

<p><b>Национальная научно-практическая конференция</b>  <b>«Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в технологиях продуктов питания и парфюмерно-косметических средств»</b>  <b>Россия, г. Москва, ФГБОУ ВО «МГУПП», 28 марта 2019 г.</b>  Место проведения: ауд. 302 (корпус А), начало 10.00  Модераторы:  <b>Бутова Светлана Николаевна</b>– д.б.н., профессор, зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»  <b>Алексеевко Елена Викторовна</b> - д.т.н., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>	
9.30 – 10.00	<b>Регистрация участников</b>
10.00 – 10.10	<b>Открытие конференции. Приветствие участников конференции</b>
10.10 – 10.25	<p><b>Возможности использования сахарозаменителей в рецептурах пищевых концентратов сладких блюд</b>  <b>Бакуменко Олеся Евгеньевна</b> -д.т.н., профессор кафедры «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
10.25 – 10.40	<p><b>Применение отечественных МЭК для повышения срока сохранения свежести хлебобулочных изделий из пшеничной муки</b>  <b>Носова Марина Владимировна</b>- старший научный сотрудник  Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ «НИИХП»)</p>
10.40 – 10.55	<p><b>Критерий оценки антиоксидантных свойств хлебобулочных изделий</b>  <b>Белявская Ирина Георгиевна</b> - к.т.н., профессор кафедры «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
10.55 – 11.10	<p><b>Системный подход к разработке функциональных хлебобулочных изделий</b>  <b>Цыганова Татьяна Борисовна</b>- д.т.н., профессор кафедры « Индустрия питания, гостиничного бизнеса и сервиса» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
11.10 – 11.25	<p><b>Использование продуктов переработки овощей для обогащения биологически активными компонентами хлебобулочных изделий</b>  <b>Никаноров Дмитрий Александрович</b>- магистрант ФГБОУ ВО «МГУПП»  Научный руководитель- Богатырева Татьяна Глебовна, д.т.н., проф. «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
11.25 – 11.40	<p><b>Перспективные продукты для рационов здорового питания</b>  <b>Королев Алексей Александрович</b>- к.т.н., заведующий отделом пищевых концентратов и оборудования «Научно-исследовательский институт пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии» НИИППиСПТ - филиал ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи»,</p>
11.40 – 11.55	<p><b>Скрининг зерна пшеницы выращенной в ряде регионов Российской Федерации на содержание селена</b>  <b>Пономарева Светлана Михайловна</b>- к.б.н, ведущий научный сотрудник лаб. качества пищевых продуктов и аналитических методов исследования «Научно-исследовательский институт пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии»– филиал ФГБУН «ФИЦ питания. Биотехнологии и безопасности пищи»</p>

11.55 – 12.10	<p><b>Получение пищевых ингредиентов заданного состава и свойств на основе ферментативной модификации биополимеров зернового сырья</b>  <i>Витол Ирина Сергеевна</i>- к.б.н., старший научный сотрудник лаборатории «Биохимия и микробиология зерна и зернопродуктов» ВНИИЗ – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН лаборатории «Биохимия и микробиология зерна и зернопродуктов»</p>
12.10 – 12.25	<p><b>Биологически активные добавки к пище, понятие, классификация, и нормативно-правовое регулирование. Актуальность проблемы применения. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности БАД к пище</b>  <i>Мкоян Седя Юриковна</i> - м.н.с. лаборатории возрастной нутрициологии ФГБНУ «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи»</p>
12.25– 12.40	<p><b>Биологически активные добавки с использованием минерально-органического субстрата и лекарственных растений</b>  <i>Фазулина Оля Фанавиевна</i>- к.т.н., с.н.с. отдела пищевых концентратов и оборудования «Научно-исследовательский институт пищевого концентратной промышленности и специальной пищевой технологии»- филиал ФГБНУ «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи»</p>
12.40-12.55	<p><b>Использование биологически активных веществ в технологии биологически активных добавок</b>  <i>Голованова Ксения</i>- магистрант 17-ТПМ-МАГ-4  Научный руководитель- Бутова С.Н., д.б.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
12.55-13.10	<p><b>О подготовке магистров по программе «Пищевые и биологически активные добавки: технологии и маркетинг»</b>  <i>Алексеенко Елена Викторовна</i> - д.т.н. проф. кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
13.10– 13.40	<b>Кофе-брейк</b>
13.40 – 13.50	<p><b>Эффективные способы предобработки ягод клюквы для извлечения антоциановых красителей</b>  <i>Азарова Мария Михайловна</i>- магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-5  Научный руководитель- Алексеенко Е.В., д.т.н., проф. кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
13.50 – 14.00	<p><b>Использование творожного порошка при разработке песочного печенья</b>  <i>Бурдина Наталья Александровна</i>, магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-5  Научный руководитель- Тарасова Вероника Владимировна, к.т.н., доц. кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
14.00 – 14.10	<p><b>Получение маффинов с использованием пищевых волокон</b>  <i>Корокина Алина Андреевна</i>, магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-5  Научный руководитель- Тарасова Вероника Владимировна, к.т.н., доц. кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</p>
14.10– 14.20	<p><b>Разработка рецептуры безглютеновой снековой продукции</b>  <i>Чикалов Арсений</i> - магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-5  Научный руководитель - Дубцова Г.Н., д.т.н., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза»</p>

	ФГБОУ ВО «МГУПП»
14.20– 14.40	<b>Использование антиоксидантов в нативной и мицелированной формах в эмульсионном жировом продукте</b> <i>Пилипенко Олеся Владимировна</i> , магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-5 Научный руководитель- Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., ст. преп. кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
14.40 – 14.50	<b>Исследование влияния природных добавок на функциональные свойства мыла</b> <i>Шестопалова Татьяна Игоревна</i> - магистрант гр. 17-ТПМ-4 Научный руководитель- Бутова С.Н., д.б.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
14.50 – 15.00	<b>Выделение антраценпроизводных соединений растительного происхождения с целью их применения в косметических средствах</b> <i>Вольнова Екатерина Романовна</i> – магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-4 Научный руководитель- Бутова С.Н.,д.б.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
15.00 – 15.15	<b>Выделение и применение сапонинов в качестве БАВ в косметическом креме.</b> <i>Джабакова Анна Эдуардовна</i> – магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-4 Научный руководитель- Бутова С.Н., д.б.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
15.15 – 15.30	<b>Исследование влияния модифицированных крахмалов на технологические и потребительские свойства начинок</b> <i>Чуракова Дарья Антоновна</i> - магистрант гр.17-ТПМ-МАГ-3 <i>Казанцев Егор Валерьевич</i> - научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности (филиал ФГБУН "ФНЦ пищевых систем им.В.М. Горбатова" РАН) Научный руководитель- Семенова П.А., к.т.н., доц. кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
15.30 – 16.00	<b>Подведение итогов.</b> <b>Свободное общение, дискуссия с участниками конференции</b>