

IV ВСЕРОССИЙСКАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»,
в рамках V Международного «Балтийского морского форума».
21–27 мая 2017 г.

Председатель конференции – Титова Инна Марковна, зав. кафедрой ТПП КГТУ, к.т.н., доцент
Секретарь конференции – Альшевская Марина Николаевна, к.т.н., доцент

ПРОГРАММА

Дата: 24 мая 2017 г.

Место проведения: г. Калининград, Советский пр., 1
КГТУ, главный учебный корпус, ауд. 255

<p>Альшевский Д.Л., Шибeko А.Г., Горностаева М.М. Технология производства сыровяленых рыбных колбас с использованием имитационного шпика.</p> <p>Альшевский Д.Л., Шибeko А.Г., Горностаева М.М. Анализ микробиологической безопасности сыровяленых рыбных колбас.</p> <p>Альшевский Д.Л., Созонтова А.А., Горностаева М.М., Шибeko А.Г. Исследование органолептических свойств сыровяленой рыбной колбасы с добавлением имитационного шпика</p> <p>Алерт А.А., Альшевская М.Н. Маркетинговые исследования рынка хлебобулочных изделий и выявление потребительских предпочтений жителей Калининградской области.</p> <p>Антипова Т.А., Фелик С.В., Симоненко С.В., Кудряшова О.В. Формирование научных подходов к школьному питанию.</p> <p>Абрамова Л.С., Гофербер Е.П. Объективный показатель биохимических процессов созревания филе сельди малосоленого.</p> <p>Бессмертная И.А. Использование озона для стерилизации оборудования пищевых производств.</p> <p>Божко А.С., Титова И.М. К вопросу о возможностях использования вторичного сырья пивоваренных производств с целью создания продукции, обогащенной витаминами группы В.</p> <p>Бурмасова М.А., Мачтакова А.А., Сысоева М.А. Низкокалорийная кремково-сбивная масса для здорового питания.</p> <p>Валуйская К.Б., Воробьев В.И. Исследование показателей качества поликомпонентного продукта функционального назначения рыборастворительных снеков</p> <p>Гапонова Л.В., Доценко В.А., Полежаева Т.А., Матвеева Г.А. Роль питания в лечении и профилактики метаболического синдрома взрослых и детей</p> <p>Горецкая С.И., Терещенко В.П. Совершенствование рецептуры вареной колбасы на основе мяса и печени кур.</p> <p>Дементьева Н.В. Пищевые эмульгированные продукты на основе молок рыб.</p> <p>Золотин А.Ю., Симоненко С.В., Шахайло Н.А., Фелик С.В., Антипова Т.А. Роль запаха и цвета в формировании органолептического восприятия продукта</p> <p>Косенко Т.А., Каленик Т.К., Моткина Е.В. Повышение биодоступности пищевого продукта путем импрегнации гидролизатом голотурии.</p> <p>Кращенко В.В., Карпенко Ю.В. Особенности производства кулинарной продукции из макруруса малоглазого.</p> <p>Куликова А.С., Титова И.М. Оценка уровней потребления макронутриентов и энергетической ценности в рационах питания дошкольников в РФ и странах Европы.</p> <p>Корчинова Н.В., Политаева Н.А. Влияние обработки животного сырья раствором хитозана на увеличение срока хранения.</p> <p>Панкина И.А., Хаж Я., Черных А. Исследование физико-химических свойств клубней картофеля с целью создания вакуумированных полуфабрикатов.</p> <p>Петий И.А. Массирование как способ улучшения качества готового продукта.</p> <p>Попкова Д.В., Анохина О.Н. Определение требований к качеству и безопасности колбасного мясорастительного хлеба.</p> <p>Ролич Я.Ю., Кузнецов К.В. Аналитический подход в разработке рецептур кулинарной продукции.</p> <p>Самсонов М.В., Винокур М.Л. Совершенствование технологии получения белковых продуктов из панцирных отходов креветки с использованием умеренного гидролиза и осаждающего агента.</p> <p>Серпунина Л.Т., Анистратова О.В., Ткачева И.В., Амфилова А.И. Обоснование условий</p>	09.30– 17.00
---	-----------------

тепловой и низкотемпературной обработки для получения полуфабриката высокой степени готовности из цыплят-бройлеров.

Степаненко Е.И. Исследование кинетики процесса сушки фаршевого полуфабриката различного состава при получении соленой рыбной продукции с промежуточной влажностью.

Симоненко С.В., Фелик С.В., Антипова Т.А., Кудряшова О.В., Синько Т.И. Формирование научных подходов к школьному питанию.

Титова И.М., Истомина Н.Н. Анализ рационов питания экипажей судов, с целью выявления макро и микронутриентов неудовлетворенности.

Трофимова В.Ю., Альшевская М.Н. Проектирование поликомпонентных рыборастворительных консервов для питания детей раннего возраста.

Хатко З.Н. Инновационные пектинсодержащие композиции для производства функциональных желе, пюре и напитков.

Чернова А.В., Гребенникова И. В. Исследование возможности применения вторичного яблочного сырья в пресервах из сельди

Чернова А.В., Казимирченко О.В., Полушин А.С., Ремённая Е.А. Перспектива использования яблочного сырья Калининградской области в производстве алкогольных напитков.

Чернова А.В., Галдукевич В.А. Роль хемилюминесцентного метода в исследовании качества продуктов питания

Шевчук В.Б., Шохалов В.А., Шутро Р.В., Фиалкова Е.А., Куленко В.Г. Перспективы внедрения ресурсосберегающих технологий в молочной промышленности в условиях импортозамещения.

Якубова О.С., Дутлякова Ю.С., Мамедова Р.С.К., Никонова А.А. Пищевая ценность напитков на основе продуктов переработки продовольственного овса.