

**Национальная научно-практическая конференция  
«Переработка вторичного сырья в продукты агропромышленного комплекса»  
Россия, г. Москва, ФГБОУ ВО «МГУПП», 27 марта 2019 г.**

**Место проведения: ауд. 302 (корпус А), начало 10.00**

**Модераторы: Бутова Светлана Николаевна – д.б.н., профессор, зав. кафедрой  
«Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО  
«МГУПП»**

**Иванова Людмила Афанасьевна - д.т.н., профессор кафедры «Биотехнология и  
технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»**

<b>9.30 – 10.00</b>	<b>Регистрация участников</b>
<b>10.00 – 10.10</b>	<b>Открытие конференции. Приветствие участников конференции</b>
<b>10.10 – 10.25</b>	<i><b>РОЛЬ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ГЕМИЦЕЛЛЮЛАЗНОГО И ФИТАЗНОГО ДЕЙСТВИЯ В СПИРТОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ</b></i> Серба Е.М., д.б.н., проф. РАН
<b>10.25 – 10.40</b>	<i><b>ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ВТОРОЙ КОПИИ ГЕНА MDH В ДРОЖЖАХ S.ROMBE НА СИНТЕЗ ЯБЛОЧНОЙ КИСЛОТЫ</b></i> Блохина К.С., магистрант, Чурмасова Л.А., проф., Анисимова Е.О., асп.
<b>10.40 – 10.55</b>	<i><b>ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ГИДРОЛИЗАТЫ ПИЩЕВЫХ БЕЛКОВ И ХЕЛАТНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ЭССЕНЦИАЛЬНЫХ МИКРОЭЛЕМЕНТОВ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА</b></i> Борисов А.Ю., магистрант, Чурмасова Л.А., проф., Индисова Г.Е., доцент
<b>10.55 – 11.10</b>	<i><b>РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МИКРОБНЫХ ПРЕПАРАТОВ ТРАНСДЕРМАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ</b></i> Герчовская Е.А., магистрант, Борисенко Е.Г., проф.
<b>11.10 – 11.25</b>	<i><b>РАЗРАБОТКА КРАСЯЩИХ КОМПОЗИЦИЙ НА НАТУРАЛЬНОЙ ОСНОВЕ И СТАБИЛИЗАЦИЯ МЯСОПРОДУКТОВ ПРИ ПОМОЩИ СТАРТОВЫХ КУЛЬТУР МИКРООРГАНИЗМОВ</b></i> Гудок А.А., магистрант, Иванова Л.А., проф.
<b>11.25 – 11.40</b>	<i><b>РАЗРАБОТКА СПОСОБОВ ИНТЕНСИФИКАЦИИ ЯБЛОЧНО-СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ У ДРОЖЖЕЙ</b></i> Гусев И.Р., магистрант, Мартыненко Н.Н., проф.
<b>11.40 – 11.55</b>	<i><b>БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КОНВЕРСИЯ ОТХОДОВ СПИРТОВОГО ПРОИЗВОДСТВА С ЦЕЛЮ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЛКОВО- ВИТАМИННЫХ ДОБАВОК НА ОСНОВЕ ШТАММОВ КАРОТИНОИДНЫХ ДРОЖЖЕЙ</b></i> Лакоза О.С., магистрант, Серба Е.М., д.б.н., проф. РАН
<b>11.55 – 12.10</b>	<i><b>РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ LACTOBACILLUS REUTERI ДЛЯ БИОСИНТЕЗА АНТИМИКРОБНЫХ КОМПОНЕНТОВ</b></i> Новикова И.С., магистрант, Чурмасова Л.А., проф.

12.10 – 12.25	<b>ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ СБРАЖИВАНИЯ ЗЕРНОВОГО СУСЛА, ПРИГОТОВЛЕННОГО НА ОСНОВЕ КУЛЬТУР С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПОЛИСАХАРИДОВ</b> Ожмегова Е.Н., магистрант, Иванова Л.А., проф.
12.25– 12.40	<b>ГЕТЕРОЛОГИЧНАЯ ЭКСПРЕССИЯ ПРОТИВОФАГОВЫХ СИСТЕМ ЗАЩИТЫ БАКТЕРИЙ</b> Печенов П.Ю., магистрант, Борисенко Е.Г., проф.
12.40 -12.55	<b>РАЗРАБОТКА БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МЕТОДОВ СТАБИЛИЗАЦИИ ПИВА И ВИНА</b> Степаненкова М.А., магистрант, Мартыненко Н.Н.
13.00 – 13.30	Кофе-брейк
13.40 – 13.55	<b>БИОТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</b> Юраскина Т.В., магистрант, Индисова Г.Е., доцент
13.55 – 14.10	<b>УВЕЛИЧЕНИЕ БИОСИНТЕТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ И РОСТОВЫХ ХАРАКТЕРИСТИК КУЛЬТУРЫ КЛЕТОК РАСТЕНИЙ T. ВАССАТА - ПРОДУЦЕНТА ПРОТИВООПУХОЛЕВОГО АГЕНТА ПАКЛИТАКСЕЛА</b> Фоменко В.В., магистрант, Иванова Л.А., проф.
14.10 – 14.25	<b>ОПТИМИЗАЦИЯ УСЛОВИЙ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ VACILLUS LICHENIFORMIS - ПРОДУЦЕНТА БЕТА- ЛАКТАМАЗ</b> Фоменко И.А., магистрант, Иванова Л.А., проф.
14.30 – 15.00	Подведение итогов. Свободное общение, дискуссия с участниками конференции