

Секция «Пищевая промышленность»

Содержание:

1. ПЛЮЩЕНИЕ ЗЕРНА ПОСРЕДСТВОМ КРИВОЛИНЕЙНЫХ КОЛЕБЛЮЩИХСЯ ПОВЕРХНОСТЕЙ Антощенко С.Ю., Чикина Е.Ю.
2. ИСПЫТАНИЯ ЛАБОРАТОРНОГО ЦИКЛОНА – РАЗГРУЗИТЕЛЯ С РАЗЛИЧНЫМ ВВОДОМ АЭРОДИСПЕРСНОГО ПОТОКА Журавлев А.А., Сачкова Н.А., Терехова О.Н.
3. РАЗРАБОТКА И АПРОБИРОВАНИЕ МЕТОДИКИ РАСЧЕТА ЗАТРАТ ЭНЕРГИИ ДЛЯ ПРИВОДА ВЫМОЛЬНОЙ МАШИНЫ Мамедова Д. А., Тарасов В. П.
4. МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ ДВИЖЕНИЯ ЧАСТИЦЫ В НАКЛОННЫХ СЕПАРИРУЮЩИХ КАНАЛАХ Шишкина О. В., Седешев М. А.
5. МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОЦЕССА ПНЕВМОЦЕНТРАБЕЖНОЙ СЕПАРАЦИИ АЭРОДИСПЕРСНОГО ПОТОКА Гребнева Т.В., Терехова О.Н.
6. РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ПИТАТЕЛЕЙ ДЛЯ ДЕМОСТРАЦИОННОГО МАКЕТА ПНЕВМОТРАНСПОРТНОЙ УСТАНОВКИ Астапов Д.С., Тарасов А.В., Тарасов В. П.
7. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ Зеленская Е., Вишняк М.Н., Козубаева Л.А., Кузьмина С.С.
8. ОБОСНОВАНИЕ КРИТЕРИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРИ РАЗМОЛЕ ЗЕРНА В МУКУ НА ЛАБОРАТОРНОЙ МНОГООУПЕЧАТОЙ БЕЗ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ ПЕРЕСЕВОВ ВАЛЬЦОВОЙ МЕЛЬНИЦЕ Борисов К.С., Брасалин С.Н.
9. ГИДРОТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ЯДРА ПРОСА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУКИ Ветлугаева О.К., Дереза М.Н., Сидорова А.А., Анисимова Л.В.
10. О КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ШЕЛУШЕНИЯ ЗЕРНА Ермаченко А.В., Брасалин С.Н.
11. РАЗРАБОТКА КОМПОЗИТНОЙ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ Суринова Т. А., Конева С. И.
12. ФОРМИРОВАНИЕ ПОТОКОВ МУКИ НА ЗАО «АЛЕЙСКЗЕРНОПРОДУКТ» ИМ. С.Н.СТАРОВОЙТОВА Фёдорова В.О., Гондаренко Н.А.
13. РАЗРАБОТКА ПРОЕКТА НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА. «ЗЕРНО. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕКЛОВИДНОСТИ» Башкатова А. В., Лузев В. С.
14. РАЗРАБОТКА ПРОЕКТА НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА «ЗЕРНО. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЦВЕТА» Дернова Е.В., Лузев В.С.
15. ЛАКТОЗНАЯ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ Антропова Г., Азолкина Л.Н.
16. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК С ТЫКВОЙ Нувальцева Д.А., Азолкина Л.Н.
17. ПОТРЕБЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ЖИТЕЛЯМИ ГОРОДА БАРНАУЛА Юрьева О.А., Азолкина Л.Н.
18. ПРИМЕНЕНИЕ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ МОЛОКА В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ Капустин А. А., Фатеенкова Д.С., Азолкина Л.Н.
19. РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ НА ОАО «ЛОРИ» Кукарцева М.С., Азолкина Л.Н.
20. ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ Тамбовская М.В., Стурова Ю.Г.
21. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОГО НАПИТКА С ДОБАВЛЕНИЕМ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ Томас. А. В., Ходырева. З. Р.

22. РЕКОНСТРУКЦИЯ ТРОИЦКОГО МСЗ С РАСШИРЕНИЕМ ВЫРАБАТЫВАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ Матыцин Н.Н., Стурова Ю.Г.
23. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ТЕРМОКИСЛОТНЫХ СЫРОВ С РАЗЛИЧНЫМИ КОАГУЛЯНТАМИ Тихонова О.В., Бычкова М.В., Кольтюгина О.В.
24. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СЫРНОГО ПРОДУКТА ИЗ ВОССТАНОВЛЕННОГО МОЛОКА Кучпент К.В., Мироненко И.М.
25. РЕКОНСТРУКЦИЯ АЛЕЙСКОГО МСК С РАСШИРЕНИЕМ АССОРТИМЕНТА СЫРОВ Шевцова Ю. А., Соловьева Н.И.
26. КИСЛОМОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ, ОБОГАЩЕННОЕ АЛЬБУМИНОМ Богданова Н.С., Азолкина Л.Н.
27. LES FROMAGES FRANÇAIS (СЫРЫ ФРАНЦИИ) Marjorie Straub et Aurélie Beaufiles (Маржори Строб и Орели Бофис)
28. LES VACHES DE FRANCE ET LEURS ATOUTS POUR LA PRODUCTION FROMAGERE. (КОРОВЫ ФРАНЦИИ И ИХ ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ) Marjorie STRAUB (Маржори Строб)
29. L’AFFINAGE DES FROMAGES FRANÇAIS (СОЗРЕВАНИЕ ФРАНЦУЗСКИХ СЫРОВ) Guillaume Philippe (Гийом Филипп)
30. ЭКОЛОГИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОВ Экономия энергии при производстве сыра. Aurélie BEAUFILS (Орели Бофис)
31. РАЗРАБОТКА МЯСНЫХ КОТЛЕТ, ОБОГАЩЕННЫХ ВТОРИЧНЫМ ЯГОДНЫМ СЫРЬЕМ. Аюшеева Е.Э. - студент, Хантуева Е.А. – студент, Битуева Э.Б. – д.т.н., проф. Восточно – Сибирский государственный технологический университет (г.Улан-Удэ)
32. РАЗРАБОТКА СПОСОБА КОНСЕРВИРОВАНИЯ МОРКОВИ. Мардаева Д.В. – студент, Дондокова С.А.- аспирант, Битуева Э.Б. – д.т.н. профессор. Восточно-Сибирский государственный технологический университет
33. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА ЯЧМЕНЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. Дмитриева А. Н. – студент, Захарова А. С. – к.т.н., старший преподаватель
34. ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЯДРА ПОДСОЛНЕЧНИКА Распопова Н. В., Ходырева З. Р.
35. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРЕЧИХИ Фимушкина Е.Ю., Мусина О.Н.
36. РОССИЙСКИЙ РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ ЭКОНОМИЧЕСКОГО КРИЗИСА Ларещева С.С., Ходырева З.Р.
37. РЕСТОРАН ПРИ ГОСТИНИЦЕ Рыбникова С.В., Ходырева З.Р.
38. ВАРИАНТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СЛУЖАЩИХ Кисельникова Е.С., Писарева Е.В.
39. ВЛИЯНИЕ МИРОВОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО КРИЗИСА НА РАЗЛИЧНЫЕ СФЕРЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА Лазарева А.В., Писарева Е.В.
40. ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В БАРНАУЛЕ Коростелева Н.Н., Писарева Е.В.
41. ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КАФЕ Чанов И. В., Писарева Е.В
42. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАНА «БОГЕМА» Пастухова А.В., Вайтанис М.А.
43. РАЗРАБОТКА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ КИСЕЛЕЙ НА ОСНОВЕ ЯЧМЕННОЙ МУКИ Князькова И.И., Снегирева А.В.
44. ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ВНЕСЕНИЯ В РЕЦЕПТУРУ СЫРНИКОВ ЯЧМЕНЯ, ПРОСА, ФАСОЛИ Майорова Н.В., Мусина О.Н.
45. ИССЛЕДОВАНИЕ БИОХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КУПАЖНЫХ ИГРИСТЫХ ВИН ИЗ ПЛОДОВ СИБИРСКОГО СОРТИМЕНТА Евстигнеева К.С., Шелковская Н.К., Камаева С.И.

46. О СОВРЕМЕННЫХ ЛАБОРАТОРНЫХ МИКРОСОЛОДОВНЯХ Жучкова Н. И., Рудакова О.В., Коцюба В. П.
47. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ТИХИХ КУПАЖНЫХ ВИН ДЕСЕРТНОГО ТИПА ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ, ОБОГАЩЁННЫХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ ИЗ КАЛИНЫ И РЯБИНЫ ЧЕРНОПЛОДНОЙ Синельникова Т. Ю., Шелковская Н. К., Камаева С.И.
48. УВЛАЖНЕНИЕ ВОЗДУХА С ПОМОЩЬЮ ПНЕВМАТИЧЕСКИХ ФОРСУНОК Шарабанов И.С., Коцюба В.П.
49. РАЗРАБОТКА НОВЫХ И УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СУЩЕСТВУЮЩИХ РЕЦЕПТУР ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ТИПОВ ВИН ПУТЁМ КУПАЖИРОВАНИЯ Еремина И.С., Шелковская Н.К.
50. О ПРОБЛЕМАХ РЕКОНСТРУКЦИИ БРАГОРЕКТИФИКАЦИОННЫХ УСТАНОВОК СПИРТЗАВОДОВ Иванова Е. Ю., Коцюба В. П.
51. О ПРИМЕНЕНИИ ЧИСЛЕННОГО ЭКСПЕРИМЕНТА В ЛАБОРАТОРНОМ ПРАКТИКУМЕ Черных Е.Г., Коцюба В.П.