



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Институт биотехнологии и высокотехнологичных пищевых производств

Кафедра «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения»

**Научно-практическая конференция
«Инновационные технологии продуктов питания XXI века»**

28.11.2018 г., 10:00, ул. Талалихина, 33, ауд. 314

Проект программы конференции

Открытие конференции

10-00 И.о. директора института биотехнологии и высокотехнологичных пищевых производств, д.т.н., проф. **Данильчук Т.Н.**

Приветственное слово академика РАН, д.т.н., проф., заведующего кафедрой «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» **Титова Е.И.**

Доклады

10-10 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Дурмишян М.С.**
«Изучение влияния нового вида добавки на основе вторичного сырья на качественные характеристики полуфабрикатов из мяса птицы».

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» **Бобренева И.В.**

10-15 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Нигоян А.А.**
«Технология получения деликатесного продукта из мяса голени барана с применением биотрансформации и низкоинтенсивной акустической обработки».

Научный руководитель: И.о. директора института биотехнологии и высокотехнологичных пищевых производств, д.т.н., проф. **Данильчук Т.Н.**

10-20 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Оганесова В.Т.**

«Модификация растительного сырья на основе свекловичного жома с дальнейшим изучением его влияния на качественные характеристики мясных продуктов».

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Бобренева И.В.*

10-25 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Фатыхов А.Р.**

«Технология получения копчено-вареного продукта из мяса голени индейки с применением биотрансформации и низкоинтенсивной акустической обработки».

Научный руководитель: И.о. директора института биотехнологии и высокотехнологичных пищевых производств, д.т.н., проф. *Данильчук Т.Н.*

10-30 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Шарков Г.А.**

«Научное обоснование и сравнительная характеристика новых видов вкусо-ароматических добавок используемых в ассортименте мясных продуктов»

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Бобренева И.В.*

10-35 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Щетинин В.Р.**

«Изучение возможности использования мяса морала в технологии замороженных полуфабрикатов в тесте» .

Научный руководитель: к.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Забайта А.Г.*

10-40 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Абакумова Л.С.**

«Использование продуктов убоя мяса гуся в технологии производства паштетов».

Научный руководитель: к.т.н., доц. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Басов В.О.*

10-45 Магистр 2-го года обучения, заочная форма – **Дадаев И.Х.**

«Использование белково-жировой эмульсии при разработке технологии вареных колбасных изделий заданного состава и свойств с применением автоматизированной экспертной системы».

Научный руководитель: академик РАН, д.т.н., проф., заведующий кафедрой «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Титов Е.И.*

10-50 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Козлов Н.С.**

«Изучение свойств гидролизатов рыбного коллагена в молочных десертах».

Научный руководитель: Научный руководитель: к.т.н., доц. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Ионова И.И.*

10-55 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Кончаков И.Г.**
«Исследование влияния наполнителя из растительных волокон, модифицированных совместным действием целлюлазы и электромагнитного поля СВЧ-диапазона, на свойства фарша в производстве мясных продуктов».

Научный руководитель: И.о. директора института биотехнологии и высокотехнологичных пищевых производств, д.т.н., проф. *Данильчук Т.Н.*

11-00 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Иванов Н.**
«Инновационный продукт для геродиетического питания с молочными и яичными белками».

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Тихомирова Н.А.*

11-05 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Саранцев Т.А.**
«Использование мицеллированной формы аскорбиновой кислоты в колбасных изделиях»

Научный руководитель: к.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Забашта А.Г.*

11-10 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Бабаджания Я.**
«Исследование влияние различных факторов на термо- и формоустойчивость мороженого».

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Творогова А.А.*

11-15 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Русалиева Д.А.**
«Применение полифункциональной добавки из хитина ракообразных в колбасных изделиях».

Научный руководитель: И.о. директора института биотехнологии и высокотехнологичных пищевых производств, д.т.н., проф. *Данильчук Т.Н.*

11-20 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Экгарт А.**
«Обезвоженный молочный жир в технологии традиционного сливочного масла».

Научный руководитель: к.т.н., доц. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Морозова В.В.*

11-25 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Фомина О.В.**
«Разработка технологии производства реструктурированного продукта из мяса птицы с использованием многофункциональных добавок».

Научный руководитель: к.т.н., доц. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Басов В.О.*

11-30 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Володина С.**

«Повышение биологической ценности плавящихся сыров путём добавления концентрата сывороточных белков».

Научный руководитель: к.т.н., доц. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Морозова В.В.*

11-35 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Артишевская А.**

«Обоснование состава разработка технологии йогуртного мороженого, обогащённого пребиотиками».

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Творогова А.А.*

11-40 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Макаршева Е.И.**

«Особенности использования экстрактов из традиционного и экзотического плодово-ягодного сырья в технологии мясных продуктов».

Научный руководитель: к.т.н., доц. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Литвинова Е.В.*

11-45 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Милеева Д.**

«Сопоставительный анализ показателей качества мороженого традиционного и нетрадиционного».

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Творогова А.А.*

11-50 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Никитин В.В.**

«Полезный симбиоз белоксодержащих растительных культур и экстракта можжевельника для мясных продуктов».

Научный руководитель: академик РАН, д.т.н., проф., заведующий кафедрой «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Титов Е.И.*

11-55 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Старостин А.И.**

«Особенности формирования композиционного состава продуктов для спортсменов».

Научный руководитель: д.т.н., проф. кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» *Творогова А.А.*

12-00 Магистр 2-го года обучения, очная форма – **Голубев А.**

«Изучение низколактозного кисломолочного напитка типа «Снежок» с заменителем сахара».

Научный руководитель: Научный руководитель: к.т.н., доц. кафедры
«Технологии и биотехнологии продуктов питания животного
происхождения» *Ионова И.И.*