

**V НАЦИОНАЛЬНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»**
в рамках VI Международного «Балтийского морского форума»

Дата: 6 сентября 2018 г.

Время: 10.00 – 14.00

Место проведения: КГТУ, ГУК, Советский проспект, 1, ауд. 256

Председатель конференции: Титова Инна Марковна, зав. кафедрой технологии продуктов питания КГТУ, канд. техн. наук, доцент;

Секретарь конференции: Альшевская Марина Николаевна, доцент кафедры технологии продуктов питания КГТУ, канд. техн. наук, тел. 8 (4012) 99-53-70, e-mail: zdorovoepitanie@kgtu.ru.

№ п/п	Автор(ы). Название доклада. Организация.	Доклад представляет
1	Альшевская М.Н., Волкова А.А. Разработка рецептуры салата сельдь под шубой, приготовленная с использованием приемов молекулярной кухни. КГТУ, г. Калининград	Альшевская Марина Николаевна
2	Анистратова О.В., Кобзарева А.С. Исследование показателей качества замороженных блинчиков с комбинированными начинками в процессе хранения. КГТУ, г. Калининград	Анистратова Оксана Вячеславовна
3	Барсукова Н.В., Панкина И.А., Тимошенкова И.А. Использование нетрадиционных видов растительного сырья для производства безглютеновых мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, г. Санкт-Петербург	Барсукова Наталья Валерьевна
4	Бессмертная И.А., Гаурильчикайте В. Разработка технологии и исследование замороженного формованного полуфабриката из растительного сырья. КГТУ, г. Калининград	Бессмертная Ирина Анатольевна
5	Васильченко Н.В., Бессмертная И.А. Некоторые аспекты технологии печенья из смеси пшеничной и спельтовой муки. КГТУ, г. Калининград	Васильченко Надежда Викторовна
6	Горецкая С.И., Терещенко В.П. Совершенствование рецептуры вареной колбасы на основе мяса и печени кур. КГТУ, г. Калининград	Горецкая С.И.
7	Киселева Т.Ф., Миллер Ю.Ю. Совершенствование технологии ржаного солода посредством применения биокаталитической обработки зерна. Кемеровский государственный университет, г. Кемерово, Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск	Киселева Татьяна Федоровна
8	Коржавина Ю.Н., Горностаева М.М., Наумов В.А., Альшевский Д.Л., Сингаев В.И., Созонтова А.А. Расширение ассортимента производства рыбных колбасных изделий за счет добавления имитационного шпика. КГТУ, г. Калининград	Коржавина Юлия Николаевна
9	Кузнецова Е.А., Винокуров А.Ю., Бриндза Я., Кузнецова Е.А. Применение экстракта гречневой шелухи в технологии хлеба из Triticum dicossum (Schrank). Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева, г. Орел, Словацкий сельскохозяйственный университет в Нитре, г. Нитра, Словакия	Кузнецова Елена Анатольевна
10	Мошарова М.Э., Титова И.М. Исследование возможности использования яблочного порошка, как источника пищевых волокон растительного происхождения, в качестве компонента рыбных формованных полуфабрикатов. КГТУ, г. Калининград	Мошарова Маргарита Эдуардовна
11	Наумов В.А. Регрессионная модель прироста массы молок кеты в водном растворе сахара. КГТУ, г. Калининград	Наумов Владимир Аркадьевич
12	Рогачикова Н.М., Серпунина Л.Т. Влияние ягодно-фруктовых порошков на показатели качества комбинированного творога. КГТУ, г. Калининград	Рогачикова Наталья Михайловна
13	Рождественская Л.Н. Формирование рынка продуктов здорового питания в России: вызовы и особенности. Новосибирский государственный технический университет, г. Новосибирск	Рождественская Лада Николаевна
14	Самсонов М.В., Винокур М.Л. Каротинопротеиновый комплекс как	Самсонов Максим

	функциональная составляющая белково-растительных крипсов. КГТУ, г. Калининград	Вячеславович
15	Соклаков В.В. Методология интегральной количественной оценки рисков в рамках систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. КГТУ, г. Калининград	Соклаков Владимир Владимирович
16	Сушина А.Д., Землякова Е.С. Технология зефира, обогащённого биологически активными веществами. КГТУ, г. Калининград	Сушина Анастасия Дмитриевна
17	Тимошенкова И.А., Базарнова Ю.Г., Евелева В.В., Титова И.М. Технология консервирования натуральных рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий с использованием лактатосодержащих ингредиентов. КГТУ, г. Калининград, Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, г. Санкт-Петербург, Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, г. Москва	Тимошенкова Ирина Алексеевна
18	Тихомирова Н.А., Столярова А.Н., Абделлатыф Самех Собхи Галяль. Товароведная оценка и экспертиза качества масложировой композиции для специализированного питания. ГОУ ВО МО «ГСГУ», кафедра товароведения, г. Коломна, Национальный исследовательский центр Каирского университета, г. Каир, Египет	Тихомирова Наталья Александровна
19	Чернега О.П., Смирнов А.А. Разработка технологии рыбного мороженого полуфабриката для запекания в товарной (полимерной) упаковке. КГТУ, г. Калининград	Чернега Ольга Павловна
20	Шилина А.А. Моделирование рецептуры традиционного теста для пасты. КГТУ, г. Калининград	Шилина Александра Александровна
21	Шуманова М.В., Титова И.М. Влияние замораживания на микробиологические показатели закусочных кулинарных изделий. КГТУ, г. Калининград	Шуманова Мария Вячеславовна