

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**  
**ПРАВИТЕЛЬСТВО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**БАЛТИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА**

## **БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ**

**Материалы VI Международного Балтийского морского форума**  
**3-6 сентября 2018 года**

**Том 4**

**ПИЩЕВАЯ И МОРСКАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ**

**VII Международная научно-практическая конференция**

**Электронное издание**

**Калининград**  
**Издательство БГАРФ**  
**2018**

УДК 001.89:664

ISBN 978-5-7481-0406-7

Сост.: Кострикова Н.А.

**ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ:**

Волкогон В.А., ректор Калининградского государственного технического университета; Кострикова Н.А., проректор по научной работе КГТУ; Карпович С.М., начальник БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»; Яфасов А.Я., начальник Управления инновациями; Поляков Р.К., начальник Управления научно-исследовательской деятельности; Мезенова О.Я., заведующая кафедрой пищевой биотехнологии КГТУ; Титова И.М., заведующая кафедрой технологии продуктов питания КГТУ; Бокарев М.Ю., директор Института профессиональной педагогики БГАРФ; Тылик К.В., декан факультета биоресурсов и природопользования КГТУ; Лещинский М.Б., заведующий кафедрой автоматизированного машиностроения КГТУ; Соболин В.Н., декан транспортного факультета БГАРФ.

**БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ:** материалы VI Международного Балтийского морского форума 3-6 сентября 2018 года [Электронный ресурс]: В 6 томах. Т. 4. «Пищевая и морская биотехнология», VII Международная научно-практическая конференция. – Электрон. дан. – Калининград: Изд-во БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ», 2018. – 1 электрон. опт. диск.

Международный Балтийский морской форум за шесть лет проведения успешно зарекомендовал себя как эффективная многофункциональная коммуникационная площадка для конструктивного диалога между представителями федеральных и региональных органов власти, производителей, инвесторов, бизнес-структур, профессиональных ассоциаций и объединений разработчиков технологий и научно-экспертного сообщества России, Калининградского региона в частности и зарубежных стран.

В рамках VI Международного Балтийского морского форума состоялись конференции:

- **«Инновации в науке, образовании и предпринимательстве – 2018»**, XVI Международная научная конференция;
- **«Морская техника и технологии. Безопасность морской индустрии»**, VI Международная научная конференция;
- **«Водные биоресурсы, аквакультура и экология водоемов»**, VI Международная научная конференция;
- **«Пищевая и морская биотехнология»**, VII Международная научно-практическая конференция;
- **«Инновации в технологии продуктов здорового питания»**, V Национальная научная конференция;
- **«Прогрессивные технологии, машины и механизмы в машиностроении и строительстве»**, IV Международная научная конференция;
- **«Инновации в профессиональном, общем и дополнительном образовании»**, IV Международная научная конференция;
- **«Прогрессивные технологии на транспорте»**, Круглый стол;
- **«Инновационное предпринимательство – 2018»**, IV Международная конференция.

Материалы конференции публикуются в авторской редакции в виде электронного издания с присвоением международного стандартного номера ISBN, зарегистрированного в каталоге «Российские электронные издания» НТЦ «ИНФОРМРЕГИСТР».

Текстовое (символьное) электронное издание

**Минимальные системные требования:**

Тип компьютера, процессор, частота: Pentium 3, процессор с частотой не ниже 500 MHz.

Оперативная память (RAM): 64 Mb и более.

Необходимо на винчестере: 200 Mb.

Операционные системы: Microsoft Windows 98/Me/2000/XP/7.

Видеосистема: видеокарта 8 Mb памяти или лучше.

Акустическая система: звуковая карта (любая).

Дополнительное оборудование: CD привод 8x или лучше (рекомендуется 16x).

Дополнительные программные средства: ПО для просмотра файлов PDF.

Количество носителей – 1.

© БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ», 2018

**ISBN 978-5-7481-0406-7**

Подписано в печать 15.11.2018 г.  
Объем издания – 8 Мб.  
Количество носителей – 1.  
Уч.-изд. л. – 17,0.

**Записано на материальный носитель:**

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»,  
Издательство БГАРФ,  
*член Издательско-полиграфической ассоциации высших учебных заведений*  
236029, Калининград, ул. Молодежная, 6,  
тел. +7 (4012) 95-77-18,  
тел./факс +7 (4012) 95-52-27,  
e-mail: bga\_izdatel@mail.ru

**БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ: материалы VI Международного Балтийского морского форума 3-6 сентября 2018 года.**

**Том 1. «Инновации в науке, образовании и предпринимательстве – 2018», XVI Международная научная конференция.**

**Том 2. «Морская техника и технологии. Безопасность морской индустрии», VI Международная научная конференция.**

**Том 3. «Водные биоресурсы, аквакультура и экология водоемов», VI Международная научная конференция.**

**Том 4. «Пищевая и морская биотехнология», VII Международная научно-практическая конференция.**

**Том 5. «Инновации в технологии продуктов здорового питания», V Национальная научная конференция.**

**Том 6. «Прогрессивные технологии, машины и механизмы в машиностроении и строительстве», IV Международная научная конференция;**

**«Инновации в профессиональном, общем и дополнительном образовании», IV Международная научная конференция;**

**«Прогрессивные технологии на транспорте», Круглый стол;**

**«Инновационное предпринимательство – 2018», IV Международная конференция.**

**«ПИЩЕВАЯ И МОРСКАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»  
VII МЕЖДУНАРОДНАЯ  
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**

**"FOOD AND MARINE BIOTECHNOLOGY"  
VII INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC CONFERENCE**

**СОДЕРЖАНИЕ  
CONTENTS**

<i>Агафонова С.В., Дамбарович Л.В.</i> Соус на основе подсолнечного масла, обогащенный полиненасыщенными жирными кислотами рыбного сырья .....	3
<i>Байдалинова Л.С., Баженов Е.А.</i> Использование вторичного рыбного сырья для получения протеолитических ферментов .....	7
<i>Вацило В.С., Землякова Е.С.</i> Технология цукатов из растительного сырья Калининградской области .....	16
<i>Волков В.В., Мезенова О.Я., Хёлинг А., Гримм Т.</i> Перспективные направления переработки вторичного сырья животного и растительного происхождения с применением гидролиза.....	24
<i>Волков С.М., Еловегина Е.А., Кирсанов Д.О., Легин А.В., Лисицына И.А., Поздеева Ю.В., Федоров А.В.</i> Сенсорные характеристики водно-спиртовых эмульсий пищевых растительных масел.....	31
<i>Ключко Н.Ю., Филиппова Д.В., Фартышева А.Л., Стручкова А.В.</i> Анализ рынка молочной продукции в Калининградской области и пути повышения её биологической ценности .....	38
<i>Кучина Ю.А., Деркач С.Р., Куранова Л.К., Барышников А.В.</i> Получение рыбных консервированных продуктов с использованием желатина, выделенного из кожи трески.....	48
<i>Лосева Л.П., Крупская Т.К., Ануфрик С.С., Лысухо Н.А., Курамшина Н.Г.</i> Перспектива применения метода рентгенофлуоресцентного анализа в аспекте экологической безопасности .....	57
<i>Мащенко З.Е., Бахарев В.В., Альжанова А.К.</i> Влияние цефазолина на видовой состав биоценоза активного ила .....	66
<i>Мезенова О.Я., Байдалинова Л.С., Городниченко Л.В., Волков В.В., Мезенова Н.Ю.</i> Пищевые протеиновые и протеино-минеральные добавки, получаемые биотехнологическим путем из вторичного рыбного сырья Калининградской области .....	71
<i>Мезенова О.Я.</i> Функциональное и специализированное питание: проблемы и перспективы.....	80
<i>Минкошлова Л.А., Мезенова О.Я.</i> Разработка технологии овощефруктового сока, обогащённого ламинарией .....	86
<i>Нижельская К.В.</i> Пророщенное зерно черного риса в рецептурах мясных рубленых полуфабрикатов геродиетической направленности.....	94
<i>Орлов И.О., Землякова Е.С.,</i> Совершенствование рецептуры соуса функционального назначения .....	104

<i>Понаморева О.Н., Акатова Е.В., Беляева В.О., Строителев В.В.</i>	
Характеристика меда с разными сроками хранения по основным показателям и антибактериальной активности .....	111
<i>Потапова В.А.</i> Перспективы использования регионального растительного сырья в технологии снековой продукции на основе вторичного рыбного сырья.....	117
<i>Савина А.А., Абрамова О.В., Зайцев С.Ю.</i> Хитозан как ингибитор свиной панкреатической липазы .....	122
<i>Сумина Е.Б., Мезенова О.Я.</i> Исследования по получению и применению гидролизатов из голов копченой кильки в технологии обогащенных крекеров .....	128
<i>Тагиров Х.Х., Гизатов А.Я., Гизатова Н.В., Вагапов Ф.Ф.</i> Использование консорциумов молочнокислых бактерий для биомодификации вторичного и жесткого сырья мясоперерабатывающей промышленности .....	137
<i>Тимакова Р.Т.</i> Современные способы хранения охлажденной рыбы .....	141
<i>Ткаличева М.В., Байдалинова Л.С.</i> Повышение биологической ценности мясных сосисок при использовании каротиноидов.....	145
<i>Яковлев Д.А., Тупольских Т.И., Шумская Н.Н., Сердюк В.А.</i> Биотехнология переработки органических отходов с получением белковых продуктов .....	156