

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент образования, научно-технологической политики и
рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



Программа

II этапа Всероссийского конкурса на
лучшую научную работу среди студентов,
аспирантов и молодых ученых высших
учебных заведений Министерства
сельского хозяйства России
(Сибирский Федеральный округ)

14 апреля 2022 г.

Номинации:

Студенты	Аспиранты, молодые ученые
«Технология переработки сельскохозяйственной продукции» «Производство продуктов питания»	«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Место проведения: г. Красноярск,
ул. Чернышёва 19, ауд.1-07.

Дата проведения: 14 апреля 2022 г. Регистрация – 9:30,
начало работы в 10:00 (+4 от Москвы)

Ответственный за проведение:
ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

Формат мероприятия - дистанционный

Состав участников: студенты, аспиранты и молодые
ученые высших учебных заведений Министерства
сельского хозяйства России Сибирского Федерального
округа

Для дистанционных участников платформы –Mail
(Телемост)

Ссылка для подключения -

<https://calls.mail.ru/room/d90b7ae5-7557-4dbc-a0e0-4a72c7612dcf>

Резервная ссылка на подключение (Яндекс. Телемост)

<https://telemost.yandex.ru/j/21229674090011>

Регламент

Доклады – 5-7 мин.

Обсуждение докладов – не более 10 мин.

Красноярск – 2022

Доклады номинации
«Технология переработки сельскохозяйственной
продукции»

- 1. Воробьева Алина Валерьевна, студент 3 курса Красноярского ГАУ**
Разработка функциональных мясных изделий обогащенных инулином
- 2. Гретченко Ольга Александровна, студент 4 курса Иркутского ГАУ**
Использование ионов серебра в производстве пастеризованного молока
- 3. Кижаева Дарья Алексеевна, студент 2 курса Иркутского ГАУ**
Разработка рецептуры йогурта с кедровым орехом
- 4. Ковалев Георгий Викторович, студент 4 курса Новосибирского ГАУ**
Формирование органолептических показателей полутвердого столового сыра «Качотта» при введении в рецептуру пряно-ароматических компонентов
- 5. Мотненко Екатерина Олеговна, студент 4 курса Алтайского ГАУ**
Разработка технологии печеночного паштета

- 6. Сергеенко Анастасия Ивановна, студент 2 курса магистратуры Новосибирского ГАУ**
Разработка функционального ацидофильного напитка с использованием органического порошка лукумы
- 7. Чугунов Никита Александрович, студент магистратуры Омского ГАУ**
Двухслойные желейные конфеты в качестве новинки в ассортиментной линейке сахаристых кондитерских изделий
- 8. Чалкина Юлия Григорьевна, студент 5 курса Красноярского ГАУ**
Разработка рецептуры и технологии молкосодержащих консервов сгущенных с сахаром и сиропом топинамбура
- 9. Шестакова Вероника Дмитриевна, студент Алтайского ГАУ**
Совершенствование технологии посола при производстве горячего копчения

Доклады номинации
«Производство продуктов питания»

- 1. Вдовина Юлия Александровна, студент 4 курса Новосибирского ГАУ**
Оптимизация рецептурных композиций напитков функциональной направленности

2. **Замесина Яна Александровна, студент 1 курса магистратуры Красноярского ГАУ**
Модернизация старинной рецептуры и технологии фруктового десерта «Яблочный сыр»
3. **Кузнецова Ольга Михайловна, студентка 4 курса Новосибирского ГАУ**
Разработка рецептурных композиций безглютеновых крекеров, обогащенных пряно-ароматическими компонентами
4. **Ларькина Алина Вячеславовна, студент 1 курса магистратуры Красноярского ГАУ**
Разработка технологии и оценка качества кондитерского изделия пастильной группы (зефира) на основе овощного пюре
5. **Ожигова Елизавета Владимировна, студент 4 курса Кузбасской ГСХА**
Разработка рецептуры и технологии БАД на основе постбиотического метафилтратата для нормализации биоценоза кишечника
6. **Соколовская Алина Владимировна, студент 2 курса Омского ГАУ**
Исследование и разработка хлебобулочного изделия для персонализированного питания.
7. **Ярмулицкий Павел Антонович, студент 4 курса Омского ГАУ**
Мягкие сыры с повышенной биологической ценностью как отличная альтернатива для суточного рациона

*Доклады номинации
«Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции»*

1. **Абышева Аселя Кулатаевна, аспирант 1 года обучения Новосибирского ГАУ**
Перспективы использования альтернативного белка для производства специализированных мясных продуктов».
2. **Алиев Марифжан Геннадьевич, аспирант 1 года обучения Кузбасской ГСХА**
Новый взгляд на организацию автоматического управления микроклиматом при хранении семенного картофеля
3. **Бесподенов Роман Викторович, аспирант 2 года обучения Алтайского ГАУ**
Повышение эффективности измельчения зерновых кормов в дробилке горизонтального типа на основе снижения виброактивности
4. **Герашенко Ксения Андреевна, аспирантка 4 года обучения Красноярского ГАУ**
Разработка технологии виноградных вин из плодов винограда Сибирских сортов