



**ПРОГРАММА
НАУЧНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ –
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ
«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ САХАРИСТЫХ, СУБТРОПИЧЕСКИХ,
ЭМУЛЬСИОННЫХ И ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ»**

Место и дата проведения конференции:

10 апреля 2019 г., г. Москва, Волоколамское ш, д. 11, ауд.507

Начало конференции в 10.00

10 апреля 2019 г.	
10.00 – 10.05	Регистрация
10.05 – 10.10	Открытие конференции – <i>Ермолаева Галина Алексеевна</i> – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой «Кондитерских, сахаристых, субтропических и пищевкусковых технологий» ФГБОУ ВО «МГУПП»
Доклады	
10:10 – 10.30	«Информационные системы в образовании, науке и технологии продуктов питания», <i>Тужилкин Вячеслав Иванович</i> – член-корреспондент РАН, доктор техн. наук, профессор кафедры «Кондитерских, сахаристых, субтропических и пищевкусковых технологий»
10.30-10.40	Асс. Суляева И.Н., проф. Мойсяк М.Б. «Влияние режимов обработки кофе на его вкусоароматические характеристики»
10.40 - 10:50	Шагиев М.Ю. 18-ТПМ-МАГ-2 «Антиоксидантная активность чайного напитка анчан», Научный руководитель: проф. Ермолаева Г.А.
10.50 – 11.00	Скоморохов Н.С. 18-ТПМ-МАГ-2 «Традиционное и нетрадиционное сырье медовых напитков» Научный руководитель: проф. Ермолаева Г.А.
11.00-11.10	Верховцев А.А. 17-ТПМ-МАГ-2 «Влияние биокатализаторов на экстракцию ценных веществ чайного сырья» Научный руководитель: проф. Ермолаева Г.А.
11.10- 11:20	Короткова Н. В. 16-ТПМ-8 «Характеристика липидного комплекса кофе» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
11.20-11.30	Попова Е.С. 17-ТПМ-МАГ-2 «Принципы разработки шоколада для диабетического питания» Научный руководитель: доц. Клемешов Д.А.
11.30 - 11:40	Васильева Н. А. 16-ТПМ-8 «Арбузное масло – источник витаминов, минералов и полифенолов» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
11.40 - 11:50	Буина С. М. 16-ТПМ-8 «Получение из отходов консервных технологий томатного масла и его применение» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.

11.50-12.00	Васильева О.А., асп.; Милогородская Ю.В. 17-ТПМ-МАГ-2 «Разработка рецептуры спортивных батончиков функционального назначения» Научный руководитель: проф. Мойсяк М.Б.
12.00-12.10	Манжиева Г.Е. 16-ТПМ-3 «Использование арахиса при изготовлении сахаристых кондитерских изделий» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
12.10-12.20	Фатеева М.А. 16-ТПМ-3 «Использование подсолнечного ядра при изготовлении сахаристых кондитерских изделий» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
12.20-12.30	Ковалева Е. А. 16-ТПМ-3 «Некоторые аспекты использования соевого масла в пищевых продуктах» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
12.30-12.40	Христосова А.А. 17-ТПМ-МАГ-2, Никифорова М.П. 18-ТПМ-МАГ-2 «Принципы разработки хлебобулочных изделий с учетом функциональных свойств ингредиентов» Научный руководитель: проф. Мойсяк М.Б.
12:40-12.50	Осипова А.А. 16-ТПМ-3 «Характеристика и применение абрикосового масла» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
12:50-13.00	Козлова К.А. 16-ТПМ-8 «Применение экзотического масла авокадо в пищевкусовых технологиях» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
13.00-13.10	Благодарный И. О. 16-ТПМ-8, Проскурина И.А. 16-ТПМ-3 «Льняное масло – источник биологически активных веществ» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
13.10-13.20	Шишконоков Ф.А. 17-ТПМ-МАГ-2 «Разработка табачных изделий со сниженным содержанием никотина» Научный руководитель: проф. Моисеев И.В.
13.20-13.30	Аннабабаев Т.А. 17-ТПМ-МАГ-2 «Изменение качественных характеристик чая и чайных напитков при хранении в различной упаковке» Научный руководитель: проф.Ермолаева Г.А.
13.30-13:40	Бойков С. Р. 16-ТПМ-8 «Возможные сферы применения экзотического масла крамбе в условиях импортозамещения» Научный руководитель: проф. Ливинская С.А.
13.30-13.50	Михайлов Н.И. 17-ТПМ-МАГ-2 «Использование пряно-ароматического сырья в производстве сыров» Научный руководитель: проф. Мойсяк М.Б.
Подведение итогов конференции	