.....	9
<i>Богацкий Р.А., Ким Э.Н., Тимчук Е.Г.</i> Влияние электрохимически активной воды на жизнедеятельность микроорганизмов	12
<i>Глебова Е.В., Пестов В.В., Крюковская У.В.</i> Менеджмент знаний как инструмент повышения эффективности деятельности организации.....	16
<i>Глебова Е.В.</i> Организационная структура управления как инструмент повышения качества производственного процесса рыбоперерабатывающего предприятия.....	21
<i>Гришин А.С., Помоз А.С.</i> Технология снеков из гомогенизированного фарша кальмара по типу «солено-сушеная соломка».....	25
<i>Дементьева Н.В., Богданов В.Д.</i> Исследование пищевой ценности икры промысловых видов рыб.....	28
<i>Дементьева Н.В., Богданов В.Д., Федосеева Е.В.</i> Технохимическая характеристика рыб Дальневосточного бассейна.....	33
<i>Живлянцева Ю.В., Куранова Л.К.</i> Исследование актуальности разработки технологии продуктов спортивного питания из рыбного сырья путём изучения потребительского спроса на примере г. Мурманска.....	39
<i>Zvaigzne Galina, Karklina Daina, Moersel Joerg-Thomas, Kuehn Sasha.</i> Bioactive compounds and antioxidant activity of orange juice during the harvest season	44
<i>Ким Э.Н., Максимова В.В.</i> Совершенствование информационного обеспечения СМК жестянобаночного предприятия	51
<i>Ким Э.Н., Паначина В.С.</i> Совершенствование системы контроля готовности копчёной рыбной продукции по её цветовым характеристикам	55
<i>Ким Э.Н., Желновод А.С., Кривченко В.В., Лаптева Е.П.</i> Разработка технологии соленой икры сельди тихоокеанской на ламинарии.....	59
<i>Ким Э.Н., Кривченко А.М., Паначина В.С., Тимчук Е.Г.</i> Оценка цветовых характеристик копченой рыбной продукции	63
<i>Корниенко Н.Л., Гусева Л.Б.</i> Исследование качества рыбных паштетов в хранении	66
<i>Максимова С.Н., Пономаренко С.Ю., Суровцева Е.В.</i> Целесообразность совершенствования холодильной технологии сардины тихоокеанской (иваси).....	69
<i>Максимова С.Н., Слуцкая Т.Н., Федосеева Е.В., Ким А.Г., Рожнецова А.П.</i> Разработка технологии нетрадиционной сушеной продукции из трепанга	73
<i>Мезенова О.Я., Волков В.В., Байдалинова Л.С., Городниченко Л.В., Мезенова Н.Ю., Агафонова С.В.</i> Получение и оценка качества протеинов и жиров из вторичного рыбного сырья Калининградской области	77
<i>Новожиллов М.П., Попов М.С., Шокина Ю.В.</i> К вопросу о комплексной переработке ската звездчатого – обоснование технологии пищевого использования отходов от разделки	82

<i>Панчишина Е.М., Полещук Д.В., Максимова С.Н., Пономаренко С.Ю., Полещук В.И.</i> Исследование антимикробной активности хитозана и его полиэлектролитных комплексов	88
<i>Пивненко Т.Н., Задорожный П.А., Позднякова Ю.М., Ковалев А.Н.</i> Влияние ультразвуковой и ферментативной обработки на процесс деполимеризации коллагена	91
<i>Позднякова Ю.М., Михеев Е.В.</i> Технология получения водорастворимого нуклеопротеидного комплекса из молок лососевых	96
<i>Проконец Ж.Г., Федотова Е.Е.</i> Разработка технологии безглютенового маффина на основе льняной муки и ламинарии японской (<i>Laminaria Saccharina</i>).....	100
<i>Рогов А.М., Кадникова И.А., Аминина Н.М.</i> Исследование продолжительности ферментативного гидролиза полисахаридов сахарины японской	103
<i>Саенкова И.В., Шокина Ю.В., Новожилова Е.А.</i> Обоснование технологии рыбной кулинарной продукции на основе изучения функционально-технологических свойств фарша из мяса ската звездчатого и трески атлантической.....	106
<i>Сахарова О.В.</i> Исследование общей биологической ценности рыбопродуктивных кулинарных изделий с функциональными свойствами	111
<i>Хворова Л.С., Лукин Н.Д., Баранова Л.В.</i> Средство для засолки и консервирования рыбо- и морепродуктов	115
<i>Шадрина Е.В., Максимова С.Н.</i> Низкомолекулярные пептиды морских звезд в кормлении сельскохозяйственных животных и птиц	118
<i>Шкуратова Е.Б., Шокина Ю.В., Васильева Г.С.</i> Обоснование технологии деликатесной подкопченной продукции из традиционного рыбного сырья Северного бассейна	121
Секция 4. ТЕХНИКА ПИЩЕВЫХ И ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ	128
<i>Богданов В.Д., Симдянкин А.А., Назаренко А.В.</i> Исследование процесса замораживания сырья морского происхождения при его криообработке.....	128
<i>Дуболазова Л.В.</i> Особенности систем кондиционирования воздуха VRV, VRF и чиллер-фанкойл	132
<i>Карасев А.Г., Комаров О.В., Старков А.А.</i> Концепция предприятия по переработке малоценных пород рыб и рыбных отходов в кормовую продукцию.....	136
<i>Комаров А.О., Комаров О.В.</i> Описание оборудования для производства пробойной соленой икры лососевых	138
<i>Крикун А.И.</i> Конструктивные особенности зернистого фильтрующего устройства для технологической морской воды.....	139
<i>Максимова В.И., Юдин В.Г., Максимов В.В., Рубей В.М.</i> Метод определения остаточного угла пружинения жести	145
<i>Недбайлов А.А.</i> Технологическое обеспечение проектной работы студентов в малых группах	148
<i>Панюкова И.В.</i> Регулирование технологических систем на предприятиях пищевой отрасли	150
<i>Проскура Д.Ю., Шамрай-Лемешко С.В., Тихомиров М.В., Крикун А.И.</i> Контроль влажности дымовоздушной смеси в коптильной камере	154
<i>Руднев Б.И., Повалихина О.В.</i> Взаимодействие радиационных тепловых потоков в четырехзонной излучающей системе камеры сгорания дизельного двигателя	158
<i>Чуприн В.В., Ткаченко Т.И.</i> Интенсификация процессов охлаждения продуктов мясопереработки после их термической обработки	161
<i>Шайдуллина В.П.</i> Исследование энергоэффективности способов получения и технологических свойств бинарного льда	166

Секция 5. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ОТРАСЛИ 170

<i>Беспалова Т.В., Дергунова О.Ф.</i> Проблемы интернационализации высшего образования при изучении математических дисциплин	170
<i>Бут И.В.</i> Развитие коэволюционного мышления как составляющая общепрофессиональной подготовки специалистов рыбохозяйственного вуза	172
<i>Григорьева Е.В.</i> Изучение начертательной геометрии иностранными студентами.....	177
<i>Ким Э.Н., Лебедева М.Н.</i> Моделирование систем управления предприятий рыбной отрасли	180
<i>Кузьмина С.В.</i> Социальные аспекты адаптации студентов Дальрыбвтуза.....	186
<i>Кучеренко Л.В., Инмин Хэ.</i> Опыт педагогической работы в совместных образовательных программах с китайскими студентами по физике	191
<i>Лесовский Б.Ф.</i> О роли вуза в кластерном развитии рыбной отрасли (на примере Приморского края)	195
<i>Ночевкина Т.А., Лаврут Н.С.</i> Зарубежный опыт регулирования внешнеэкономической деятельности в рыбохозяйственном комплексе	201
<i>Салтыков М.А.</i> Классификация нормативно-правовой базы рыбной промышленности.....	207
<i>Салтыков М.А.</i> Мировые тенденции и прогноз развития рыбной промышленности до 2021 года.....	212
<i>Царева Н.А.</i> Формирование экологического сознания в системе магистерского образования.....	216
<i>Черная Е.В.</i> Интернационализация образования на основе применения активных технологий (на примере гуманитарных дисциплин)	220
<i>Ющик Е.В.</i> Ресурсы сети Интернет в адаптивном подходе при изучении инфокоммуникационных дисциплин в процессе подготовки квалифицированных кадров для рыбной отрасли.....	224
<i>Яковенко Л.М.</i> Физика в интернациональном обучении	227