

«Актуальные проблемы естественных и технических наук»

Секция: ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Председатель: Бензик И.Н., канд. техн. наук, ст. преподаватель каф. ТПП.

Секретарь: Новожилов М.П., инженер каф. ТПП.

Члены жюри: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,

Симутина Н.Н., зав. лабораторией каф. ТПП,

Минеева Е.Н., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГАПОУ МО «МИК»,

Хармич Е.Е., методист ГАПОУ МО «МСК им. Н.Е. Момота».

Аудитория 107 Л

УСТНЫЕ ДОКЛАДЫ

1. Разработка технологии нового кулинарного блюда с использованием фарша минтая и арктической креветки.

Докладчик: Говзбит К.С., ТПОм23о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,
Инюкина М.В., аспирант АИПТа-22о, ОА МАУ.

2. Разработка технологии производства полуфабриката высокой степени готовности для производства блюда японской кухни «Такояки».

Докладчик: Сидорова В.И., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

3. Разработка рецептуры и обоснование технологии приготовления сладкого желированного блюда из сырья северного бассейна с обогащающей добавкой.

Докладчик: Косарева Е.А., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бензик И.Н., канд. техн. наук, старший преподаватель каф. ТПП.

4. Разработка технологии производства биоразлагаемой посуды на основе вторичного пищевого сырья.

Докладчик: Мордасова А.А., Косарева Е.А., ТПОб20о-1, Трудова М.А., БТб22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,
Бензик И.Н., канд. техн. наук, старший преподаватель каф. ТПП,
Новожилов М.П., инженер каф. ТПП.

5. Разработка технологии сладкого блюда на основе клюквы.

Докладчик: Постоева А.М., Группа 3721-11-2, Горбатюк И.Ю., Группа 3711-11 ГАПОУ МО «МСК им. Н.Е. Момота».

Научный руководитель: Хармич Е.Е., методист ГАПОУ МО «МСК им. Н.Е. Момота»,
Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

6. Разработка рецептур

7. соусов для блюд Арктической кухни.

Докладчик: Кораблева А.И., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,
Новожилов М.П., инженер каф. ТПП.

8. Изучение химического состава, безопасности и перспектив применения в пищевой промышленности барды послеспиртовой.

Докладчик: Бушляков С.В., 9 класс, ЧОУ «Школа Пионер».

Научный руководитель: Быкова А.Е., канд. техн. наук, учитель химии и биологии
ЧОУ «Школа Пионер»,

Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

9. Перспективные направления использования микробной трансглутаминазы при приготовлении кулинарной продукции.

Докладчик: Ольченко А.Н., Зиновьева О.Ю., ТПОб21о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бензик И.Н., канд. техн. наук, старший преподаватель каф. ТПП.

10. Разработка рецептуры и технологии приготовления маринованного полуфабриката высокой степени готовности из тигровой креветки с использованием су-вид технологии.

Докладчик: Романова Д.В., Кулишова А.Н., ТПОб21о-1, Ласкова А.А., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бензик И.Н., канд. техн. наук, старший преподаватель каф. ТПП.

11. Модель современного специалиста (на примере профессии «повар»).

Докладчик: Васильев В.С., 43.01.09 «Повар, кондитер», 2 курс ГАПОУ МО «МИК».

Научный руководитель: Минеева Е.Н., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГАПОУ МО «МИК»,

Мартинovich Н.В. преподаватель дисциплин профессионального цикла ГАПОУ МО «МИК».

12. Использование пищевых добавок в виноделии.

Докладчик: Кораблева А.И., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Корчунов В.В., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

СТЕНДОВЫЕ ДОКЛАДЫ

1. Увеличение сроков годности супов за счет внесения консервантов.

Докладчик: Громов Д.А., ТПОм23о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

2. Разработка нового ассортимента мучных кондитерских изделий с конопляной мукой.

Докладчик: Еременко И.К., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,
Говзбит К.С., ТПОм23о-1, ЕТИ МАУ.

3. Применение рисовой муки в качестве отбеливателя для рыбных фаршей.

Докладчик: Проньк Д.С., ТПОм23о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

4. Методы молекулярной кулинарии: сферификация, пенообразование, су-вид, использование жидкого азота.

Докладчик: Ляпустина А.Д., ТПОб21о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бензик И.Н., канд. техн. наук, старший преподаватель каф. ТПП.

5. Подсластители.

Докладчик: Ольченко А.Н., Зиновьева О.Ю., ТПОб21о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Корчунов В.В., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

6. Пищевые добавки. Влияние на здоровье человека.

Докладчик: Силкин И.В., Романова Д.В., Кулишова А.Н., ТПОб21о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Корчунов В.В., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

7. Можно ли пить энергетики?

Докладчик: Ляпустина А.Д., ТПОб21о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Корчунов В.В., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

8. История виноделия на примере Древней Греции.

Докладчик: Кораблева А.И., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Корчунов В.В., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

9. Виски Восходящего солнца.

Докладчик: Кучеренко П.И., Седышева А.В., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Корчунов В.В., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

**Секция: ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ГИДРОБИОНТОВ И
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Председатель: Ершов М.А., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

Секретарь: Мищенко В.В., зав. лабораторией каф. ТПП.

Члены жюри: Петров Б.Ф., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,

Одер А.М., специалист по сертификации продукции АО «Архангельский
траловый флот»,

Куранова Л.К., канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник НИЛ каф. ТПП,

Димова В.В., канд. техн. наук, директор ООО «МП Группа».

Аудитория 317 В

УСТНЫЕ ДОКЛАДЫ

1. Практическое определение и сравнительный анализ жирнокислотного состава растительных масел.

Докладчик: Волченко Н.В., 10 класс, МБОУ «Гимназия № 9».

Научный руководитель: Волченко В.И., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

2. Разработка технологии рубленых изделий с использованием вторичного рыбного сырья.

Докладчик: Лачугова Д.Н., ППЖм22о-1, Мордасова А.А., ТПОб20о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,

Инюкина М.В., аспирант АИПТа-22о, ОА МАУ.

3. Разработка машинно-аппаратурной линии производства «Такояки» на основе изучения влияния технологических режимов производства продукции на качественные характеристики.

Докладчик: Сидорова В.И., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

4. Исследование созданных рыбных консервов для жителей тропических стран в процессе хранения.

Докладчик: Зинякова А.А., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Гроховский В.А., д-р. техн. наук, профессор каф. ТПП,

Куранова Л.К., канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник НИЛ
каф. ТПП,

Ершов М.А., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

5. Разработка инновационной технологии икры морского ежа охлажденной и создание из неё ряда пищевых продуктов.

Докладчик: Ромашов В.К., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Гроховский В.А., д-р. техн. наук, профессор каф. ТПП,

Куранова Л.К., канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник НИЛ
каф. ТПП,

Ершов М.А., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

6. Влияние физических методов консервации на качество готовой продукции при хранении.

Докладчик: Скрипова О.Е., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

7. К вопросу разработки технологии инновационного закуского продукта из печени трески.

Докладчик: Арутюнян А.А., ТПОм23о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Гроховский В.А., д-р. техн. наук, профессор каф. ТПП,

Куранова Л.К., канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник НИЛ каф. ТПП,

Ершов М.А., канд. техн. наук, доцент каф. ТПП.

8. К вопросу снижения содержания липидов в кормовой рыбной муке при ее изготовлении.

Докладчик: Архипов А.А., ППЖ619з-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Дубровин С.Ю., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

9. Влияние различных методов экстракции на содержание аскорбиновой кислоты в водных извлечениях из плодов шиповника и рябины.

Докладчик: Нестерова А.Д., 2 курс, ГАПОУ МО «ММК».

Научный руководитель: Багрянцева Н.М., преподаватель первой категории ГАПОУ МО «ММК».

10. Исследование качества рыбных консервов.

Докладчик: Коверин С.А., 9 «А» класс, МБОУ г. Мурманска «Гимназия №6».

Научный руководитель: Хайрутдинова Г.Р., учитель химии МБОУ г. Мурманска «Гимназия №6»;

Воекова Е.Б. лаборант химии МБОУ г. Мурманска «Гимназия №6».

11. Зрза рыбная с овощами в витаминно-минеральной добавке.

Докладчик Эгель И.Я., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Волченко В.И., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

СТЕНДОВЫЕ ДОКЛАДЫ

1. Разработка технологии пищевой добавки из вторичного рыбного сырья для обогащения пищевой продукции минеральными соединениями.

Докладчик: Одер А.М., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Бражная И.Э., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП,
Боровинская Е.В., м.н.с НИЛ «ХиТМБ».

2. Опыт использования ферментного препарата из гепатопанкреаса краба-стригуна (опилио) в технологии деликатесного филе лососевых рыб.

Докладчик: Антонов П.В., Левшина И.Е.О., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Шокина Ю.В., д-р. техн. наук, профессор каф. ТПП.

3. Разработка технологии и рецептуры быстрозамороженного кулинарного изделия из морепродуктов.

Докладчик: Крупин И.С., ППЖм22о-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Петров Б.Ф., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.

4. Расширение ассортимента и повышение качества пресервов из созревающих рыб.

Докладчик: Зайцев А.Е., ППЖ619з-1, ЕТИ МАУ.

Научный руководитель: Дубровин С.Ю., канд. техн. наук, профессор каф. ТПП.