

Основной титульный экран

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ПРАВИТЕЛЬСТВО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ

**Материалы VII Международного Балтийского морского форума
7-12 октября 2019 года**

Том 4

ПИЩЕВАЯ И МОРСКАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ

VIII Международная научно-практическая конференция

Электронное издание

**Калининград
Издательство БГАРФ
2019**

УДК 001.89:664

Сост.: Кострикова Н.А.

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ

Волкогон В.А., ректор Калининградского государственного технического университета; Кострикова Н.А., проректор по научной работе КГТУ; Грунтов А.В., начальник БГАРФ; Бокарев М.Ю., директор Института профессиональной педагогики БГАРФ; Яфасов А.Я., начальник Управления инновационной деятельности КГТУ; Бондарев В.А., декан судоводительского факультета БГАРФ; Соболин В.Н., декан транспортного факультета БГАРФ; Лещинский М.Б., заведующий кафедрой автоматизированного машиностроения КГТУ; Мезенова О.Я., зав. кафедрой пищевой биотехнологии КГТУ; Титова И.М., заведующая кафедрой технологии продуктов питания КГТУ; Тылик К.В., декан факультета биоресурсов и природопользования КГТУ

БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ: материалы VII Международного Балтийского морского форума 7-12 октября 2019 года [Электронный ресурс]: в 6 томах. Т. 4. «Пищевая и морская биотехнология», VIII Международная научно-практическая конференция. - Электрон. дан. - Калининград: Изд-во БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ», 2019. - 1 электрон. опт. диск.

Балтийский морской форум является ежегодным масштабным международным научно-практическим мероприятием, объединяющим под своей эгидой ряд научных конференций, круглых столов и мастер-классов, посвященных тематике развития науки и образования в морской отрасли, промышленности, сельском хозяйстве Балтийского региона и РФ в целом. Целью форума является обмен научно-техническими достижениями, расширение научно-технического сотрудничества и выработка эффективных алгоритмов реализации новаторских идей в области судостроения, информационных технологий, аквакультуры, экологии, сельского хозяйства, пищевой биотехнологии, водных биоресурсов и технологий продуктов здорового питания. Международный Балтийский морской форум предоставляет уникальную возможность расширить научные и деловые связи, представить экспертному сообществу результаты научного поиска.

В рамках VII Международного Балтийского морского форума состоятся конференции:

- **«Инновации в науке, образовании и предпринимательстве – 2019»**, XVII Международная научная конференция;
- **«Морская техника и технологии. Безопасность морской индустрии»**, VII Международная научная конференция;
- **«Водные биоресурсы, аквакультура и экология водоемов»**, VII Международная научная конференция;
- **«Пищевая и морская биотехнология»**, VIII Международная научно-практическая конференция;
- **«Инновации в технологии продуктов здорового питания»**, VI Национальная научная конференция;
- **«Прогрессивные технологии, машины и механизмы в машиностроении и строительстве»**, V Международная научная конференция;
- **«Инновации в профессиональном, общем и дополнительном образовании»**, V Международная научная конференция;

- «Прогрессивные технологии на транспорте», Круглый стол;
- «Инновационное предпринимательство – 2019», V 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», 2019

ISBN 978-5-7481-0425-8

Подписано в печать 27.11.2019 г.

Объем издания – 11 Мб.

Количество носителей – 1.

Уч.-изд. л. – 20,4.

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 VII Международного Балтийского морского форума 7-12 октября 2019 года.

Том 1. «Инновации в науке, образовании и предпринимательстве – 2019», XVII Международная научная конференция.

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

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

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

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

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

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

«Прогрессивные технологии на транспорте», Круглый стол;

«Инновационное предпринимательство – 2019», V Международная конференция.

СОДЕРЖАНИЕ

CONTENS

VIII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «ПИЩЕВАЯ И МОРСКАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»

VIII INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE "FOOD AND MARINE BIOTECHNOLOGY"

<i>Агафонова С.В., Ревенько В.В.</i> Высокотемпературный гидролиз зерна белого люпина	3
<i>Агафонова С.В., Рыков А.И.</i> Мука из люпина сорта «Дега» в технологии вафель повышенной биологической ценности	8
<i>Байдалинова Л.С., Степанова К.А.</i> Использование белково-минеральных компонентов вторичного рыбного сырья при производстве мясопеченочных паштетов повышенной биологической ценности	13
<i>Байдалинова Л.С., Баженов Е.А.</i> Характеристика протеолитических ферментных препаратов из пищеварительных органов пресноводных рыб Северо-Западного региона	20
<i>Баротова М.А., Мезенова О.Я.</i> Исследования по получению рыбных закусочных изделий на основе модифицированных тканей балтийского леща	27
<i>Битютская О.Е., Лавриненко О.И., Спирато Е.В.</i> Технология кормовых добавок на основе отходов производства мидий.....	32
<i>Вихров Д.В., Агафонова С.В.</i> Использование комплекса водорастворимых витаминов и бетулина для стабилизации цвета вареных колбас	39
<i>Воронцов С.А., Мезенова О.Я.</i> Получение и перспективы применения аллантаина из веточек облепихи крушиновидной	45
<i>Исакова Т.С.</i> Пути повышения функциональности рубленых полуфабрикатов из мяса птицы...50	
<i>Землякова Е.С., Васильева П.В.</i> Технология получения обогащенного печенья для детского питания	56
<i>Казакова В.С., Землякова Е.С.</i> Источники получения гиалуроновой кислоты.....	64
<i>Казиминова Е.А., Мезенова О.Я.</i> Исследование процессов гидролиза остаточных пивных дрожжей.....	69
<i>Ключко Н.Ю., Лютова Е.В., Фартышева А.Л., Филиппова Д.В.</i> Применение сырья из гидробионтов в технологии сыров.....	75
<i>Кузнецова Е.А., Шаяпова Л.В., Бриндза Ян., Насруллаева Г.М., Кузнецова Е.А.</i> Хлеб из цельнозерновой муки <i>Triticum dicosum</i>	81
<i>Кузнецова Т.А., Базарнова Ю.Г., Трухина Е.В.</i> Дезинтеграция клеточной оболочки микроводорослей <i>Chlorella</i> при извлечении пигментного комплекса	86
<i>Лысов Ю.А., Губайдуллин Н.М., Миронова И.В., Тагиров Х.Х.</i> Качество сенажа из люцерны с использованием разных дозировок консерванта «Биотроф» и его влияние на потребление коровами кормов и питательных веществ.....	93
<i>Макаров С.В., Деревеньков И.А.</i> Селен в питании.....	97
<i>Максимова С.Н., Полещук Д.В., Полещук В.И., Верещагина К.К.</i> Технологическая характеристика сардины тихоокеанской как сырья для получения кулинарной продукции.....	103

<i>Мартынец М.В., Мезенова Н.Ю.</i> Вторичное растительное сырье как источник биологически активных веществ в хлебобулочных изделиях повышенной пищевой ценности.....	107
<i>Мащенко З.Е., Бахарев В.В., Змиенко И.Н.</i> Влияние эритромицина на микроорганизмы надилевой жидкости.....	113
<i>Мезенова Н.Ю., Лайло О.В.</i> Зельц с активными пептидами ихтиоколлагена	118
<i>Мезенова Н.Ю., Аванесова Е.А.</i> Протеиновые батончики с использованием кедрового жмыха ..	123
<i>Мезенова О.Я., Байдалинова Л.С., Агафонова С.В., Волков В.В., Мезенова Н.Ю.</i> Особенности гидролизной технологии переработки вторичного копченого рыбного сырья.....	127
<i>Позднякова Ю.М., Пивненко Т.Н., Ковалев Н.Н.</i> Свойства ферментативных гидролизатов из гонад гидробионтов, содержащих металлоорганические комплексы низкомолекулярных производных ДНК	134
<i>Рожнов Е.Д.</i> Исследование кинетики образования 5-гидроксиметилфурфузола в технологии фруктовых вин с добавлением меда	140
<i>Тупольских Т.И., Шумская Н.Н., Мальцева Т.А.</i> Результаты исследования аминокислотного состава кукурузы при различных способах влажностной обработки	147
<i>Шейнин А.А., Мезенова О.Я.</i> Методика подбора рациона питания путем расчета его энергетической ценности с использованием рангового анализа	152
<i>Ямченко Т.В., Землякова Е.С.</i> Технология производства мармелада функционального назначения.....	165