

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

в рамках V Международного «Балтийского морского форума»

Дата: 22.05.2017г. **Время:** 14.00 - 18.00

Место проведения: Калининград, ул. проф. Баранова, 43,
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», УК №1,
Актовый зал

Председатель конференции:

Мезенова Ольга Яковлевна, доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «КГТУ», Калининград

Секретарь конференции:

Землякова Евгения Сергеевна, кандидат технических наук, зам. декана механико-технологического факультета по научной работе, доцент кафедры пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «КГТУ»

Контакты:

тел. +7-911-464-20-30, +7 (4012) 46-35-69, e-mail: evgeniya.zemljakova@klgtu.ru

Заседание конференции

Регистрация участников начинается за 20 минут до начала заседания секции.

Время доклада – не более 10 минут.

<i>Докладчик</i>	<i>Время</i>
Мезенова О.Я. Приветственное слово	14.00 – 16.00
Волков В.В., Аксель Хёлинг, Гримм Томас, Мезенова О.Я. Разработка промышленной технологии глубокой переработки рыбных отходов. <i>КГТУ. г. Калининград. Биотехнологическая компания ANiMOX GmbH. Германия</i>	
Подкорытова А.В., Вафина Л.Х., Родина Т.В., Рощина А.Н. Дальневосточные морские водоросли семейства ламинариевых – ценное сырьё для биотехнологии пищевых и лечебно-профилактических продуктов. <i>Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии, Москва</i>	
Забодалова Л.А. Специализированные продукты на молочной основе для геродиетического питания. <i>Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики. г. Санкт – Петербург</i>	
Слуцкая Т.Н., Максимова С.Н., Полещук Д.В., Бабий В.И. Сардина тихоокеанская (иваси) как объект производства рыбных пресервов. <i>Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет. г. Владивосток</i>	
Битютская О.Е., Лавриненко О.И., Рейнгадр А.В. Исследование пищевой ценности мяса креветки <i>Palaemon adspersus</i> . <i>Керченский государственный морской технологический университет. г. Керчь</i>	
Меледина Т.В., Головинская О.В., Чекина М.С., Амирова Э.Р. Влияние сиропа из голозерного овса на углеводный обмен миобластов C2C12.	

<i>Национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики. г. Санкт-Петербург</i>	
Егорова З.Е. Микробиологическая оценка специй и пряностей, реализуемых на товарном рынке Беларуси. <i>Белорусский государственный технологический университет. Минск. Белоруссия</i>	
Гроховский В.А., Дубровин С.Ю., Куранова Л.К., Николаенко О.А., Волченко В.И., Ершов М.А. Деркач С.Р., Мищенко В.В., Глухарев А.Ю., Демид А.В., Петрова К.Н. Создание и внедрение новых технологий продукции из водных биоресурсов на Северном бассейне. <i>Мурманский государственный технический университет. Мурманск</i>	
Кипрушкина Е.И., Ильющиц В.В, Мишин С.С., Андронов Е.Е. Искусственный холод и биологические средства в интегрированной системе защиты растительной продукции. <i>Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург. Всероссийский научно-исследовательский институт сельскохозяйственной микробиологии. г. Санкт-Петербург</i>	
Серба Е.М. Биологически активные кормовые добавки и функциональные пищевые ингредиенты на основе микробной биомассы. <i>Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии. г. Москва</i>	
Горькова И.В., Павловская Н.Е., Гагарина И.Н., Костромичева Е.В. Биотехнологии коммерчески значимых продуктов на основе отходов возделывания, переработки гречихи. <i>Орловский государственный аграрный университет им. Н.В. Парахина. г. Орел</i>	
Мингалеева З.Ш., Борисова С.В., Богова М.М. Информационное воздействие на микроорганизмы, вызывающие порчу хлебобулочной и кондитерской продукции. <i>Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань</i>	
Мингалеева З.Ш., Левашов Р.Р. Применение комплексной добавки при активации хлебопекарных дрожжей. <i>Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань</i>	
Каманин С.С., Арляпов В.А., Понаморева О.Н. Биосенсорная система на основе модифицированных ферментами печатных электродов для контроля биотехнологических процессов. <i>Тульский государственный университет. г. Тула</i>	
Макаров С.В. Витамин В ₁₂ в питании. <i>Ивановский государственный химико-технологический университет. г. Иваново</i>	
Якубова О.С., Бекешева А.А., Гусева Д.А. Безопасность рыбного желатина. <i>Астраханский Государственный Технический Университет. г. Астрахань</i>	
Китаевская С.В., Решетник О.А. Исследование влияния молочнокислых бактерий на процесс ферментации диспергированной зерновой массы. <i>Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань</i>	
Лодыгин А.Д. Пищевые продукты и концентраты, обогащенные незаменимыми нутриентами и пребиотиками, на основе глубокой переработки вторичного молочного сырья. <i>Северо-Кавказский федеральный университет. г. Ставрополь</i>	
Лыжов И.И., Новиков В.Ю., Рысакова К.С., Барышников А.В. Очистка препарата комплекса полисахаридов из тканей <i>Molpadia borealis</i> от примесей веществ белковой природы. <i>Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н. М. Книповича. г. Мурманск</i>	

Ребезов Я.М., Ребезов М.Б. Технологические решения производства продукта из мяса индейки. <i>Уральский государственный аграрный университет. г. Екатеринбург. Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса. г. Москва</i>	
Тазеддинова Д.Р., Ребезов М.Б. Особенности питания пожилых людей. <i>Южно-Уральский государственный университет. г. Челябинск, Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса. г. Москва</i>	
Мищенко В.В., Гроховский В.А. Совершенствование технологии получения изолята рыбного белка и использование его для изготовления формованного рыбного продукта. <i>Мурманский государственный технический университет. г. Мурманск</i>	
Павловская Н.Е., Горькова И.В., Гнеушева И.А., Куткова А.Н. Влияние растительных и грибных компонентов на адгезивный потенциал <i>Lactobacterium</i> . <i>Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина. г. Орёл</i>	
Тишин В.Б., Федоров А.В., Исмаилова Ю.Н., Мамедов Э.Р.О. Задачи построения математических моделей объектов пищевой биотехнологии с возможностью использования сенсорных характеристик. <i>Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики. г. Санкт-Петербург</i>	
Сбойчаков В.Б., Борисенко С.В. Перепелиные яйца как диетический продукт и лекарство. <i>Ленинградский государственный университет имени А.С. Пушкина, Лужский институт (филиал). г. Луга.</i>	
Кофе – пауза (ауд. 102, кафедра пищевой биотехнологии)	16.00 - 16.30
Максимова С.Н., Пономаренко С.Ю., Полещук Д.В., Федосеева Е.В. Исследование различных способов охлаждения трепанга. <i>Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет. г. Владивосток</i>	16.30 – 18.00
Максимова С.Н., Шадрина Е.В., Богданов В.Д., Панчишина Е.М. Ферментативный гидролиз морских звезд с использованием различных протеаз. <i>Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет. г. Владивосток</i>	
Волков В.В., Хёлинг Аксель, Гримм Томас, Мезенова О.Я. Комбинированная технология глубокой переработки коллагенсодержащих рыбных отходов лососевых пород на примере голов нерки. <i>КГТУ. г. Калининград. Россия. Технологическая компания ANiMOX GmbH. Германия</i>	
Бартова М.А. Исследования по биомодификации тканей балтийского леща с целью получения фаршевых рыбопродуктов на его основе. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	
Агафонова С.В., Байдалинова Л.С. Исследование жирнокислотного состава лососевого и килечного жиров и возможности повышения в них концентрации ПНЖК методом винтеризации. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	
Гусев Н.А. Исследования по обогащению масла сливочного компонентами ягодного сыра. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	
Землякова Е.С., Севостьянова А.М. Исследования основных характеристик сырья при обосновании его выбора в технологии функциональных замороженных десертов. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	
Ключко Н.Ю., Шитова А.Н. Применение математического планирования эксперимента при оптимизации рецептуры томатного соуса повышенной	

пищевой ценности. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	
Левченко Е.В. Исследование процесса изоляции биологически активных веществ из кофе и чая. <i>КГТУ. г. Калининград.</i>	
Лосева Л.П., Крупская Т.П., Землякова Е.С., Мезенова Н.Ю. Изучение элементного состава поверхностных тканей рыб. <i>Гродненский государственный университет имени Янки Купалы. г. Гродно, Беларусь. КГТУ. г. Калининград.</i>	
Мезенова Н.Ю., Тимошенко С.А. Оценка эффективности биопродукта "АпиколлТонус" в спорте. <i>КГТУ. г. Калининград. ГБУЗ "Центр медицинской профилактики и реабилитации Калининградской области".</i>	
Мезенова О.Я. Основные направления совершенствования качества копченых пищевых продуктов и технологического процесса. <i>КГТУ. г. Калининград.</i>	
Мельникова В.А., Байдалинова Л.С. Применение низкотемпературной холодильной обработки топинамбура для производства заменителя кофе. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	
Наумова Э.А. Перспективы разработки безлактозного пробиотического кефирного продукта пролонгированного срока годности. <i>КГТУ. г. Калининград.</i>	
Николаев Д.А., Дубровин С.Ю., Куранова Л.К. Изучение реологических и органолептических свойств структурированного рыбного продукта, изготовленного с использованием желатины. <i>КГТУ. г. Калининград. Мурманский государственный технический университет. г. Мурманск.</i>	
Потапова В.А., Мезенова О.Я., Лосева Л.П. Перспективы производства снековой продукции с применением вторичного рыбного сырья. <i>КГТУ. г.Калининград. Россия. ГрГУ им. Я. Купалы. г.Гродно. Белоруссия.</i>	
Разгуляева О.И., Мезенова О.Я. Разработка геродиетического кисломолочного напитка с пробиотическими свойствами. <i>КГТУ. г. Калининград.</i>	
Сухачева А. Е. Перспективы применения пищевых волокон в технологии производства творога. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	
Шуховцова С.И., Байдалинова Л.С. Обоснование биотехнологии, качества и безопасности формованной продукции повышенной биологической ценности из мяса птицы. <i>КГТУ. г. Калининград</i>	

Дата: 22.05.2017г. **Время:** 14.00 - 18.00

<i>Мероприятие</i>	<i>Место проведения</i>
Стендовая выставка	Кафедра пищевой биотехнологии