

Межкафедральная инновационная лаборатория аграрных и пищевых технологий

Руководитель лаборатории к.т.н, доцент кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» Присухина Наталья Викторовна.



В работе Межкафедральной инновационной лаборатории аграрных и пищевых технологий принимают участие:

Сотрудники:

Матюшев В.В. - д.т.н., проф. зав. каф. ТУКП АПК ИПП
Чаплыгина И.А. - к.б.н, доцент каф. ТУКП АПК ИПП
Шанина Е.В. - к.т.н., доцент каф. ТУКП АПК ИПП
Кох Ж.А., к.т.н., доцент каф. ТОБиПП ИПП
Ермош Л.Г., д.т.н, проф. зав. каф. ТХКиМП ИПП
Типсина Н.Н. - д.т.н, проф. каф. ТХКиМП ИПП
Кох Д.А. - к.т.н., доцент каф. ТХКиМП ИПП
Мельникова Е.В., к.т.н., ст. преподаватель ТХКиМП ИПП
Непомнящих Е.Н. - ст. преподаватель каф. ТХКиМП ИПП
Семенов А.В. - к.т.н., доцент каф. МиТС в АПК ИИСиЭ

Аспиранты:

Гречишникова Н.А.
Гуркаева Г.Г.
Батура Н.Г.

Черепанов Ю.С.
Бочкарев А.Н.

Магистры:

Александрова Ю.В.	Вологодина О.А.	Ахмедова Н.А.	Шрам Е.С.
Максимова О.А.	Верещагин К.А.	Вертипрахова Д.Н.	Горбунова Т.П.
Мартынович Д.А.	Ющенко Д.А.	Красикова Р.А.	Разаренных Ю.А.
Неня В.А.	Покровкина В.Н.	Рогатынович И.Д.	Соколов Р.А.
Орлова С.Е.	Беккер И.Э.	Добровольская Н.В.	Веретнова О.С.
Бабаева К.А.	Карпанова М.Н.	Ермолаева Р.В.	Рухая Г.Г.
Савчук И.С.	Макарова И.С.	Скачко В.А.	Кучменко И.О.
Барвицкая О.А.	Миля Е.К.	Олейникова Е.Н.	

Направления работы

1. Ресурсосберегающие технологии и технические средства высокоэффективного производства и переработки сельскохозяйственного сырья при получении эко-логически безопасных продуктов адекватного питания" в рамках реализации инновационного проекта "Прикладные исследования по производству экологи-чески безопасных, высокоэнергетических экструдированных кормов в условиях АПК Красноярского края".
2. Получение полуфабрикатов из нетрадиционного и местного растительного сырья и разработка новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с их использованием.

Виды выполняемых работ и услуг

1. Разработка и внедрение новых технологий по переработке зерновых, зернобо-бовых и масличных культур для использования в АПК Красноярского края
2. Разработка и внедрение новых технологий по переработке местного раститель-ного и нетрадиционного видов сырья и разработка новых видов хлебобулоч-ных, кондитерских и макаронных изделий на их основе.

Хоздоговоры:

1. «Разработка обогащенной пищевой продукции с заданным составом биологически активных веществ на основе продуктов переработки хвойного сырья». Договор № 49/20-18 от 24.12.18 г.
2. "Получение хлеба и хлебобулочных изделий с повышенным содержанием витаминов за счет обогащения функциональными ингредиентами на основе местных и нетрадиционных растительных сырьевых ресурсов". Договор №7/18 от 27.06.2018 г. Заказчик: КГАУ «КРИТБИ» Получатель: ООО "Дивногорский хлебозавод"
3. «Разработка промышленного получения полуфабрикатов из местного растительного сырья с целью дальнейшего использования их в производстве продуктов питания» Договор №44/20-16 на создание

- (передачу) научно-технической продукции от 09.11.2016 с ОАО «Минусинская кондитерская фабрика»;
4. Прикладные исследования по получению экологически безопасных, высокоэнергетических экструдированных комбикормов на основе местных сырье-вых ресурсов, договор с КРИТБИ (договор №66/17);
 5. Технология получения текстурированной муки повышенной пищевой ценности из экструдатов зерна злаковых культур, договор о предоставлении услуги с региональным центром инжиниринга «Биотехнологии и глубокая переработка растительного сырья» для ООО «Агросфера»;
 5. «Разработка нормативно-технической документации, и технологических рекомендаций по производству овощей, соответствующих требованиям ГОСТ Р 56508–2015 «Продукция органического производства» и организации органического сельскохозяйственного производства», Конкурс научно-технических проектов, направленных на кооперацию учреждений и организаций научно-образовательного комплекса Красноярского края по заказу промышленных предприятий 2017 года.

Основные публикации (монографии, ВАК, Agris)

1. Присухина Н.В., Типсина Н.Н. Изучение и использование плодов Красноярских яблонь для обогащения кондитерских изделий / монография: Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 136 с.
2. Кох Д.А., Типсина Н.Н. Переработка замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края для получения нового ассортимента мучных кондитерских изделий / Монография: Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 112 с.
3. Цугленок Н.В., Матюшев В.В., Типсина Н.Н. Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием полуфабрикатов из сибирских сортов облепихи / Монография: Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2014. – 113 с.
4. Шпирук Ю.Д., Матюшев В.В., Чаплыгина И.А., Беляков А.А., Семенов А.В. Обоснование конструктивных, технологических и режимных показателей функционирования установки по сухой очистке клубней картофеля от почвенных загрязнений / Вестник КрасГАУ. вып. 2. - Красноярск, 2018. С. 104-111.
5. Шпирук Ю.Д., Матюшев В.В., Чаплыгина И.А., Беляков А.А., Семенов А.В. Регулирование эксплуатационных режимов установки по сухой очистке клубней картофеля от почвенных загрязнений / Вестник КрасГАУ. вып. 4. - Красноярск, 2018. С. 110-118.
6. Матюшев В.В., Стенина В.О., Чаплыгина И.А., Беляков А.А. Обоснование конструктивно-технологических параметров и процессов измельчения клубней картофеля / Вестник КрасГАУ. вып. 4. - Красноярск, 2018. С. 138-144.

7. Матюшев В.В., Стенина В.О. Чаплыгина И.А., Беляков А.А. Влияние конструктивных параметров измельчителя клубней картофеля на технологические характеристики готового продукта / Вестник КрасГАУ. вып. 5. - Красноярск, 2018. С. 192-197
 8. Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Бочарова Л.В. Использование льняной муки в производстве пшенично-ржаных сортов хлеба / Вестник КрасГАУ. вып. 4. - Красноярск, 2018. С. 169-174.
 9. Черепанов Ю.С., Чаплыгина И.А., Матюшев В.В., Беляков А.А. Влияние интенсивности замеса дрожжевого теста на качественные характеристики пшеничного хлеба / Вестник КрасГАУ. вып. 6. - Красноярск, 2018. С. 214-220.
 10. Типсина Н.Н., Присухина Н.В. Разработка драже с использованием полуфабрикатов из облепихи / Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2018. № 2 - С. 150-155
 11. Типсина Н.Н., Самитина Г.Г. Разработка мучных кондитерских изделий для здорового питания с применением кабачкового пюре / Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2018. № 2. С. 144-145.
 12. Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Машанов А.И., Селиванов Н.И., Чепелев Н.И. Возможность использования пектинового экстракта в производстве хлеба / Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2018. № 3 - С. 168-171
 13. Типсина Н.Н., Непомнящих Е.Н., Шашко Ю.В. Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий при использовании пюре из плодов сибирской груши / Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2018. № 3. С. 138-142.
 14. Янова М.А., Хижняк С.В., Росляков Ю.Ф. Изменение микробиологических показателей при технологии создания обогащенных зернопродуктов / Вестник КрасГАУ. – Вып. 12. – Красноярск, 2017. – С.123-129
 15. Типсина Н.Н., Гречишникова Н.А., Присухина Н.В. Разработка мучных кондитерских изделий с использованием плодов крыжовника. / Вестник КрасГАУ. – Вып. 10. – Красноярск, 2017. – С.62-67
 16. Н.В. Присухина, К.А. Бабаева, Ю.С. Черепанов, М.А. Дидур Разработка хлебобулочных изделий с пюре моркови / Вестник КрасГАУ. – Вып. 10. – Красноярск, 2017. – С.67-73
- и Чаплыгина И.А., Матюшев В.В., Семенов А.В., Барановская Ю.Н., Шпирук Ю.Д. Анализ энергетической ценности экструдатов на основе зерна пшеницы и картофеля / Вестник КрасГАУ. – Вып. 5. – Красноярск, 2017. – С.90-95

17. Кох Ж.А., Кох Д.А. Рожь красноярского края как перспективное сырье в со-
лодоращении. // Вестник АПК Верхневолжья. 2017. № 1 (37). С. 59-62
18. Кох Ж.А., Кох Д.А. Плоды PRUNUS SPINOSA Красноярского края – пер-
спективный источник для получения биологически активных ве-
ществ. // Дальневосточный аграрный вестник – 2017. - №1. – С. 57-60.
19. Кох Ж.А., Кох Д.А. Berberis sibirica pall. как перспективное сырье для
произ-водства ликеров / Вестник КрасГАУ, №11, - 2017, стр 120-124
20. Присухина Н.В., Рыхлова К.В. Возможность использования порошка репы в
производстве хлебцев // Вестник Восточно-Сибирского государственного
университета технологий и управления № 6, - Улан-Удэ, 2016. – с. 101-105
21. Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Селиванов Н.И., Чепелев Н.И. Разработка
рецептур мучных изделий с использованием плодов шиповника // Вестник
АГАУ – 2016. - № 1. – Барнаул, – С. 157-161
22. Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Селиванов Н.И., Чепелев Н.И. Разработка
рецептур производства кондитерских изделий с использованием ягод
барбариса // Вестник АГАУ – 2016. - . - № 1. - Барнаул, С . 152-157
23. Типсина Н.Н., Демиденко Г.А., Чепелев Н.И., Струпан Е.А., Шуранов В.В.
Влияние термической обработки на безопасность овощной продукции //
Вестник КрасГАУ. – 2016. - № 11. – С.130-135
16. В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина, Н.И. Селиванов, Н.И. Чепелев Оценка эф-
фективности производства экструдированных кормов на основе смеси зерна
и растительных компонентов // Вестник КрасГАУ. - №11. – 2016. - С. 141-
146.
17. М.А. Янова, А.И. Гусев, А.В. Биндюкова Глубокое обогащение сырья для
мукомольной промышленности // Хранение и переработка сельхозсырья /
Agris/ № 2 / 2016 / С.9-11.
18. Типсина Н.Н., Гречишников Н.А. Использование пюре крыжовника в са-
харных кондитерских изделиях // Вестник КрасГАУ. – 2016. - № 5. – С.143-
148
19. Типсина Н.Н., Кох Д.А., Кох Ж.А. Способы переработки мелкоплодных яблок
в пюре Вестник КрасГАУ. – 2016. – №3. – С.67-73
20. Н.И. Чепелев, Н.И. Селиванов, В.В. Матюшев, Теоретические аспекты по-
вышения безопасности технологических процессов сельскохозяйственных
предприятий / Вестник Алтайский ГАУ / Agris / №2. - 2016. - С. 151-155
21. Н.И. Селиванов, В.В. Матюшев, В.Н. Запрудский, Ю.Н. Макеева Рациональ-
ные типоразмеры колесных тракторов и агрегатов для зональных технологий
почвообработки // Вестник ОмГАУ / Agris / №4 . – 2015. - С. 83-89
22. Хижняк С.В., Янова М.А., Мучкина Е.Я., Демиденко Г.А. Пути повышения
пищевой ценности хлеба для питания спортсменов // Международные науч-
ные исследования / Agris // № 4 (декабрь) / 2015 / С.56-59.

23. В.Н. Невзоров, М.А. Янова, Н.А. Величко, Н.П. Братилова, В.А. Самойлов, И.В. Мацкевич, Д.В. Салыхов Модернизация технологий и оборудования предприятий по глубокой переработке зерна/ Международные научные исследования / Agris / № 4 (декабрь)/ 2015 / С.15-21.
24. Н.И. Селиванов, Ю.Н. Безбородова, Б.И. Ковальский, В.В. Матюшев Технологическая потребность и оснащенность растениеводства Красноярского края тракторами // Вестник ОмГАУ / Agris / №4. – 2015. - С. 78-83
25. Янова М.А. Влияние технологических параметров на изменение содержания белка при производстве муки методом экструдирования // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология/ Agris / №4 (декабрь), 2015 С.25-28
26. Хижняк С.В., Янова М.А., Мучкина Е.Я., Демиденко Г.А. Влияние концентрации соли на скорость роста экстримально галофильных архей // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология/ Agris / №1, 2016 С.34-37
27. Янова М.А., Силин В.Е. Анализ сырьевой базы зерноперерабатывающих производств Красноярского края // Вестник Крас ГАУ/ М / 2015 / № 2 / С. 149-154
28. Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Туманова А.Е. Влияние порошка ежевики на качество и пищевую ценность бисквита // «Кондитерское производство» - Москва – 2015. № 1 С. 12-13.
29. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Картофельное пюре как улучшитель качества булочных изделий // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 12. –Красноярск, – С.81-87
30. Типсина Н.Н., Присухина Н.В. Кондитерские изделия с повышенной пищевой ценностью // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 11. - С.115-120

30. Тисина Н.Н., Присухина Н.В. Новые изделия функционального назначения // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 4. - С.62-66
31. Типсина Н.Н., Штефен Д.В. Использование порошка голубики в мучных кондитерских изделиях // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 11. - С.150-154
32. Типсина Н.Н., Гречишникова Н.А. Влияние заморозки на физико-химические показатели ягод крыжовника // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 10. - С.121-125
33. Типсина Н.Н., Глазырин С.В., Демиденко Г.А. Получение полуфабриката из плодов черемухи обыкновенной Восточной Сибири // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 6. - С.135-140
34. Типсина Н.Н., Демиденко Г.А., Гречишникова Н.А. Использование крыжовника в мучных кондитерских изделиях // Вестник КрасГАУ. – 2015. – № 4. – С.41–45
35. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Льняная мука как биологически активная пищевая добавка // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 3. - С.56-60
36. Типсина Н.Н., Гречишникова Н.А. Крыжовник-северный виноград // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 3. - С.60-64
37. Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Беляков А.А. Использование нетрадиционного сырья в пищевых производствах // Вестник КрасГАУ. – 2015. - № 1. - С.125-131
38. Н.И. Селиванов, А.А. Доржеев, С.М. Ладыгин, В.В. Матюшев Технология производства смесового топлива на основе рапсового масла // Евразийский союз Ученых. М. - 2015. / Ч 2./ № 9. С. 101-105
39. Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Туманова А.Е. Клюквенные полуфабрикаты из отходов сокового производства «Пищевая промышленности» - Москва - 2014. № 4., с. 44-45
40. Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Туманова А.Е. Влияние клюквенных полуфабрикатов на качество и пищевую ценность мармелада и бисквита // «Кондитерское производство» - Москва– 2014. № 3 С. 10-11.

Патенты

1. Матюшев В.В., Чаплыгина И.А., Шпирук Ю.Д. / Устройство для сухой очистки корнеклубнеплодов / патент. 161769 РФ / опубл. 10.05.2016
2. Невзоров В.Н., Самойлов В.А., Янова М.А. / Гравитационно-вибрационный сепаратор / заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, опубл. 16.06.2016 / пат. 163127 РФ.
3. Количенко А.А., Беляков А.А., Глазырин С.В., Шуранов В.В., Янова М.А. / Моделирование качества зерна яровой мягкой пшеницы в производственно-хозяйственных условиях южных районов Красноярского края / опубл. 01.02.16 / св. 2016611337 РФ.

4. Антонов Н.М., Матюшев В.В., Смирнов В.Л., Сорокин В.И. / Шнековый пресс для обезвоживания зеленой массы растений. Патент №2147992 Россия 7B30B9; Заявл. 31.12.1998; опубл.27.04.2000 Бюл.№12.
5. Антонов Н.М., Матюшев В.В., Сорокин В.И., Смирнов В.Л., Кравченко В.Г. / Устройство для прессования корма. Патент на изобретение №2153244. 7A01F15\00, A23 N1\00, B30B11\00. 2000.
6. Антонов Н.М., Матюшев В.В., Смирнов В.Л., Сорокин В.И., Кравченко В.Г. / Шнековый пресс. Патент на изобретение №2149760. 7B30B9\12, 9\28. 2000.
7. Антонов Н.М., Матюшев В.В., Кравченко В.Г., Антонов К.Н./ Устройство для прессования корма. Патент на изобретение №2188535. 7A01F15\00, A23 N1\00, B30B11\00. 2002
8. Антонов Н.М., Татарченко А.В., Антонов К.Н., Осин С.А./ Пресс для отжима сока зеленых растений. Патент на изобретение №2238847. В 30 В 9. 2004.
9. Самойлов В.А., Матюшев В.В., Ярум А.И./ Конусный вибрационный измельчитель. Патент на изобретение №155386. В 02С 2/00. 2015.
10. Чаплыгина И.А., Матюшев В.В., Семенов А.В., Шуранов В.В., Забабурин В.А./ Центробежный смеситель. № 171696 (51) МПК В01F 7/26 (2006.01) В28С 5/16 (2006.01)
11. Чаплыгина И.А., Семенов А.В., Матюшев В.В., Корнеев И.В. / Устройство для измельчения клубнеплодов. №169 549 В02С 19/20 (2006.01). 2017.
12. Самойлов В., Матюшев В.В., Чаплыгина И.А., Шуранов В.В., Ярум А.И. / Вибросмеситель №169 939 МПК В01F 11/00 (2006.01). 2017
13. Чаплыгина И.А., Матюшев В.В., Семенов А.В., Шуранов И.В. / Установка для получения белка из зеленого сока Патент на полезную модель №173690, МПК А23N 17/00. Патентообладатель Красноярский государственный аграрный университет. — № 2017100885; заявл. 10.01.2017 ; опубл. 06.09.2017 Бюл. № 25
14. Чаплыгина И.А., Матюшев В.В., Семенов А.В., Стенина В.О/ Измельчитель корнеклубнеплодов Патент на полезную модель № 121327. МПК А01F 29/00 (2006.01) Заявка: 2016121327, 30.05.2016 Опубликовано: 23.10.2017. Бюл. № 30.