

Темы по секциям на студенческой научно-технической конференции 2018 год кафедры «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов»

<p>Студенческая научно-техническая конференция «Инновационные технологии хлебопекарного и кондитерского производств»</p> <p>кафедра «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов»</p> <p>Секция: «Современные технологии кондитерского производства»</p> <p>16 апреля 2018г. ауд. 305</p>	
10.00 – 10.10	<i>«Совершенствование технологии вафельного листа на основе матричной обработки» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Левин С.Ю., Свердличенко А.А. , магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3.Рязанцева В.А. /руководитель – проф.Скобельская З.Г./</i>
10.20 – 10.30	<i>«Повышение пищевой ценности вафельного листа путем использования цельносмолотой полножировой муки из амаранта», бакалавр гр. 14-ТПМ-2 Данилова Ю.А., Порцева Е.А., Киселева А.Я., магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3.Любенина И.А. /руководитель – проф.Скобельская З.Г./</i>
10.40 – 10.50	<i>«Оптимизация рецептур фруктовой начинки для вафель», бакалавр гр. 14-ТПМ-2 Дорофеева И.А.. Воронцова М.С., магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3.Любенина И.А. /руководитель – проф.Скобельская З.Г./</i>
11.00 – 11.10	<i>« Исследование влияния гидроколлоидов на качество молочных конфет аморфной структуры» Магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3.Монастырский В.Е.. /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
11.20 – 11.30	<i>« Исследование влияния биополимеров и кунжутного масла на качество фруктового мармелада» Магистр гр.16-ТПМ-МАГ-3.Панченко Ю.Ю.. /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
11.40 – 11.50	<i>« Исследование влияния биополимеров на качество кекса на химических разрыхлителях» Магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3.Егоров М.В.. /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
12.00 – 12.10	<i>«Исследование влияния гидроколлоидов и концентрата из малины на качество белкового крема» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Азимкова Екатерина Михайловна- /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
12.20 – 12.30	<i>«Исследование влияния гидроколлоидов и орехового масла на качество сдобного печенья» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Бабаева Дарья Сергеевна /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
12.40 – 12.50	<i>«Исследование влияния биополимеров на качество кекса без разрыхлителей» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Брамбалов Сергей Игоревич /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
13.00 – 13.10	<i>«Исследование влияния биополимеров и концентрата из облепихи на качество отделочного полуфабриката» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Двоеглазова Анастасия Александровна /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
13.20 – 13.30	<i>«Исследование влияния биополимеров и концентрата из брусники на качество белкового крема» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Косарева Ксения Вячеславовна /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
13.40- 13.50	<i>«Исследование влияния гидроколлоидов и пюре из тыквы на качество сбивной начинки» бакалавр гр.14-ТПМ-2</i>

	<i>Лебезова Анастасия Юрьевна /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
14.00-14.10	<i>«Разработка технологии и рецептуры сахарного печенья с использованием подсолнечного масла» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Соколова Надежда Дмитриевна /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>
14.20-14.30	<i>«Исследование влияния биополимеров и порошка из банана на качество кекса с химическими разрыхлителями» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Шатровский Евгений Игоревич /руководитель – проф.Васькина В.А./</i>

<p>Студенческая научно-техническая конференция «Инновационные технологии хлебопекарного и кондитерского производств»</p> <p>кафедра «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов»</p> <p>Секция : «Биоконверсия растительного сырья в технологии хлебобулочных изделий»</p> <p>17 апреля 2018г. вторник, ауд. 305</p>	
10.00 – 10.10	<i>«Биоконверсия нетрадиционных видов сырья в технологии ржано-пшеничного хлеба» бакалавр гр.14-ТПМ-1 Мещерина К.В./руководитель –проф.Богатырева Т.Г./</i>
10.20 – 10.30	<i>«Влияние ферментных препаратов на качество сахарного печенья» бакалавр гр.14-ТПМ-1 Рохлова М.В./руководитель –доц.Юдина Т.А.</i>
10.40 – 10.50	<i>«Влияние нетрадиционного сырья на качество безглютенового хлеба» бакалавр гр.14-ТПМ-1 Ениватова В.А. /руководитель –доц.Юдина Т.А.</i>
11.00 – 11.10	<i>«Разработка оригинальной технологии дрожжевых кексов на основе биоконверсии зеленой гречихи» магистр гр.16-ТПМ-МАГ-3 Валужева К.Н. /руководитель –проф.Богатырева Т.Г./</i>
11.10 – 11.20	<i>«Обогащение ржано-пшеничного хлеба полиненасыщенными жирными кислотами из пророщенных зерен чиа» магистр гр.16-ТПМ-МАГ-3 Кузовлева А.С. /руководитель –проф.Богатырева Т.Г./</i>
11.30 – 11.40	<i>«Использование продуктов переработки овощей для обогащения биологически активными компонентами хлебобулочных изделий» магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3 Никаноров Д.А. /руководитель –проф.Богатырева Т.Г./</i>
11.50 – 12.00	<i>«Применение высокобелковых видов нетрадиционного сырья в технологии хлебобулочных изделий» магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3 Жилин А.О. /руководитель –проф.Богатырева Т.Г./</i>
12.10 – 12.20	<i>«Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием псевдозерновой культуры киноа» магистр гр.16-ТПМ-МАГ-3 Нефедова Т.С. /руководитель –проф.Белявская И.Г./</i>
12.30 – 12.40	<i>«Совершенствование технологии хлебобулочных изделий с использованием рисовой муки» магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3 Гришин И.В. /руководитель –проф.Белявская И.Г./</i>
12.50 – 13.00	<i>«Разработка хлебобулочных изделий для питания киберспортсменов» магистр гр.17-ТПМ-МАГ-3 Маслякова А.А. /руководитель –проф.Белявская И.Г./</i>

13.10 – 13.20	«Разработка биотехнологических решений по снижению сахара в затыжном печенье» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Гущина А.И. /руководитель –доц.Рубан Н.В./
13.30 – 13.40	«Разработка биотехнологических решений по снижению жира в сахарном печенье» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Кулакова Д.В. /руководитель –доц.Рубан Н.В./
13.50 – 14.00	«Разработка биотехнологических решений по снижению жира в затыжном печенье» бакалавр гр.14-ТПМ-2 Черненко А.А. /руководитель –доц.Рубан Н.В./
14.10- 14.20	« Разработка технологии хлебобулочных изделий для здорового питания» бакалавр гр.14-ТПМ-1 Никифорова Д.С. /руководитель –проф.Белявская И.Г./
14.30- 14.40	«Пути повышения микробиологической устойчивости хлебобулочных изделий при хранении» бакалавр гр.14-ТПМ-1 Комонов Р.А. /руководитель –проф.Белявская И.Г./
14.50-15.00	«Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием фитокомпонентов» бакалавр гр.14-ТПМ-1 Капустина К.Ф. /руководитель –проф.Белявская И.Г./
15.10-15.20	«Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием микроводоросли спирулины» бакалавр гр.14-ТПМ-1 Борлак А.И. /руководитель –проф.Белявская И.Г./
15.30-15.40	«Влияние дрожжебактериальных культур на качество пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности» магистр гр.16-ТПМ-МАГ-3 Щеренко Д.Д./руководитель – проф Лабутина Н.В./