

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
КУБАНСКИЙ НАУЧНЫЙ ФОНД
СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
САДОВОДСТВА, ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНОДЕЛИЯ**



ПРОГРАММА

МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНОЙ ОНЛАЙН-КОНФЕРЕНЦИИ

**«НАПРАВЛЕННАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ДОБАВОК, ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ»**

**14-15 АПРЕЛЯ 2022 г.
г. КРАСНОДАР**

**Рассматриваемые вопросы и направления работы
международной научной онлайн-конференции**

**«НАПРАВЛЕННАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ДОБАВОК, ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ»**

- Биотехнологические и физико-химические методы трансформации продовольственного сырья при производстве продуктов питания;
- Разработка технологий производства пищевых и биологически активных добавок;
- Разработка методов контроля качества, безопасности и идентификации продовольственного сырья, продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок;
- Биотехнологические и физико-химические методы, применяемые при хранении продовольственного сырья и продуктов питания.

Регламент проведения конференции:

14 апреля:

10⁰⁰-12¹⁵ – Открытие конференции, пленарное заседание

13⁰⁰-16¹⁰ – Секционные заседания и дискуссия

15 апреля:

10⁰⁰-11⁵⁰ – Секционные заседания и дискуссия

12⁰⁰-12³⁰ – Закрытие работы конференции

Регламент докладов:

На пленарном заседании – до 15 мин.

На секционном заседании – до 7 мин.

ПРОГРАММА ПЛЕНАРНОГО ЗАСЕДАНИЯ

14 апреля 2022 г.

ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ

*Председатель – Егоров Е. А., академик РАН, д. э. н., профессор,
директор ФГБНУ СКФНЦСВВ*

*Сопредседатель – Викторова Е.П., д.т.н., профессор, главный
научный сотрудник КНИИХП – филиала ФГБНУ
СКФНЦСВВ*

10⁰⁰-10¹⁵

Багиров Вугар Алиевич, член-корр. РАН, д.б.н.,
директор Департамента координации деятельности
организаций в сфере сельскохозяйственных наук
Минобрнауки РФ, г. Москва, Россия

Доктрина продовольственной безопасности России и
научное обеспечение отраслей пищевой
промышленности

10¹⁵-10³⁰

Егоров Евгений Алексеевич, академик РАН,
профессор, д. э. н., директор ФГБНУ СКФНЦСВВ,
г. Краснодар, Россия

Агеева Наталья Михайловна, д.т.н., профессор,
главный научный сотрудник научного центра
«Виноделие» ФГБНУ СКФНЦСВВ, г. Краснодар,
Россия

Цифровое моделирование процессов управления
качеством винодельческой продукции

10³⁰-10⁴⁵

Савенкова Татьяна Валентиновна, д.т.н.,
профессор, директор научно-исследовательского
института качества, безопасности и технологий
специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО
«Российский экономический университет им. Г.В.
Плеханова», г. Москва, Россия

Глубокая переработка продовольственного сырья как
фактор устойчивого развития ингредиентного сектора
АПК

10⁴⁵-11⁰⁰

Ловкис Зенон Валентинович, член-корр. НАН
Беларуси, д.т.н., профессор, главный научный
сотрудник научно-практического центра
Национальной академии наук Беларуси по
продовольствию, г. Минск, Республика Беларусь

- Контроль качества и подлинности винодельческой продукции в Республике Беларусь
- 11⁰⁰-11¹⁵** **Кочеткова Алла Алексеевна**, *д.т.н., профессор, руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии», г. Москва, Россия*
Использование новых видов продовольственного сырья в технологиях специализированных пищевых продуктов
- 11¹⁵-11³⁰** **Топникова Елена Васильевна**, *д.т.н., директор Всероссийского научно-исследовательского института маслоделая и сыроделая – филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Углич, Россия*
Влияние процессов трансформации сырья на качество и безопасность продуктов маслоделая и сыроделая
- 11³⁰-11⁴⁵** **Позняковский Валерий Михайлович**, *д.б.н., профессор, руководитель научно-образовательного центра «Прикладная биотехнология и нутрициология», профессор кафедры гигиены ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный медицинский университет», г. Кемерово, Россия*
Современные технологии трансформации растительного сырья с получением БАД и продуктов здорового питания
- 11⁴⁵-12⁰⁰** **Костюченко Марина Николаевна**, *к.т.н., директор ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», г. Москва, Россия*
Научные разработки НИИХП для решения критических проблем хлебопекарной отрасли в новых реалиях
- 12⁰⁰-12¹⁵** **Айба Лесик Янкович**, *д.с.-х.н., профессор, генеральный директор научно-исследовательского института сельского хозяйства Академии наук Абхазии, г. Сухум, Республика Абхазия*
Современные технологии переработки плодов субтропических культур в технологии производства функциональных продуктов питания

14 апреля 2022 г.

Секционные заседания и дискуссии

Секция 1

«Биотехнологические и физико-химические методы трансформации и хранения продовольственного сырья при производстве продуктов питания»

13⁰⁰-16¹⁰

Председательствующие на секции – д.т.н., профессор Агеева Н.М., д.т.н., профессор Причко Т.Г.

К. 305 (Агеева Н.М.)

- 13⁰⁰-13¹⁰ **Викторова Елена Павловна, д.т.н., профессор, Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Методологический подход к созданию функциональных продуктов питания, обогащенных инкапсулированными микронутриентами
- 13¹⁰-13²⁰ **Елисеева Людмила Геннадьевна, д.т.н., профессор, ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».** Влияние биотехнологии производства микрозелени в фитотронах городского типа на содержание функциональных ингредиентов, повышающих адаптивный иммунитет
- 13²⁰-13³⁰ **Журавлев Ростислав Андреевич, к.т.н., ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет».** Совершенствование технологических режимов производства пищевых волокон из жома сахарной свеклы
- 13³⁰-13⁴⁰ **Ильина Ирина Анатольевна, д.т.н., профессор, ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Направленная трансформация продовольственного сырья – как ключевой фактор перехода к «персонализированному питанию»
- 13⁴⁰-13⁵⁰ **Тихонова Анастасия Николаевна, к.т.н., ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Сорбционные свойства биосорбентов, изготовленных из дрожжевых отходов виноделия
- 13⁵⁰-14⁰⁰ **Городецкий Владимир Олегович, к.т.н., КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Влияние конструктивных особенностей сульфитационных установок на эффективность обработки полупродуктов свеклосахарного

- производства сернистым ангидридом и качество получаемого сахара
- 14⁰⁰-14¹⁰ **Лисовая Екатерина Валериевна**, *к.т.н., КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ.* Исследование эффективности применения модифицированных лецитинов растительных масел для создания инкапсулированных форм микронутриентов в виде наноэмульсий
- 14¹⁰-14²⁰ **Семенухин Семен Олегович**, *к.т.н., КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ.* Выявление закономерностей влияния химической обработки сиропов и клеровок сахарного производства на качество свекловичного сахара
- 14²⁰-14³⁰ **Самойленко Мария Владимировна**, *КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ.* Исследование выживаемости консорциума дрожжей *Zygosaccharomyces kombuchaensis* и бактерий *Glucopocetobacter xylinus* в процессе хранения в замороженном состоянии с использованием различных протективных сред
- 14³⁰-14⁴⁰ **Дрофичева Наталья Васильевна**, *к.т.н., ФГБНУ СКФНЦСВВ.* Оптимизация биотехнологических процессов при производстве вишневого сока
- 14⁴⁰-14⁵⁰ **Витол Ирина Сергеевна**, *к.б.н., доцент, Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН*
Кечкин Иван Александрович, *к.т.н., Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.* Новые подходы к трансформации зернового сырья для получения композитной муки
- 14⁵⁰-15⁰⁰ **Протасов Дмитрий Николаевич**, *к.э.н., ФГБОУ ВО "Тамбовский государственный технический университет".* Определение сбалансированного состава пищевых продуктов, по уровню содержания сахаров и органических кислот
- 15⁰⁰-15¹⁰ **Кондратьев Николай Борисович**, *д.т.н., Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН.* Повышение сохранности

глазированных кондитерских изделий пенообразной структуры

15¹⁰-15²⁰ **Шелудько Ольга Николаевна, д.т.н., доцент, ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Влияние технологии производства спиртов на органолептические показатели напитков из виноградного сырья

15²⁰-15³⁰ **Кулишова Ксения Евгеньевна, Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН.** Влияние антиокислителей на светостойкость бета-каротина в мультикомплексных системах

15³⁰-15⁴⁰ **Яицких Артем Валерьевич, к.т.н., Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.** Воздействие гамма-лучей и ускоренных электронов на поверхностную микробиоту зерна

15⁴⁰-15⁵⁰ **Фролова Юлия Владимировна, ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии».** Исследование процесса получения комбучи ферментацией черного чая и кофе

15⁵⁰-16⁰⁰ **Яковлева Татьяна Викторовна, к.т.н., доцент, КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Исследование влияния способов обработки на товарное качество и величину потерь цветной капусты в процессе хранения

К. 312 (Причко Т.Г.)

13⁰⁰-13¹⁰ **Кондратенко Владимир Владимирович, к.т.н., доцент, Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН.** Определение параметров акустической обработки пищевых сред для создания режима коллапсирующей кавитации

13¹⁰-13²⁰ **Причко Татьяна Григорьевна, д.т.н., профессор, ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Биотехнологические методы, применяемые при выращивании и хранении плодов

13²⁰-13³⁰ **Гурский Игорь Алексеевич, Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.** Исследование консистенции

- размороженных аэрированных кисломолочных десертов реологическими методами
- 13³⁰-13⁴⁰ **Патракова Ирина Сергеевна**, *к.т.н., ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»*. Исследование влияния состава хлоридных смесей на протеолитические и окислительные процессы при посоле мяса марала
- 13⁴⁰-13⁵⁰ **Шухалова Ольга Михайловна**, *Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН*. Биотехнологическая трансформация компонентов молока под действием *Streptococcus thermophilus* в процессе выработки и созревания сыра
- 13⁵⁰-14⁰⁰ **Остроухова Ирина Леонидовна**, *к.т.н., Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия - филиала ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН*. Изучение влияния процесса замораживания молока на сохранность его сыропригодных свойств
- 14⁰⁰-14¹⁰ **Захарова Марина Борисовна**, *к.т.н., Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН*. Влияние микробиологических рисков на качество рекомбинированного сливочного масла
- 14¹⁰-14²⁰ **Данилова Екатерина Сергеевна**, *Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН*. Исследование жирнокислотного состава разных слоев сыров с белой плесенью
- 14²⁰-14³⁰ **Клименкова Анастасия**, *Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности – филиал ФГБНУ ФНЦ «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» РАН*. Разработка технологии специализированных, в том числе функциональных мясо-яичных продуктов на основе глубокой переработки яйца
- 14³⁰-14⁴⁰ **Захарова Анна Ивановна**, *Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН*. Алгоритм расчета режима термической обработки консервов в туннельном пастеризаторе при постоянной температуре собственно пастеризации

- 14⁴⁰-14⁵⁰ **Василевская Екатерина Романовна, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН.** Свиныи-реконвалесценты: исследование печени и мышц
- 14⁵⁰-15⁰⁰ **Кондратенко Татьяна Юрьевна, Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН.** Влияние изменения концентрации субстрата на кинетику ферментолиза протопектина свекловичного жома
- 15⁰⁰-15¹⁰ **Стефанова Изабелла Львовна, д.т.н., Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности – филиал ФГБНУ ФНЦ «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» РАН.** Создание функциональных продуктов на основе глубокой переработки яиц с использованием полифенольных соединений
- 15¹⁰-15²⁰ **Дрофичева Наталья Васильевна, к.т.н., ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Биотрансформация химических компонентов редких культур под действием ферментного препарата Тренолин Опти ДФ
- 15²⁰-15³⁰ **Чемисова Лариса Эдуардовна, к.т.н., ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Обеспечение сохранения качества вина в процессе хранения
- 15³⁰-15⁴⁰ **Неровных Лилия Петровна ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»** Изменение активности ферментных систем при вторичном сбраживании виноматериалов.
- 15⁴⁰-15⁵⁰ **Ширшова Анастасия Александровна, к.т.н., ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Биотехнологическая трансформация яблок в сидр
- 15⁵⁰-16⁰⁰ **Антоненко Ольга Павловна, к.т.н., ФГБНУ СКФНЦСВВ.** Изменение антиоксидантной активности красных сухих вин в зависимости от способа производства
- 16⁰⁰-16¹⁰ **Насонова Виктория Викторовна, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.** Аддитивы на основе гидролизатов из животного сырья для пищевых психоэмоциональных продуктов

15 апреля 2022 г.

Секция 2

**«Разработка технологий производства, методов контроля качества, безопасности и идентификации продовольственного сырья, продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»
10⁰⁰-11⁵⁰**

Председательствующие на секции –

- д.т.н., профессор Викторова Е.П., к.т.н. Купин Г.А. (К. 312)*
- 10⁰⁰-10¹⁰ **Князева Александра Сергеевна, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.** Определение D-энантиомеров аминокислот в белках животного происхождения методом ВЭЖХ с масс-спектрометрическим детектированием
- 10¹⁰-10²⁰ **Хвостов Даниил Владиславович, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.** Обнаружение факторов мяса и молока крупного рогатого скота (ВММФ) в образцах пищевых продуктов с использованием высокочувствительной ПЦР в реальном времени
- 10²⁰-10³⁰ **Хочава Медея Рудиковна, к.фарм.н., ФГБОУ ВО «Кубанский государственный медицинский университет» Минздрава РФ.** Разработка технологии получения гесперидина из отходов переработки плодов цитрусовых
- 10³⁰-10⁴⁰ **Кузьминова Елена Васильевна, д.вет.н., ФГБНУ «Краснодарский научный центр по зоотехнии и ветеринарии».** Оценка эффективности и безопасности биологически активной добавки в опытах *in vitro* и *in vivo*
- 10⁴⁰-10⁵⁰ **Донецких Александр Геннадьевич, Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.** Экспериментальные исследования по идентификации подмороженного и замороженного мяса после размораживания спектрофотометрическим методом определения ДНК в экстрактах мышечной ткани
- 10⁵⁰-11⁰⁰ **Королев Алексей Александрович, к.т.н., Всероссийский научно-исследовательский институт**

- технологии консервирования – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.*
 Применение расчётных методов и компьютерного моделирования в процессах стерилизации консервированных продуктов
- 11⁰⁰-11¹⁰ **Казанцев Егор Валерьевич**, *Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН.* Определение пищевой добавки E220 в кондитерских изделиях пенообразной структуры
- 11¹⁰-11²⁰ **Головко Юрий Гаврилович**, *Научно-практический институт садоводства, виноградарство и пищевых технологий.* Разработка технологии получения полифенольной биологически активной добавки из виноградной выжимки для широкой области применения
- 11²⁰-11³⁰ **Кульнева Надежда Григорьевна**, *д.т.н., профессор, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий».* Инновационный способ сенсорного анализа сахаров
- 11³⁰-11⁴⁰ **Плотникова Инесса Викторовна**, *к.т.н., ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий».* Исследование возможности применения показателя «активность воды» для оценки качества леденцовой карамели на патоке
- 11⁴⁰-11⁵⁰ **Грибова Наталья Анатольевна**, *к.т.н., доцент, ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».* Технология получения биологически активных добавок к пище на основе нового переработанного ягодного сырья

12⁰⁰-12³⁰ – Подведение итогов. Принятие решения. Закрытие работы конференции

В работе Международной дистанционной научной конференции участвуют ведущие и молодые ученые научно-исследовательских и образовательных учреждений г. Краснодара, г. Москвы, г. Санкт-Петербурга, Московской, Ярославской, Воронежской, Кемеровской и Тамбовской областей, Республик Беларусь, Молдовы и Абхазии.