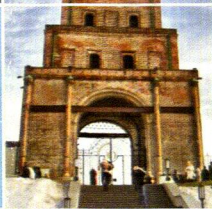
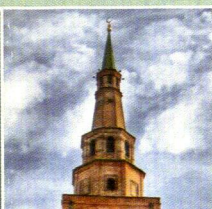


НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

11-5850  
т. 2

# XI

## МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ



## «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

Часть 2

г. Казань | 13-16 апреля 2010 г.

11-05851

УДК 664(064)+663.1(064)  
ББК 36я431+30.16я431  
ПЗ6

Печатается по решению ученого совета  
Института пищевых производств и биотехнологии

**ПЗ6 XI Международная конференция молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Казань, 13-16 апреля 2010 г.). Сборник тезисов докладов. Часть 2.** – Казань: Издательство «Отечество», 2010. – 362 с.

**ISBN 978-5-9222-0325-8**

В сборнике представлены тезисы докладов конференции по следующим направлениям: технология пищевых производств; технологическое оборудование, процессы и аппараты пищевых производств; пищевая биотехнология; промышленная биотехнология переработки сырья и отходов; технология продуктов функционального питания; тара и упаковка продовольственных товаров; анализ, экология, контроль качества и безопасность пищевых продуктов, общественное питание, экономика пищевой промышленности.

*Под общей редакцией* профессора А.Н. Николаева

*Ответственный секретарь* конференции «Пищевые технологии и биотехнологии» доцент И.С. Докучаева

УДК 664(064)+663.1(064)  
ББК 36я431+30.16я431

**ISBN 978-5-9222-0325-8**

© Казанский государственный  
технологический университет, 2010  
© Оформление. Издательство «Отечество», 2010

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

### СЕКЦИЯ 4. ПРОМЫШЛЕННАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ И ОТХОДОВ

1. Р.З. Абдулхаликов, М.Н. Исламов, М.Т. Темербулатов, М.М. Омаров. РАЗРАБОТКА РАЦИОНАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ ВИНОДЕЛИЯ НА ОСНОВЕ ЭКСТРАКЦИИ ВЫЖИМОК ЭХА-ВОДОЙ 6
2. Т.С. Лозовская, В.И. Крыльская, Е.С. Стажарова, Н.Н.Титова. ПЕРЕРАБОТКА АНТОЦИАНСОДЕРЖАЩИХ ОТХОДОВ ИЗВЛЕЧЕНИЕ АНТОЦИАНОVOГО КРАСИТЕЛЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 7
3. М.Ж. Султанова, Н.И. Январева, В.И. Сидорова. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КОМБИКОРМОВ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ 8
4. М.Ж. Султанова, Н.И. Январева, В.И. Сидорова. НАУЧНО-ОБОСНОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ КОМБИКОРМОВ ДЛЯ ОВЕЦ И ЛОШАДЕЙ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЗЕРНА 9
5. И.В. Пешкова, П.Ю. Истомин, Д.С. Иванков. ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ПРОЦЕССА СИНТЕЗА БИОДИЗЕЛЬНОГО ТОПЛИВА 10
6. У.З. Сагындыков. СОДЕРЖАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ АЗОТА В СМЕШАННОМ СИЛОСЕ 11
7. Е.В. Скороходова. НОВАЯ БАД НА ОСНОВЕ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ СОЕVOГО ПРОИЗВОДСТВА В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 12
8. Т.М. Жумалиева, Д. Азимжап, У.Ч. Чоманов, Т.Ч. Тултабасва. ИССЛЕДОВАНИЕ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ 13
9. Н.М. Пухова, А.И. Гуславский, Ж.В. Пухова. РОЛЬ ЦЕОЛИТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА 14
10. О.В. Дымар, М.В. Зубик, И.В. Миклух. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕТОДА РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ УТИЛИЗАЦИИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ 15
11. О.В. Дымар, М.В. Зубик, И.В. Миклух. ПРИМЕНЕНИЕ ПРОЦЕССА ЭЛЕКТРОДИАЛИЗА КАК МЕТОДА ОБРАБОТКИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ 16
12. Е.Л. Макарова, Т.А. Ковалева, М.Г. Холявка, А.С. Беленова. ОТРАБОТАННЫЕ ИОНИТЫ – НОСИТЕЛИ ДЛЯ ИММОБИЛИЗОВАННЫХ ГИДРОЛАЗ 17
13. Е.В. Масленникова, Е.И. Цыбулько, Е.И. Черевач, Т.П. Юдина. МОДЕЛЬ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА МАНТИИ ГРЕБЕШКА ПРИМОРСКОГО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ГИДРОЛИЗАТОВ С ВЫСОЙ СТЕПЕНЬЮ ПРОТЕОЛИЗА 18
14. Е.В. Масленникова, Т.А. Сидорова, Е.И. Черевач, Т.П. Юдина. МНОГОКОМПОНЕНТНЫЕ ЭМУЛЬСИОННЫЕ СИСТЕМЫ НА ОСНОВЕ ВОДНЫХ ЭКСТРАКТОВ КОРНЕЙ МЫЛЬНЯНКИ *SAPONARIA OFFICINALIS L.* 19

15. М.В. Мойсеенко, И.С. Витол. ВЛИЯНИЕ ИОНОВ КАЛЬЦИЯ НА АКТИВНОСТЬ МИКРОБНЫХ АМИЛАЗ 20
16. А.П. Морозова, М.Д. Кундеев, Т.П. Пирог. ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОТХОДЫ КАК АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ СИНТЕЗА ПОВЕРХНОСТНО-АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ 21
17. Л.Н. Потехина, В.М. Седелкин, О.В. Бондарь. ВЫДЕЛЕНИЕ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ 22
18. Г.М. Фролова, Е.В. Масленникова, Е.И. Черевач, Т.П. Юдина. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА САПОНИНОВ КОРНЕЙ *SAPONARIA OFFICINALIS* L. 23
19. А.С. Устинов, М.Э. Сидякин, Л.Н. Крикунова. ВОЗВРАТНЫЕ ОТХОДЫ ХЛБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА – ПЕРСПЕКТИВНОЕ НЕТРАДИЦИОННОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ СПИРТОВОЙ ОТРАСЛИ 24
20. Н.Н. Типсина, О.О. Эйсер. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЯЧМЕНЯ 25
21. Н.В. Каменькова, О.А. Ходкевич, Н.В. Баракова. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗЕРНОВОЙ БАРДЫ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ 26
22. К.К. Мустафаева, Д.С. Джаруллаев. ПРИМЕНЕНИЕ СВЧ-ЭНЕРГИИ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ 27
23. С.М. Комиссарчик, И.П. Гальтер, Д.В. Тарасова, М.В. Голонцова, А.С.Евдокимов, Г.Г. Няникова. ПОЛУЧЕНИЕ БИОСОРБЕНТОВ ИЗ МУКОРОВЫХ ГРИБОВ И ИССЛЕДОВАНИЕ ИХ СОРБЦИОННЫХ СВОЙСТВ 28
24. Е.В. Ожимкова. ЭФФЕКТИВНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ШРОТА ВАЛЕРИАНЫ ЛЕКАРСТВЕННОЙ 29
25. О.В. Пачина, А.Н. Суркова, А.А. Исайкина. ИЗМЕНЕНИЕ МИНЕРАЛЬНОГО СОСТАВА МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ ПРИ МЕМБРАННОЙ ФИЛЬТРАЦИИ 30
26. Е.В. Петренко, В.Н. Паршикова, Р.А. Степень. СОВМЕСТНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ДРЕВЕСНОЙ ЗЕЛЕНИ ПИХТЫ И ЕЛИ 31
27. М.А. Фролова, А.И. Албулов, А.Я. Самуйленко, Р.В. Рогов, И.Г. Ермишина. ГИДРОЛИЗАТЫ БЕЛКОВ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ 32
28. М.А. Фролова, О.В. Буханцев, А.И. Албулов, А.В. Бакулин, А.Н. Левов, С.А. Лопатин, В.П. Варламов. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ГЛЮКОЗАМИНА ГИДРОХЛОРИДА ИЗ ХИТИНА КАМЧАТСКОГО КРАБА 34
29. С.М. Комиссарчик, И.П. Гальтер, Г.Г. Няникова, Д.Д. Ваулина, М.А. Степанова. ИССЛЕДОВАНИЕ СОСТАВА ХИТОЗАНСОДЕРЖАЩИХ КОМПЛЕКСОВ ИЗ БИОМАССЫ МУКОРОВЫХ ГРИБОВ 37
30. Л. Р. Хабибуллина, Э. И. Нугманова. СОВЕРШЕНСТВО МЕТОДОВ УТИЛИЗАЦИИ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ 38
31. О.Н. Гора, И.Н. Павлов. ОПТИМИЗАЦИЯ СОСТАВА ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ И УСЛОВИЙ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ ПРОПИОНООВО-КИСЛЫХ БАКТЕРИЙ ВИДА *FREUDENREICHII* 39

32. С.А. Забелкин, Ф.И. Мулламухаметов, А.Н. Грачёв, В.Н. Башкиров. К ВОПРОСУ УТИЛИЗАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОЙ БИОМАССЫ МЕТОДОМ БЫСТРОГО ПИРОЛИЗА 40
33. А.Н. Шавалеева, О.В. Козулина. ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА И ВЫХОДА СУХИХ КОРМОВЫХ ДРОЖЖЕЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ МИКРООРГАНИЗМОВ 41
34. Т.В. Невзорова, Р.А. Степень, В.Н. Невзоров. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОТГОНКИ ПИХТОВОГО ЭФИРНОГО МАСЛА 42
35. В.В. Сметшков, Т.И. Ахба, Л.В. Рукшан. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КАРТОФЕЛЬНОЙ МЕЗГИ И КЛЕТОЧНОГО СОКА 43
36. Х.Р. Хусаинова, Р.Э. Хабибуллин, О.А. Решетник. КОМПЛЕКСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ КОМПОНЕНТОВ СТОЧНЫХ ВОД МОЛОЧНЫХ КОМБИНАТОВ 44
37. Х.Р. Хусаинова, Р.Э. Хабибуллин, О.А. Решетник. АНАЭРОБНАЯ ОЧИСТКА СТОЧНЫХ ВОД ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 45
38. Р.З. Агзамов, Т.Б.Х. Ву, Д.В. Руссков, А.С. Сироткин, Р.А. Копьев. ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТА И УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ НА ИЗМЕНЕНИЕ ПРОЧНОСТНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ 46
39. А.Ю. Дмитриева, А.С. Сироткин. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ЖЕСТКОСТИ И САНИТАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ВОДЫ АРТЕЗИАНСКИХ СКВАЖИН 47
40. Н.И. Анисимова, Ю.В. Балакирева, Ф.Ю. Ахмадуллина, Ф.Г. Каримова. ИССЛЕДОВАНИЕ ТРАНСФОРМАЦИИ БЕЛКОВОЙ И ЛИПИДНОЙ ФРАКЦИИ МОЛОКА ПРИ ЕГО ТЕРМООБРАБОТКЕ 48
41. Е.Д. Антропова, К.М. Падерова, Е.Ю. Руденко. ВЛИЯНИЕ ОТХОДОВ ПИВОВАРЕНИЯ НА КАТАЛАЗНУЮ АКТИВНОСТЬ ЧЕРНОЗЕМНОЙ ПОЧВЫ 49
42. О.В. Канатъев, Э.С. Карипова, Л.Ш. Тазиева, Ф.Ю. Ахмадуллина, Р.К. Закиров. УЛЬТРАЗВУКОВОЕ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ ВОД КУЛЬТУРНО-БЫТОВОГО НАЗНАЧЕНИЯ 50
43. И.И. Фазлиев, Ф.Ю. Ахмадуллина, С.Т. Минзанова. СРАВНЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ КИСЛОТНОГО И ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА ПИВНОЙ ДРОБИНЫ 51
44. Р.М. Нуртдинов, В.Н. Осипова, В.М. Емельянов, С.Г. Мухачев, Р.Т. Валеева, Г.А. Гадельшина, И.В. Логинова. ИССЛЕДОВАНИЕ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА СОЛОМЫ 52
45. С.В. Суслова, А.С. Сироткин. АНАЛИЗ И ПУТИ СНИЖЕНИЯ ТОКСИЧНОСТИ СТОЧНОЙ ВОДЫ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ИОНАМИ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ И СПАВ НА ПРИМЕРЕ ОАО «КАЗАНСКИЙ ОПТИКО-МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД» 53
46. Т.В. Кирилина, Л.И. Сейтгапова, Н.Х.К. Он, Т.Т.Х. До, А.С. Сироткин. БИОЛОГИЧЕСКОЕ УДАЛЕНИЕ БИОГЕННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ИЗ СТОЧНЫХ ВОД В ПРОЦЕССЕ ИХ БИОФИЛЬТРАЦИИ И ДООЧИСТКИ ВЫСШИМИ ВОДНЫМИ РАСТЕНИЯМИ 54

47. Е.Ю. Руденко, Р.Р. Еникеев. ВЛИЯНИЕ ОТРАБОТАННОГО КИЗЕЛЬГУРА НА ФЕРМЕНТАТИВНУЮ АКТИВНОСТЬ ЧЕРНОЗЕМНОЙ ПОЧВЫ 55
48. Е.В. Пронина, Р.К. Закиров, Ф.Ю. Ахмадуллина. ВЛИЯНИЕ НИЗКОЧАСТОТНОГО УЛЬТРАЗВУКА НА ФЕРМЕНТАТИВНУЮ АКТИВНОСТЬ ПРОМЫШЛЕННЫХ ИЛОВ СТОЧНЫХ ВОД ПРОИЗВОДСТВ ОРГАНИЧЕСКОГО СИНТЕЗА 56
49. М.Ф. Шавалиев, С.Г. Мухачев, В.М. Емельянов, Р.Т. Валеева, Р.М. Нуртдинов, А.М. Буйлин. ЛАБОРАТОРНАЯ АППАРАТУРА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ГИДРОЛИЗА И ФЕРМЕНТОЛИЗА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 57
50. Г.А. Гайнутдинова, Ю.В. Балакирева, Ф.Ю. Ахмадуллина. ВЫЯВЛЕНИЕ ЗАКОНОМЕРНОСТИ ВЛИЯНИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ РЕЖИМОВ ПАСТЕРИЗАЦИИ НА СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА С В МОЛОЧНОМ СЫРЬЕ КАЗЕИНОВОГО ТИПА 58
51. Н.Д. Буй, Н.В. Петрова, Ф.Г. Каримова. РОЛЬ ТИРОЗИНОВЫХ ФОСФАТАЗ В КЛЕТОЧНОМ СИГНАЛИНГЕ 59
52. А.Д. Мингазова, Ю.В. Балакирева, Ф.Ю. Ахмадуллина. БИОТЕСТИРОВАНИЕ ТЕРМООБРАБОТАННЫХ ПРОБ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ КАЗЕИНОВОГО ТИПА 60
53. А.А. Степанова, Е.Н. Семенова, С.А. Александровский. ВЛИЯНИЕ ДИСПЕРСНОСТИ ПОМОЛА ЗЕРНОВОГО КРАХМАЛИСТОГО СЫРЬЯ НА СКОРОСТЬ ОСАХАРИВАНИЯ ЗАМЕСА 61
54. Г.З. Хайбуллина, Ю.В. Балакирева, Ф.Ю. Ахмадуллина. УЛЬТРАЗВУКОВОЕ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ КАЗЕИНОВОГО ТИПА 62
55. А.И. Хамидуллина, Ю.В. Балакирева, Ф.Ю. Ахмадуллина, Ф.Г. Каримова. ДВУМЕРНОЕ ФРАКЦИОНИРОВАНИЕ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ КАЗЕИНОВОГО ТИПА С ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ИДЕНТИФИКАЦИЕЙ ПОЛИПЕПТИДОВ 63
56. М.А. Гиниятуллин, А.С. Сироткин, Е.В. Перушкина. ЭКОТОКСИКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ СЕРОСОДЕРЖАЩИХ СТОЧНЫХ ВОД 64
57. А.А. Халилова, А.В. Яковлева, А. Т. Л. Чаң, А.С. Сироткин. БИОТЕСТИРОВАНИЕ И БИОИНДИКАЦИЯ МЕТАЛЛОСОДЕРЖАЩИХ СТОЧНЫХ ВОД 65
58. И.Т. Ковриков, Р.Ф. Сагитов, Е.А. Федоров. ПРОИЗВОДСТВО ДРЕВЕСНО-НАПОЛНЕННЫХ КОМПОЗИТОВ НА ОСНОВЕ ОТХОДОВ ПИЩЕВЫХ, ХИМИЧЕСКИХ И ДЕРЕВОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ 66
59. Г.Н. Гарифуллина, Е.С. Тютерева, Ф.Ю. Ахмадуллина, Р.К. Закиров. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ДЕЙСТВУЮЩИХ ОЧИСТНЫХ СООРУЖЕНИЙ ОАО «КАЗАНЬ ОРГСИНТЕЗ» 68
60. К.М. Падерова, Е.Д. Антропова, Е.Ю. Руденко. ВЛИЯНИЕ ОТХОДОВ ПИВОВАРЕНИЯ НА ИНВЕРТАЗНУЮ АКТИВНОСТЬ ЧЕРНОЗЕМНОЙ ПОЧВЫ 69

- |     |   |    |
|-----|---|----|
| 61. | Л.Н. Фаттахова, Ю.В. Балакирева, Ф.Ю. Ахмадуллина, Ф.Г. Каримова. ВЛИЯНИЕ НИЗКОЧАСТОТНОГО УЛЬТРАЗВУКА НА ПОЛИПЕПТИДНЫЙ СОСТАВ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ КАЗЕИНОВОГО ТИПА                  | 70 |
| 62. | Э.Ф. Хасанова, Р.Э. Хабибуллин, А.М. Петров. ОПТИМИЗАЦИЯ АНАЭРОБНОЙ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ПУТЕМ ПРОСТРАНСТВЕННОГО РАЗДЕЛЕНИЯ ФАЗ                              | 71 |
| 63. | Л.М. Хасанова, З.О. Садыкова, Л.Ф. Мубаракшина, М.М. Габитова, Е.В. Перушкина, А.С. Сироткин. БИОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕССЕРИВАНИЕ НЕФТИ БАКТЕРИАЛЬНОЙ АССОЦИАЦИЕЙ                       | 72 |
| 64. | А.Р. Хайруллина, А.И. Сабирзянова, Е.С. Балымова, Ф.Ю. Ахмадуллина. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ВЗПИМОСВЯЗИ МЕЖДУ СОСТОЯНИЕА АКТИВНОГО ИЛА И ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ ВОДЫ | 75 |
| 65. | Д.Д. Зиганшин, Ю.В. Балакирева, Ф.Ю. Ахмадуллина. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ РЕЖИМОВ ПАСТЕРИЗАЦИИ НА КАТАЛАЗНУЮ АКТИВНОСТЬ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ КАЗЕИНОВОГО ТИПА              | 76 |

#### **СЕКЦИЯ 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- |     |  |    |
|-----|--|----|
| 1.  | А.Ю. Амплеева, В.Н. Макаров, А.Ф. Бухаров. РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ОВОЩНОГО СЫРЬЯ   | 78 |
| 2.  | Д.В. Леонов. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ЖЕЛЕЙНЫХ КОНФЕТ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ  | 79 |
| 3.  | Е.С. Землякова, О.Я. Мезенова. НОВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ БИОТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ  | 80 |
| 4.  | И.Л. Казанцева, Л.Ф. Рамазаева, Д.Ф. Олейникова. СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ МАСЕЛ С ПРИМЕНЕНИЕМ ХРОМАТОГРАФИЧЕСКИХ И СПЕКТРОСКОПИЧЕСКИХ МЕТОДОВ АНАЛИЗА | 81 |
| 5.  | С.В. Карасева, Л.Н. Федянина, Е.С. Смертина, Н.С. Вигерина. ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ БУРЫХ ВОДОРОСЛЕЙ                        | 82 |
| 6.  | И. М. Кучерявенко, О.Л. Вершинина. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБА, ОБОГАЩЕННОГО ПОРОШКОМ ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ  | 83 |
| 7.  | О.Н. Казакова, О.Я. Мезенова. ДИАБЕТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ НА ОСНОВЕ СТЕВИИ И ТОПИНАМБУРА   | 84 |
| 8.  | С.С. Мирошниченко, О.В. Зюзина, С.Г. Кабаргин. МОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТУРЫ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ   | 85 |
| 9.  | Е.А. Онищенко. ПРОИЗВОДСТВО ОБОГАЩЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ   | 86 |
| 10. | И.А. Серова, Л.А. Лобосова, Г.О. Магомедов. МАРМЕЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ МАЛИНЫ И САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКИ  | 87 |

11. Е.В. Сидоренко, Р.С. Москалок, Ю.П. Павлюченко. ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ГИДРОКОЛЛОИДОВ В ТЕХНОЛОГИИ ЗАЛИВНЫХ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ 88
12. О.В. Скапец, О.Я. Мезенова. О ПЕРСПЕКТИВАХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛЕЙ В ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ 89
13. Е.В. Артамонова, Е.И. Муратова, Л.Н. Андреева. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ПЫЛЬЦЕВОГО СОСТАВА МЕДА НА ЕГО РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА 90
14. Л.В. Голубева, Е.И. Бочарова, Н.Ю. Заложных. НОВЫЕ ВИДЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ 91
15. О.А. Галенко, Ю.П. Крыжова. УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ 92
16. Л.А. Галуш, Л.А. Тригунова, Л.Я. Лазько, Ж.Н. Косая. ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ ГРУППЫ «ЗДОРОВЬЯ» 93
17. Т.Н. Головач, В.П. Курченко, Н.К. Жабанос. ТЕХНОЛОГИЯ ФЕРМЕНТАТИВНЫХ ГИДРОЛИЗАТОВ ДЛЯ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ 94
18. Е.Ю. Ким, Ж.П. Павлова. МОРСКИЕ ГИДРОБИОНТЫ В ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ НОВОЙ ЛИНИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ 95
19. Н.Н. Типсина, П.В. Соловцов. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОРОШКА ШИПОВНИКА В ПРОИЗВОДСТВЕ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 96
20. Н.Н. Типсина, Д.А. Кох, Д.С. Раченко. РАЗРАБОТКА САХАРНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 97
21. Н.Н. Типсина, Т.С. Фадеева. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЛЕПИХОВОГО ПЮРЕ В МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ 98
22. Н.А. Фролова, Н.Ф. Иванкина. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ЛЕДЕНЦОВОЙ КАРАМЕЛИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 99
23. Т.Л. Шуляк, Ю.И. Протасова. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КОМБИНИРОВАННОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ РЯЖЕНКИ И ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ 100
24. Н.Н. Типсина, Т.В. Коршунова, Н.С. Юдина. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОРОШКА ИЗ ЧЕРНИКИ В САХАРНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ 101
25. Н.А. Рябченко. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РАССОЛЬНОГО СЫРА, ОБОГАЩЕННОГО ДИЕТИЧЕСКОЙ ДОБАВКОЙ “ЛАМИДАН” 102
26. Е.В. Сафроненко, Н.Н. Фурик, Н.К. Жабанос, Е.Н. Луц. НОВЫЕ БИОПРОДУКТЫ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 103
27. М.А. Субботина. СОСТАВ КЕДРОВОЙ ПАСТЫ 104
28. Е.М. Остапук. КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 105

29. Н.Н. Типсина, Е.Н. Пикулева. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ СИБИРСКОЙ ЯГОДЫ – БРУСНИКА 106
30. К.В. Обьедков, И.Б. Фролов, С.И. Чаевский. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ КОНЦЕНТРАТА ЛАКТУЛОЗЫ 107
31. Н.В. Присухина, Н.Н. Типсина. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ В ФУНКЦИОНАЛЬНОМ ПИТАНИИ 108
32. Л.Э. Глаголева, Л.С. Просвирина. ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОРОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ 109
33. И.Н. Скакуп, О.В. Дымар. СОЗДАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ 110
34. Т.В. Кусонская, С.А. Гордынец. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 111
35. Д.А. Кох, Г.К. Селезнева, И.С. Герасименко. ОБОГАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 112
36. Н.Н. Типсина, Е.В. Кабанова. ТЕНДЕНЦИЯ ОБОГАЩЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОРОШКА И ПРОРЕ ИЗ ЯГОД КАЛИНЫ 113
37. Е.И. Золотарева. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ИНГРИДИЕНТОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ 114
38. Е.Г. Духанина, О.П. Серова, И.Ф. Горлов, В.Е. Древин. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 115
39. А.В. Яковлева, К.С. Кургузова, Н.Т. Шамкова, В.Ю. Токарев, Е.А. Мищенко. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С СИНБИОТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ 118
40. Р.Н. Обломий, Э.А. Исагулян, Е.В. Барапкина. ИЗМЕНЕНИЕ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ КОРНЕПЛОДОВ МОРКОВИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ 119
41. Н.И. Хамнаева, Т.Г. Павлова. ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ НАПИТОК НА ОСНОВЕ КОМБИНИРОВАННОЙ ЗАКВАСКИ 120
42. В.Ю. Рябуха, Н.Т. Шамкова, М.Ю. Тамова. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПОЛИСАХАРИДОВ МИКРОБНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ 121
43. Р.Б. Аюшсева, И.С. Хамагасва. ИЗУЧЕНИЕ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ НОВОГО ВИДА ХЛЕБА 122
44. И.А. Башкатов, Т.М. Дидковская. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ДИАБЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ 123
45. Р.А. Васильева, Н.А. Рыбина. О ВОЗМОЖНОСТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА МОРОЖЕНОГО СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 124
46. А.В. Ковалева, Е.А. Кузнецова, С.Я. Корячкина. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СИРОПОВ ЛЕКАРСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ 125

47. И.С. Хамагаева, О.С. Кузнецова. ПРОБИОТИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ, ОБОГАЩЕННЫЕ СЕЛЕНОМ 126
48. Е.Н. Суворова. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 127
49. Л.Г. Креккер, А.А. Вахромеев, И.Е. Муруев. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЕ БЕЛКОВОЙ ДОБАВКИ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОБИОТИЧЕСКОГО ПРОДУКТА 128
50. А.В. Кривоносова. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ЖЕЛЕЗОСОДЕРЖАЩИХ БАД НА ОСНОВЕ БИОМАССЫ ПРОБИОТИЧЕСКИХ БАКТЕРИЙ, СОДЕРЖАЩИХ ЭССЕНЦИАЛЬНЫЙ МИКРОЭЛЕМЕНТ В «НАНО-УПАКОВКЕ» 129
51. Е.С. Франченко, В.Ю. Токарев, Е.А. Мищенко. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ХИТИНСОДЕРЖАЩИХ БИОПОЛИМЕРОВ 130
52. Е.А. Кузнецова, С.Я. Корячкина, Л.В. Черепнина. ВЛИЯНИЕ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ НА ОСНОВЕ ЦЕЛЛЮЛАЗ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБА ИЗ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ 131
53. Н.Т. Шамкова, К.С. Кургузова, А.В. Яковлева, В.Г. Белокур. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЖЕЛЕЗОДЕФИЦИТА 132
54. Л.Ю. Рязанова, Г.О. Магомедов, Е.И. Пономарева. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РЖАНОГО СОЛОДА И ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА 133
55. В.А. Максимюк, Н.М. Мандро. РОЛЬ РАСТИТЕЛЬНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ИНГРЕДИЕНТА В КИСЛОМОЛОЧНЫХ БЕЛКОВЫХ ПАСТАХ 134
56. К.С. Кургузова, Н.Т. Шамкова, В.Г. Белокур, А.В. Яковлева. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЖЕЛЕЗОДЕФИЦИТНЫХ СОСТОЯНИЙ 135
57. Т.В. Матвеева, Т.Н. Лазарева, С.Я. Корячкина. НОВОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИСКВИТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 136
58. Г.П. Ламажапова, С.Д. Жамсаранова. НОВЫЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ФОРМА ПРИРОДНЫХ НУТРИЕНТОВ 137
59. Е.В. Медведева, Ж.П. Павлова. К ВОПРОСУ О РАЗРАБОТКЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ 138
60. Н.Л. Наумова. ЗНАЧЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ В ПИТАНИИ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА 139
61. Н.Л. Наумова. РОЛЬ ПИТАНИЯ В ФОРМИРОВАНИИ ДЕФИЦИТА ЙОДА В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА 140
62. Н.Л. Наумова. УПОТРЕБЛЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ КАК СПОСОБ КОРРЕКЦИИ СЕЛЕНОДЕФИЦИТА 141
63. А.В. Рябушева, Е.Н. Ванчикова, С.Д. Жамсаранова. АНАЛИЗ ПОТРЕБНОСТЕЙ НАСЕЛЕНИЯ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ, ОБОГАЩЕННЫХ ЙОДОМ 142
64. О.П. Серова, А.В. Сендецкая, В.Н. Храмова. АМАРАНТОВАЯ МУКА КАК СТАБИЛИЗАТОР ДЛЯ ЙОГУРТА 143

65. А.Г. Тетенева, Н.Р. Третьякова, Е.В. Барашкина, Л.Н. Седенко. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ПОЛЯ КРАЙНЕ НИЗКОЧАСТОТНОГО ДИАПАЗОНА НА ВЫХОД ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ 144
66. Л.Ю. Саватеева, Л.П. Удалова, Н.Г. Акинин, Д.В. Бессмертный, А.Ф. Зарубин, В.А. Толдинов. РАЗРАБОТКА АДАПТАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ 145
67. О.Е. Темникова, Н.А. Егорцев, А.В. Зимичев. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ 146
68. Н.С. Патюткина, Ю.И. Черняева, О.П. Серова. ФЕЙХОА КАК ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДОБАВКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО 148
69. Е.Д. Полякова, М.А. Заикина. ТЕХНОЛОГИИ ПЕЧЕНЬЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 151
70. О.В. Евдокимова, А.В. Русанов. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ 152
71. И.Б. Красина, Д.В. Мелашенко, Н.К. Данович. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ИЗОМАЛЬТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 153
72. Л. В. Ахметгалиева, М.Ю. Тамова. ОВОЩНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 154
73. А.В. Бакулиц, Н.В. Гавриленко, В.П. Курченко, В.П. Варламов. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ХИТОЗАНА С БЕЛКАМИ СЫВОРОТКИ МОЛОКА 155
74. В.Н. Пасичный, Ю.А. Ястреба. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АЛЬГИНАТА НАТРИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СТРУКТУРИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ 156
75. Л.П. Пащенко, Т.В. Батаева. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА КОРНЕПЛОДОВ ДАЙКОНА И ТЫКВЫ В КАЧЕСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ 157
76. Л. П. Пащенко, Я.П. Коломникова, С.В. Бирюкова. КРАСНАЯ РЯБИНА И МЕД – ИСТОЧНИКИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ 158
77. И.А. Хрипок, М.А. Кожухова, Е.В. Бурлакова. БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩНЫЕ СМЕСИ НА ОСНОВЕ ТОПИНАМБУРА 159
78. А.В. Черненко, М.К. Алтуньян, К.В. Косова. ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ ТОПИНАМБУРА ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 160
79. О.Л. Шило. ВЫБОР НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТ ПО СОЗДАНИЮ КОНСЕРВОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 161
80. Я.Г. Бойко, А.С. Каклюгина, Н.А. Шмалько. МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ С ПРОДУКТАМИ ПЕРЕРАБОТКИ СЕМЯН АМАРАНТА 162
81. О.В. Евдокимова, Ю.В. Коновалова, А.В. Русанов. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «ФЛАВОЦЕНА» В РЕЦЕПТУРАХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 163
82. О.В. Евдокимова, Е.Н. Холодова. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПЛОДОВО-ЖЕНЬШЕНЕВЫХ СИРОПОВ 164
83. О.В. Евдокимова, Ю.В. Коновалова. ВЛИЯНИЕ ФЕРМЕНТАЦИИ НА СТРУКТУРУ ТКАНЕЙ ШРОТОВ ЛЕКАРСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ 165

84. О.В. Мартынова, Т.Н. Иванова. МОЛОЧНЫЙ СОСТАВНОЙ ПРОДУКТ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 166
85. О.Н. Лунёва. ИННОВАЦИОННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН 167
86. А.В. Темников, И.Б. Красина, А.Н. Красюк. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПОМАДНЫХ КОНФЕТ С CO<sub>2</sub>-ШРОТАМИ 168
87. Е.Е. Ходасевич, Е.И. Мельникова. СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ НА ОСНОВЕ МИКРОПАРТИКУЛЯТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ 169
88. В.В. Чернова. ПРИМЕНЕНИЕ КРАСЯЩЕЙ СПОСОБНОСТИ ОРЕХА МАНЬЧЖУРСКОГО В ПРОИЗВОДСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ 170
89. Н.А. Бугаец, Р.Ю. Бухтояров, З.Т. Бухтоярова, О.А. Корнева. ОЦЕНКА БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МАЙОНЕЗОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 171
90. Н.А. Бугаец, Р.Ю. Бухтояров, И.В. Реутская, М.Ю. Тамова. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА МАЙОНЕЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК 172
91. Е. А. Пожидаева, Л.В. Голубева, Е.А. Аникина, Е.П. Качанова. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО 173
92. И.Б. Красина, Т.А. Карачанская, Н.А. Зубко. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДИЕТИЧЕСКИХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 174
93. О.В. Евдокимова, Е.Н. Холодова. КАЧЕСТВО БИСКВИТОВ С ПЛОДОВО-ЖЕНШЕНЕВЫМИ СИРОПАМИ 175
94. Н.А. Тарасенко, И.Б. Красина, Ю.Г. Денисенко. КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 176
95. Е.В. Бурлакова, И.А. Хрипко. УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ 177
96. О.В. Табакаева. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МАЙОНЕЗНЫХ СОУСОВ 178
97. Е.П. Теркун, М.А. Кожухова, О.А. Угнич, А.С. Тютюнникова. ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ НАПИТКИ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ 179
98. В.И. Беляева, А.А. Лапин, М.К. Герасимов. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЯ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ 180
99. М.Ю. Махонина, Т.А. Рашевская. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ДОБАВКОЙ ИЗ СЕМЯН ЛЬНА 181
100. З.А. Абдулхаликов, М.М. Омаров, М.Н. Исламов. ПРОИЗВОДСТВО ЛЕЧЕБНОГО ПРОДУКТА ИЗ КАПУСТЫ И ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ 182
101. О.Н. Вашека, Т.А. Рашевская. ИЗМЕНЕНИЕ СОСТОЯНИЯ ВОДНОЙ ФАЗЫ ОБОГАЩЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ 183

102. Е.А. Фёдорова, Р.И. Миндубаева. ОВОЩНЫЕ СОКИ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА 184

## **СЕКЦИЯ 6. ТАРА И УПАКОВКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

1. В.А. Колтунов, Е.В. Белинская. БЕСПЕРЕБОЙНОЕ СНАБЖЕНИЕ НАСЕЛЕНИЯ СВЕЖИМ РЕДИСОМ 186
2. Л.Г. Свиридова, Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, И.Х. Арсанукаев. ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА УПАКОВАННЫХ МАРМЕЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ 187
3. А.В. Поздеева, Л.А. Тригубова. СОВРЕННЫЕ ПОДХОДЫ К УПАКОВКЕ МОЛОКА 188
4. И.Ю. Ухарцева, Е.В. Медведь. ИССЛЕДОВАНИЕ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ СЫРОВ 189
5. И.Ю. Ухарцева, Ж.В. Кадолич, И.О. Деликатная. ИССЛЕДОВАНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ГАЗОСЕЛЕКТИВНЫХ УПАКОВОЧНЫХ ПЛЕНОК ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 190
6. Л.Р. Мусина, М.Ф. Галиханов, З.С. Гилмутдинова, Г.Р. Габайдуллина. ГОФРОКАРТОН С ВЫСОКИМИ БАРЬЕРНЫМИ СВОЙСТВАМИ: ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА 191
7. О.А. Спицина, Т.К. Павлова, Л.Р. Мусина, М.Ф. Галиханов. ПОЛУЧЕНИЕ АКТИВНОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА НА ОСНОВЕ ГОФРОКАРТОНА 194
8. Н.У. Бисилов, Ф.Х. Лайпанова. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ТАРЫ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ 195
9. В.В. Бакурова, А.А. Ефремова. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛЕЯ ХОЛОДНОЙ СВАРКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПОЛИМЕРНЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ КОНДИТЕРСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ 196
10. В. Г. Бортников, Г. Р. Гимранова. ВЫБОР ВЫДУВНОГО АГРЕГАТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТАРЫ И УПАКОВКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 197
11. В. Г. Бортников, Л. Ф. Садькова. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ЛИТЬЕВЫХ МАШИН ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТАРЫ И УПАКОВКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 198

## **СЕКЦИЯ 7. АНАЛИЗ, ЭКОЛОГИЯ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Е.В. Богданова, О.А. Чепрасова, Е.И. Мельникова, Я.И. Коренман. ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК МОРОЖЕНОГО С РЕГУЛИРУЕМЫМ УГЛЕВОДНЫМ СОСТАВОМ 200
2. А.А. Бычкова, Н.Я. Мокшина, Я.И. Коренман. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФРУКТОЗЫ В НАТУРАЛЬНЫХ СОКАХ 201
3. А.М. Махния, М.С. Токарев, А.В. Зыков, Я.И. Коренман, Н.Я. Мокшина. ЭКСТРАКЦИОННО-СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧЕСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦИАНОКОБАЛАМИНА В ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ 202

4. Л.В. Внукова, Н.С. Колтакова, Н.Я. Мокшина, А.В. Зыков, Я.И. Коренман. ЭКСТРАКЦИОННОЕ ИЗВЛЕЧЕНИЕ И СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧЕСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВИТАМИНА В<sub>6</sub> В БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКАХ 203
5. И.В. Титова, А. Агыбаева. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ ПРИ ВЫРАЩИВАНИИ НА ЮГЕ КАЗАХСТАНА 204
6. Н.Я. Мокшина, О.А. Пахомова, Я.И. Коренман, С.И. Нифталиев. ЭКСТРАКЦИОННОЕ ИЗВЛЕЧЕНИЕ АСПАРАГИНА ИЗ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК 205
7. Е.Ф. Турцевич, О.С. Бакаева, К.Л. Сосновская. О СИСТЕМЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 206
8. П.П. Потапов, Т.Н. Рулева, О.Я. Мезенова. ВОЗМОЖНОСТЬ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МЕТОДОМ БИОТЕСТИРОВАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ STYLONICHIA MYTILUS 207
9. Н.В. Маслова, Я.И. Коренман, П.Т. Суханов, В.В. Хрипушин. УСТАНОВЛЕНИЕ СРОКА ХРАНЕНИЯ ВАНИЛЬНОГО ПЕЧЕНЬЯ 208
10. Е.С. Рудниченко, Я.И. Коренман, Е.И. Мельникова, С.И. Нифталиев. ПРОГНОЗИРОВАНИЕ СРОКА ХРАНЕНИЯ ЭКСТРАКТА ЯКОНА СЕНСОРОМЕТРИЧЕСКИМ МЕТОДОМ 209
11. М.О. Фисенко, Е.И. Мельникова, Я.И. Коренман. ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНОГО ЭКСТРАКТА ЦИККОРИЯ В ТЕХНОЛОГИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 210
12. Д.А. Погребная, Т.А. Кучменко. ПРОГНОЗИРОВАНИЕ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ «ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫХ» АНАЛИЗАТОРОВ 211
13. Н.Ю. Санникова, П.Т. Суханов, Я.И. Коренман. БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩИХ КРАСИТЕЛИ 214
14. Н.Ю. Санникова, П.Т. Суханов, Я.И. Коренман. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ СИНТЕТИЧЕСКИХ КРАСИТЕЛЕЙ ВО ФРУКТОВЫХ СОКАХ 215
15. Н.А. Васильева, Ю.С. Поликарпова, Е.А. Раскатова. ИССЛЕДОВАНИЕ АНТИОКИСЛИТЕЛЬНЫХ ЭФФЕКТОВ БАД В СОСТАВЕ РЫБНЫХ ЖИРОВ 216
16. А.Г. Вершинина, К. Атавина, Н. Герасимчук. ВЛИЯНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА РЫБНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ 217
17. Н.М. Кириленко, Е.В. Старостенко. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 218
18. Д.А. Кох. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПОРЕ ИЗ МЕЛКОПЛОДНЫХ ЯБЛОК ПОЛУЧЕННОГО РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ (ЗАМОРОЗКА, ШПАРКА, СВЧ) 219
19. Le Phuoc Cuong, М.И. Евгеньев. СПЕКТРАЛЬНОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ МУЛЬТИЭЛЕМЕНТОВ В ВОЛОСАХ ВЬЕТНАМЦЕВ 220
20. И.Н. Скакун, М.Л. Климова. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ 221

21. О.А. Фролова. УРОВЕНЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И РИСК РАЗВИТИЯ ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН 222
22. Н.Х. Давлетова. ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РАСФАСОВКИ ПИТЬЕВЫХ БУТЫЛИРОВАННЫХ ВОД 223
23. Е.В. Власова, Т.П. Юдина, Е.И. Черевач. ИССЛЕДОВАНИЕ СОЛЮБИЛИЗИРУЮЩЕЙ ЕМКОСТИ ВОДНОГО ЭКСТРАКТА МЫЛЬНОГО КОРНЯ *SAPONARIA OFFICINALIS* L. 224
24. А.Н. Гагина, Т.Е. Никифорова, В.А. Козлов, Т.Ю. Осадчая. СОРБЦИОННЫЕ СВОЙСТВА МОДИФИЦИРОВАННЫХ ЦЕЛЛЮЛОЗОСОДЕРЖАЩИХ МАТЕРИАЛОВ 225
25. Ю.В. Гончаров, Е.А. Кузнецова, А.И. Ревтюх, Е.С. Леонова, И.Н. Парамонов. ПОВЫШЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗЕРНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 226
26. Ю.А. Черкашина, Н.Н. Сарварова, М.И. Евгеньев. КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОНЬЯКОВ 227
27. Н.А. Кленова, М.А. Сухова. АНАЛИЗ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МОРСА 228
28. Е.В. Хмелева, Е.А. Кузнецова, И.Н. Парамонов, М.С. Мотылев. СОВМЕСТНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ БИОКАТАЛИЗАТОРОВ НА ОСНОВЕ ЦЕЛЛЮЛАЗ И ЭКСТРАКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ТОКСИЧЕСКИХ ЭЛЕМЕНТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА 229
29. Е.Б. Суконкина. РАЗРАБОТКА ДЕСКРИПТОРОВ ДЛЯ ПРОФИЛЬНОГО АНАЛИЗА КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗОВ 230
30. А.В. Демидова, И.Г. Соболева. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ФОСФОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ В БИОЛОГИЧЕСКОМ МАТЕРИАЛЕ МЕТОДОМ ГАЗОВОЙ ХРОМАТОГРАФИИ 231
31. Е.Г. Тюлькова. АТОМНО-АБСОРБЦИОННЫЙ АНАЛИЗ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 232
32. И.Н. Аржитова, Н.К. Барнакова. ИССЛЕДОВАНИЕ БЫСТРОТЕКУЩИХ ПРОЦЕССОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ 233
33. А.Н. Бергилевич. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАТЕМАТИЧЕСКОГО ПРОГНОЗА ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 234
34. О.А. Бергилевич. МИКРОФЛОРА СЫРОГО ОХЛАЖДЁННОГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА 235
35. Н.В. Митыпова. СОЗДАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ КАЧЕСТВА НА КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКЕ «АМТА» 236
36. Т.Н. Маевская. ПРЕИМУЩЕСТВА НАССР КАК ОБЛАСТИ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 237
37. Н.А. Петрова, О.Б. Иванченко. ИССЛЕДОВАНИЕ ВОССТАНОВИТЕЛЬНЫХ СВОЙСТВ ГРЕЧИШНОГО ПИВА 238
38. И.Д. Гурьянов, Д.В. Юсупова. ОСОБЕННОСТИ ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ПРОДИГИОЗИНА – ПИГМЕНТА *SERRATIA MARCESCENS* 239

39. А.Н. Тимерова, А.А. Лапин, В.А. Тальдаева, М.К. Герасимов. ВЛИЯНИЕ ДОЗИРОВОК КОЛЕРА НА РОЗЛИВОСТОЙКОСТЬ АЛКОГОЛЬСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ 240
40. А.Н. Тимерова, А.А. Лапин, В.А. Тальдаева, М.К. Герасимов. ВЛИЯНИЕ НАТУРАЛЬНОГО КРАСИТЕЛЯ НА АНТИОКСИДАНТНУЮ АКТИВНОСТЬ ЛВИ 241
41. С.Б. Тагирова, Т.С. Тагиров. ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ В СТРУКТУРЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ БЕЗОПАСНОСТИ И РАЗВИТИЯ 242
42. В.П. Бординова, Н.В. Макарова. ИССЛЕДОВАНИЕ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ 243
43. М.Н. Дрягина, Г.Е. Султанова, А.А. Лапин, М.И. Евгеньев. ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ РОЗОВЫХ ВИН 244
44. Л.Ф. Саттарова, Б.П. Струнин, П.А. Гуревич. ИЗУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ ПОЛИФЛОКСАЦИНА 245
45. Е.А. Опарина, Г.Е. Султанова, А.А. Лапин, М.И. Евгеньев. ИЗУЧЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ВИНА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ 246
46. А.В. Зюзина, Н.В. Макарова. СОДЕРЖАНИЕ ФЛАВОНОИДОВ В ПОЛУБРИКАТАХ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВ 247
47. Д.В. Будылин, Н.В. Макарова, Д.В. Зипаев. ИЗУЧЕНИЕ ИОННОГО СОСТАВА ПИТЬЕВЫХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ПИТЬЕВЫХ ВОД 248
48. А.А. Карташова, А.А. Лапин. СОВМЕСТИМОСТЬ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ И АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 249
49. В.С. Лиманова, Н.В. Макарова. ИССЛЕДОВАНИЕ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ ПО МЕТОДУ DPPH МЕДА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН «ГРЕЧИШНЫЙ» 250
50. З.А. Бадретдинова, Г.Е. Султанова, А.А. Лапин, М.И. Евгеньев. ИССЛЕДОВАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, ПРОИСХОДЯЩИХ В ВИНЕ ПРИ ГОРЯЧЕМ РОЗЛИВЕ 251
51. Е.В. Горбунова, М.К. Герасимов\*, А.А. Лапин. ИССЛЕДОВАНИЕ ЗАВИСИМОСТИ СУММАРНОЙ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫХ КРАСНЫХ ВИН ОТ ОБЩЕГО СОДЕРЖАНИЯ ФЕНОЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ 252
52. И.С. Низамов, Л.А. Альметкина, А.В. Софронов, Г.Т. Габдуллина, Р.А. Черкасов, П.А. Гуревич. СИНТЕЗ И БАКТИРИЦИДНАЯ АКТИВНОСТЬ ОПТИЧЕСКИ АКТИВНЫХ АРИЛДИТИОФОСФОНОВЫХ И БИСАРИЛДИТИОФОСФОНОВЫХ КИСЛОТ, ИХ АММОНИЕВЫХ СОЛЕЙ, ГЕРМИЛОВЫХ И ПЛЮМБИЛОВЫХ ПРОИЗВОДНЫХ 253
53. И.Б. Струнина, Т.Б. Пахомова, Б.П. Струнин, П.А. Гуревич. ПОЛИМЕРНЫЙ БИОЦИДНЫЙ ПРЕПАРАТ “РОКСАЦИН” 254
54. Л.Р. Шавалиева, Г.Е. Султанова, А.А. Лапин, М.И. Евгеньев. ИЗУЧЕНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВИНОГРАДНОГО ВИНА «ШАРДОНЕ» 255
55. И.С. Докучаева, А.Ю. Аликин\*, Р.А. Калимуллина. ИССЛЕДОВАНИЕ РОЛИ ВОДЫ В ФОРМИРОВАНИИ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ 256

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 56. | Т. С. Бурбина, А.Н. Дмитриева. К ВОПРОСУ О БЕЗОПАСНОСТИ КРАСИТЕЛЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ                                   | 257 |
| 57. | А.Р. Зинатуллина, Н.Н. Симонова, Г.Н. Гаврилина, М.К. Герасимов. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДОВ АЗЕОТРОПНОЙ ПЕРЕГОНКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ВИСКОВЫХ СПИРТОВ | 258 |
| 58. | Н.А. Максимова. ГЛУТАМАТ НАТРИЯ – ЗА И ПРОТИВ   | 259 |
| 59. | Ю.Н. Табакова. ПОИСК ПУТЕЙ УВЕЛИЧЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛЬНОСТИ КЕТЧУПОВ  | 260 |
| 60. | В.А. Тимофеева, Л.В. Кондратьева, М.В. Харсеева. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА, БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ            | 261 |

## СЕКЦИЯ 8. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 1.  | А.Е. Жидкова. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ДОБАВОК ПЮРЕ ИЗ ВЫЖИМОК ЯБЛОК НА СТУДНЕОБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ  | 268 |
| 2.  | Е.А. Тафеева. ФАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ НЕФТЕДОБЫВАЮЩИХ РАЙОНОВ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН   | 269 |
| 3.  | Е.Г. Гуреева, А.А. Голенко. ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К РАЗВИТИЮ КОФЕЕН   | 270 |
| 4.  | О. Н. Пинаева, С. В. Лопатин. ИССЛЕДОВАНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ ЦВЕТОВОГО РЕШЕНИЯ БЛЮД ПРИ РАЗРАБОТКЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА   | 271 |
| 5.  | Е.Г. Гуреева, А.А. Сидорова. РАЗРАБОТКА МЕНЮ ДЛЯ СЫРНОГО РЕСТОРАНА   | 272 |
| 6.  | Е.А. Филаткина, Н.А. Кленова. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЯНОСТЕЙ, ЧАСТО ВВОДИМЫХ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПЛОВА  | 273 |
| 7.  | О.Н. Пинаева, Е.Л. Шугов. АКТУАЛЬНОСТЬ РАЗВИТИЯ ПИВНЫХ БАРОВ (НА ПРИМЕРЕ Г. САМАРЫ)  | 274 |
| 8.  | Т.С. Бурбина, О.В. Ярцев. ПРОБЛЕМА ОРГАНИЗАЦИИ СОВРЕМЕННОГО БОРТОВОГО ПИТАНИЯ  | 275 |
| 9.  | В.В. Сафандеев, И.Г. Мустафин, А.А. Лапин. ИССЛЕДОВАНИЕ ПЕКТИНСОДЕРЖАЩИХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ДЛЯ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ТЕХНОГЕННОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 276 |
| 10. | А.А. Кузнецов. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАУЧНО ОБОСНОВАННЫХ ПРИНЦИПОВ РАЗДЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ  | 277 |
| 11. | Р.Р. Нуриева. БЛЮДА ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ  | 278 |
| 12. | Т.В. Алексеева, И.В. Черемушкина, Е.Е. Доркина. ПРИМЕНЕНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ЗЕРНА ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР В БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОМ СОСТОЯНИИ                         | 279 |

## СЕКЦИЯ 9. ЭКОНОМИКА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Е.В. Бадыгчик, К.В. Обьедков, И.Б. Фролов, О.Э. Гакотина. ВНЕДРЕНИЕ НОВОЙ ЭКОНОМИЧЕСКИ ЭФФЕКТИВНОЙ ТЕХНОЛОГИИ СЫРА 282
2. М.Л. Климова. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ И ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСПАНСИИ ЧЕРЕЗ БАЛАНС СПЕЦИАЛИЗАЦИИ И ДИВЕРСИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА 283
3. А.В. Мелешеня, М.Л. Климова. АНАЛИЗ НАПРАВЛЕНИЙ РАЗВИТИЯ МИРОВОГО РЫНКА МОЛОКА КАК ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ ОПТИМАЛЬНОЙ СТРУКТУРЫ ПРОИЗВОДСТВА В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ 284
4. Л.А. Галун, Ю.В. Мармурок. ПОДХОД К ОЦЕНКЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ СЛАДОСТЕЙ МУЧНЫХ 285
5. И.В. Жданова. ФОРМИРОВАНИЕ РЕКЛАМНЫХ СТРАТЕГИЙ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 286
6. Л.И. Заграева, С.Ц. Ханхалдаева. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ПОСОЛА НА КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РЫБНЫХ ТОВАРОВ 287
7. С.Ю. Зомитев. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА СТРАТЕГИЧЕСКИХ АССОРТИМЕНТНЫХ РЕШЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 288
8. Г.М. Зомитева, С.Ю. Зомитев. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ 289
9. Е.В. Новикова. СТРАТЕГИЧЕСКИЕ ПРИОРИТЕТЫ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕГИОНА 290
10. Р.М. Хасянова, С.Ш. Останина. ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ПРИВЛЕЧЕНИЮ ИНОСТРАННЫХ ИНВЕСТИЦИЙ В ПИЩЕВУЮ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН 291
11. Р.М. Хасянова, С.Ш. Останина. ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К КРЕДИТОВАНИЮ ОТРАСЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН 292
12. С.В. Киселев, Г.Р. Стрекалова. СОВРЕМЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 293
13. О.В. Жигалко. ДИСТАНЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 294
14. А.А. Рыболовлева. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ИННОВАЦИОННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ МАЛОГО БИЗНЕСА В СФЕРЕ НАУЧНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ 295
15. А.Р. Бариев, Г.Р. Стрекалова. ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МОЛОЧНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН 296
16. Е.Л. Водолажская. ЗНАЧЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ КОРПОРАТИВНЫХ ИНВЕСТИЦИЙ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ ЭКОНОМИКИ 297
17. Е.Л. Водолажская. МЕХАНИЗМ ИНВЕСТИЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ В ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАНАХ 298

18.	Л.Р. Галиуллина, Н.В. Камельских. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ – НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	299
19.	Е.А. Махоткина. К ВОПРОСУ О РЕФОРМИРОВАНИИ ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА	300
20.	А.Ф. Гарифуллина, С.В. Киселев. УПРАВЛЕНИЕ «ПИЩЕВЫМ ХОЛДИНГОМ»	301
21.	М.Р. Даминов. ПРОБЛЕМЫ РЫНКА МЕДИЦИНСКИХ УСЛУГ ПО РЕАЛИЗАЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК (БАД) В ТАТАРСТАНЕ	302
22.	А. Еремеева, А.А. Порсев. РАЗВИТИЕ МАЛЫХ ФОРМ БИЗНЕСА В АГРАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	303
23.	А.С. Шахмаев. УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	304
24.	В.П. Щумских. УПРАВЛЕНИЕ БИЗНЕСОМ ПУТЕМ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ПЕРСОНАЛА К УЧАСТИЮ В УПРАВЛЕНИИ	305
25.	Л.О. Ильина, Г.Р. Стрекалова. ХОЛДИНГОВАЯ КОМПАНИЯ «АК БАРС» - УПРАВЛЕНИЕ ОРИЕНТИРОВАННОЕ НА РАЗВИТИЕ	306
26.	А.С. Колесникова, С.В. Киселев. НАНОТЕХНОЛОГИИ И ЕДА	307
27.	Т. В. Коростелева (Гершанова). ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ ВОСПРОИЗВОДСТВА ОСНОВНОГО КАПИТАЛА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	308
28.	Л.Т. Фаттахова, В.О. Моисеев. УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ В ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ	309
29.	Р. Хайруллин, Л.О. Эйдельман. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ЗАЛОГ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ОАО «ТАТСПИРТПРОМ»	310
30.	А.В. Лазарева, С.Ш. Останина. СТРАТЕГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ	311
31.	Р.А. Чурбанова. ВНУТРИФИРМЕННОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	312
32.	Н.А. Чеканова, С.Ш. Останина. ОПТИМИЗАЦИЯ ЧИСЛЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА ОРГАНИЗАЦИЙ	313
33.	Н.А. Чеканова, С.Ш. Останина. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ	314
34.	О.П. Окружнова. ИНВЕСТИЦИИ В СТАНДАРТИЗАЦИЮ И СЕРТИФИКАЦИЮ КАК ЭФФЕКТИВНЫЕ ФОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	315
35.	О.В. Никифорова. ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НАСЕЛЕНИЯ ПРОДУКЦИЕЙ СКОТОВОДСТВА	316
36.	Х.А. Мусханова, Г.Р. Нугаева. НОВЫЙ ПОДХОД К УПРАВЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ	317
37.	Г.Э. Садыкова. РЕИНЖИНИРИНГ СИСТЕМЫ ДОСТАВКИ СЫРЬЯ САХАРНЫХ ЗАВОДОВ	318
38.	Е.А. Фокеев, Г.З. Моисеева. ПОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА РЫНКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В УСЛОВИЯХ ЭКОНОМИЧЕСКОГО КРИЗИСА	319

39. А. Загидуллина, М.А. Казакова. СТРАТЕГИЧЕСКИЕ ПРИОРИТЕТЫ КОМПАНИИ «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» 320
40. И.Н. Вафин. НОВЫЕ ПИЛОТНЫЕ ПРОЕКТЫ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ РЕГИОНА 321
41. Д.С. Карпова, А.В. Морозов. ИННОВАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 322
42. Д.О. Коренькова, Г.Р. Стрекалова. УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ НА РЫНКЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 323
43. А.Р. Кузнецова. ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ В ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ 324
44. Е.Г. Муштакова, Г.З. Моисеева. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА ОДИН ИЗ ИСТОЧНИКОВ СУЩЕСТВЕННОГО РОСТА ПРИБЫЛИ 325
45. И.Р. Сафиуллина. ЭФФЕКТИВНЫЕ СПОСОБЫ ИНВЕСТИРОВАНИЯ В ОСНОВНОЙ КАПИТАЛ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 326
46. Е.А. Терентьева, В.Я. Бикбаева. ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ РОССИИ: РЕАЛИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ 327
47. А.Т. Файзрахманова, Г.Р. Нугаева. КОМПАНИЯ «ДАНОН» - КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА В ДЕЙСТВИИ 328
48. Г.С. Спирчагов, С.Ш.Останина. КЛАССИФИКАЦИЯ ФОРМ СОБСТВЕННОСТИ В СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКЕ 329
49. И.У. Курбиев. КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ СФЕРЫ УСЛУГ СОЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 330
50. Д. Немецких, Г.Р. Стрекалова. РАЗВИТИЕ ИНФРАСТРУКТУРЫ ИННОВАЦИОННОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 331
51. Д. Рахимзянова, В.А. Макаров. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПОДДЕРЖКА РАЗВИТИЯ АГРОСФЕРЫ 332
52. Э.Ф. Хамидуллина, А.А. Порсев. НОВЫЕ ПРОЕКТЫ КОМПАНИИ «ОАО «ВАМИН ТАТАРСТАН»» 333
53. Г.Н. Титова. СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ТРУДА И УПРАВЛЕНИЮ ПРОЕКТИРОВАНИЕМ ОРГАНИЗАЦИОННОЙ СТРУКТУРЫ ПРЕДПРИЯТИЯ 334
54. Р.М. Гумерова. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РЫНКА ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В РОССИИ 336
55. Е.И. Ушакова, Н.В. Белякова. ЭКОЛОГО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ РАЗВИТИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ НА ПРИНЦИПАХ ОРГАНИЧЕСКОГО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА 336
56. Е. Сомова, Т.В. Коростелева. АКТИВИЗАЦИЯ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ МЕТОД ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РОССИИ 341