

СОДЕРЖАНИЕ

Секция «Пищевая химия, биотехнология»

А.А. Адаева Перспективы использования плодов ирги в качестве сырья для виноделия.....	3
А. В. Асташев, О. А. Неверова Влияние лактата железа в комплексе с аскорбиновой кислотой на рост и развитие хлебопекарных дрожжей на стадии маточных культур.....	5
Н.И. Хамнаева, Е.В. Кондрашова, Н.Ц. Балданова Биотехнологический способ получения ферментированного продукта с функциональными свойствами.....	8
Е.В. Баранова, Н.С. Тетеркина, Е.А. Усова Мучные кондитерские изделия с добавлением арабиногалактана.....	10
А.В. Башилов Использование растительных экстрактов в стабилизации к окислению масла льна.....	12
М.А. Базина, М.С. Горбунчикова, Е.С. Горбунчикова Получение биологически активной добавки с селеном из белой фасоли.....	14
Д.А. Гомбоева Получение пептидного биорегулятора из ти-муса свиней и изучение его иммунобиологической активности.....	16
Д. Ю. Данилова, С. М. Усова Определение ферментативной активности зерна овса.....	18
Т.В. Дульская Модификационные изменения пектиновых веществ рябинового шрота.....	20
О. А. Кательва, Ю. В. Лазбекина, Е. В. Сажина Качество зерна яровой мягкой пшеницы.....	22
Ю. А. Ковалева, А. Ю. Дорофеева Выделение и определение активности ферментов зерна пшеницы.....	24
А.В. Ковалева Изучение стереотипов питания школьников Прокопьевского района и г.Березовский.....	26
Я.П. Коломникова Новый компонент пшеничного теста, подавляющий развитие микробиологической порчи.....	28
О.Ю. Кравченко Влияние лишайников <i>cetraria islandica</i> и <i>cetraria laevigata</i> на силу муки.....	30
Т.Н. Лазарева Изучение влияния инулина и олигофруктозы на сохранение свежести бисквитов.....	32
Д.Н. Мурашова Влияние термической обработки 5 различных растительных масел на образование эпокси соединений.....	34
М. Начётова Изучение возможности использования ик-нагрева для снижения микробиологической обсеменности зерна.....	36

Е.М. Невзорова Исследование влияния СВЧ и ИК-излучения на динамику высушивания ягодного сырья.....	38
И.П. Михалева, О.В. Черепеникова Роль образовательных программ в повышении уровня знаний школьников в области здорового питания.....	40
П.С. Скубаев, А.Ю. Огнев Применение растительных экстрактов в рецептуре майонезов.....	42
А.В. Осипова Ферментированная подскорлупная оболочка кедрового ореха для приготовления косметического препарата..	44
Э.Б. Очирова К вопросу об очистке жиросодержащих производственных сточных вод мясоперерабатывающих предприятий	45
Е.Ю. Силина, С.В. Топольская, Д.Б.Пеков Разработка технологии продуктов с антиоксидантными свойствами с использованием дигидрохверцетина.....	47
Л.С. Солдатова, С.А. Равнюшкин Современные аспекты применения иммобилизованных ферментных препаратов в производстве сыров и творога.....	49
А.А. Спирин Повышение антиоксидантной активности путем внесения ягод жимолости.....	52
С.А. Сухих, А.В. Крупин Выделение и очистка ферментных препаратов, применяемых в пищевой промышленности.....	54
Е.А.Тимченко Выделение пектиновых веществ из растительного сырья.....	56
А.В. Бондар, Н.В. Тусуп Экологические аспекты загрязнения пищевых продуктов азотсодержащими соединениями.....	58
Р.А. Хазигалеева, Н.В. Модогоева Подбор условий культивирования консорциума микроорганизмов на основе культур <i>lactobacillus acidophilus</i> , <i>bifidobacterium bifidum</i> и <i>bacillus coagulans</i>	59
А.Х.Цыбикова Подбор условий культивирования комбинированной закваски на основе <i>lactobacillus helveticus</i> и пропионовокислых бактерий.....	61
А.Н. Чеснокова Количественное определение ксантогумола в российских сортах хмеля методом ВЭЖХ.....	63

Секция «Технология пищевых производств»

Р.Н. Абдрахманов Разработка и исследование высоко-белковых мясных коктейлей с функциональными свойствами.....	65
В. В. Аксёнов Перспективы использования пшеничной клейковины в России.....	67

О. Ю. Аксенова Исследование влияния аскорбиновой кислоты на качество овощных заливок в рыбных пресервах при хранении	70
К.В. Апатенкова, С.В. Нестеров Изучение свойств мяса марала	72
Д. С. Апенюва Сравнительная характеристика пищевых подкормок для дрожжей	73
Е.О. Афанасьева, Г.К. Альхамова Влияние способов производства на качество «красного творога»	75
А.Е. Бепеева Перспективность применения добавок растительного происхождения в производстве мягких сыров	77
О.С. Бережная Применение барьерных заверточных материалов для увеличения срока годности жировых кондитерских изделий	79
И.Ю. Березина, Е.И. Шилова Проблемы обеспеченности витаминами продуктов питания	81
С.Н. Бобрышева Использование льняной муки при производстве хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	82
А.В. Ванчикова Использование крупяного продукта при производстве мучных кондитерских изделий	83
Г.В. Васильева Спреды как продукты функционального питания	85
И.В. Васильева Применение витаминно-минерального комплекса при сбраживании высокоплотного медового суслу	87
К.С. Воздвиженская Анализ фактического содержания витаминов и микроэлементов в рационах питания школьников г.Березовского	90
А.А. Гергенова, А.К. Арданова Применение молочной сыворотки при производстве ржано-пшеничного хлеба	92
И.В. Герман, М.В. Волобуева Использование пищевых гидроколлоидов в производстве консервов	94
Г.А. Глущенко Отделение лузги семян подсолнечника в вертикальном воздушном потоке	96
Н.В. Гречищева, Е.В. Дмитриева, В.А. Толстенко Водоудерживающая способность сырьевых компонентов	98
Е.И. Дианова Применение робастного проектирования для оптимизации рецептур вареных колбасных изделий с коллагенсодержащими белковыми препаратами	100
В.С. Диденко Обогащение мороженого пищевыми волокнами	102
А.О.Третьякова, К.В.Барсегян Возможности обрушивания семян рапса, районированных в Кузбассе	104

И.В. Долголюк Исследование жирнокислотного состава масла, полученного при переработке кокосовой стружки	106
О. А. Дубровина Эффективность использования молочных белков при производстве рубленых полуфабрикатов	108
О.А. Дубровина, А. Маковеева Рубленые полуфабрикаты из мяса птицы механической обвалки с использованием молочно-белковых препаратов и растительных белков	109
А.В. Дударева Разработка методов стабилизации кедрового молочка	110
А.Н.Дунаев К вопросу о новых тенденциях в питании студентов	111
Л.М. Дундукова, Д.А.Зарубин Возможность обогащения сухих плодово-ягодных напитков микроорганизмами-пробиотиками	114
А.С. Жарков Разработка компотов из плодов вишни	116
Е.А. Жидкова, К.Д. Черненко О процессе очистки сточных жиренных вод масложирового производства цеолитами	118
Ч.А. Зайганова Влияние биоактивации на углеводно-амилазный комплекс зерна пшеницы и ячменя	120
С.Г. Захаренко, С.А. Захаров Роль пищевых волокон в рационе питания человека	122
М.А. Захаренко, С.А. Захаров Перспективы использования галактоолигосахаридов в производстве синбиотических кисломолочных продуктов	123
М.А. Захаренко, С.А. Захаров Выбор оптимальной дозы галактоолигосахаридов при выработке продуктов функционального назначения	124
С.Г. Захаренко, С.А. Захаров Исследование влияния дозы пищевых волокон на качество молочно-белкового продукта	126
С.А. Захаров, С.Г. Захаренко Контроль процесса образования сгустка оптическим методом	128
И.А. Иванов Слойка студенческая – новое булочное изделие ..	129
В.А. Ермолаев, А.В. Изгарышев Разработка методики экспресс-анализа активности воды пищевых продуктов	130
А.Н. Архипов Формирование консистенции йогуртных продуктов	132
А.Н. Архипов Исследование влияния термизации на структуру десерта йогурта	134
А.Г. Кагиров Исследование влияния экологической обстановки на качество мяса птицы в районах томской области	137
С.А. Толкач Исследование кинетики посола рыб применительно к процессам шприцевания	138

Е.Н.Трафимова Технологические аспекты рациональной переработки пшеничной муки со слабой клейковиной	
В.А. Ермолаев, С.Ю. Тропин Исследование процесса ступенчатой вакуумной сушки мягкого сыра	142
А.А. Ульянюк Исследование процесса вакуумной сушки адыгейского сыра.....	144
С.Н. Хазагаева, И.В. Гамзякова Влияние кедрового жмыха на рост бифидобактерий.....	147
Е.Д. Холина, В.А. Ермолаев Гигроскопические свойства сухих сыров	149
Л.А. Циркун, П.В. Горбажа, Е.В. Дмитриева Жироудерживающая способность сырья для мучных кондитерских изделий....	151
Е.Б. Цыдендожиев, Е.Б. Очиров О возможности применения нетрадиционного сырья в производстве макаронных изделий...	153
Д.В. Шилина, К.А. Кирсанова Сравнительная оценка хлебобулочных изделий с разными растительными маслами	155
Е.И. Шилова, И.Ю. Березина Функциональные особенности использования природного сырья.....	157
Т.Л. Мулозьянова Аспекты конструирования жировой основы сливочно-растительного спреда	159
Т.Л. Мулозьянова Разработка антиоксидантного комплекса на основе лецитина и лимонной кислоты	161
Н.Н. Яковлева Сбивные кондитерские изделия.....	163