

Программа студенческой научно-технической конференции  
«Высокотехнологичные производства продуктов детского, функционального  
питания и длительного хранения»

Кафедра «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов»

Ответственные исполнители:

Бакуменко О.Е., Кирдяшкин В.В., Андреева А.А.

**17.04.2018**

№ п/п	Тема доклада	ФИО студента	Группа	Руководитель
1.	Технология производства взорванных рисовых чипсов.	Безуглая Светлана Сергеевна	14-ТПМ-9	Андреева А.А.
2.	Совершенствование технологии фруктовых соков с мякотью для детского питания.	Галактионов Дмитрий Игоревич	14-ТПМ-9	Бакуменко О.Е.
3.	Ингибирование протеаз зерна маша интенсивным инфракрасным излучением.	Елисеева Юлия Евгеньевна	14-ТПМ-9	Кирдяшкин В.В.
4.	Совершенствование технологии фруктовых пюреобразных консервов для детского питания.	Лабзина Наталья Андреевна	14-ТПМ-9	Бакуменко О.Е.
5.	Технология производства облепихово-яблочного сока беспрессовым способом	Полякова Ольга Алексеевна	14-ТПМ-9	Андреева А.А.
6.	Технология производства сухих завтраков в виде гранолы.	Сотникова Карина Викторовна	14-ТПМ-9	Андреева А.А.
7.	Совершенствование технологии плодово-ягодных соков для детского питания.	Тореев Григорий Михайлович	14-ТПМ-9	Бакуменко О.Е.
8.	Технология производства мультизлаковых безмолочных каш для детского питания.	Устюжанина Татьяна Николаевна	14-ТПМ-9	Андреева А.А.
9.	Технология производства диетических концентратов первых обеденных блюд.	Щелкунова Юлия Леонидовна	14-ТПМ-9	Андреева А.А.
10.	Изменение состава полножирных соевых бобов при инфракрасной обработке.	Долженкова Александра	14-ТПМ-1	Кирдяшкин В.В.

11.	Изменение числа падения проросшего зерна ржи при тепловой обработке.	Ларионова Ксения	14-ТПМ-1	Кирдяшкин В.В.
12.	Изменение потребительских достоинств перловой крупы при инфракрасной обработке.	Ярумбавичус	14-ТПМ-1	Кирдяшкин В.В.

**19.04.2018**

№ п/п	Тема доклада	ФИО студента	Группа	Руководитель
1.	Совершенствование процесса обжарки маслосодержащих орехов инфракрасным облучением.	Данилова Яна Алексеевна	17-ВПП-МАГ	Кирдяшкин В.В.
2.	Определение режимных параметров термодеструкции перловой крупы при инфракрасной обработке.	Козлова Дарья Александровна	17-ВПП-МАГ	Кирдяшкин В.В.
3.	Травяные сборы в лечебно-профилактическом питании населения России.	Куинджи Иван Никитович	17-ВПП-МАГ	Бакуменко О.Е.
4.	Соя – как основной компонент для производства продуктов длительного хранения.	Кумушев Максим Михайлович	17-ВПП-МАГ	Бакуменко О.Е.
5.	Исследование возможности улучшения посевных качеств пшеницы интенсивным инфракрасным излучением при производстве хлопьев быстрого приготовления из проросшего зерна.	Мамедов Аслан Илгарович	17-ВПП-МАГ	Кирдяшкин В.В.
6.	Фруктовое пюре как источник функциональных ингредиентов.	Мудрецов Даниил Юрьевич	17-ВПП-МАГ	Бакуменко О.Е.
7.	Значение протеиновых коктейлей в спортивном питании.	Петрова Ксения Дмитриевна	17-ВПП-МАГ	Бакуменко О.Е.
8.	Усовершенствование технологии производства продукта готового к употреблению из целого зерна пшеницы.	Штоппель Анастасия Андреевна	17-ВПП-МАГ	Кирдяшкин В.В.
9.	Ингибирование протеолитических ферментов полножирных	Ячменева Анастасия Павловна	17-ВПП-МАГ	Кирдяшкин В.В.

	соевых бобов инфракрасным излучением.			
--	--	--	--	--