

ХIII Всероссийская научно-техническая конференция студентов, аспирантов
и молодых учёных «Наука и молодежь»

Секция ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
Подсекция ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И ТЕХНОЛОГИЯ
ХЛЕБА, МАКАРОННЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Осяева Ю.А. – студент гр. ПРС-22, Егорова Е.Ю. - д.т.н., профессор
ХАРАКТЕРИСТИКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МЕЛКОШТУЧНЫХ
БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С МУКОЙ ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ
2. Сазонов М. С.– студент, Захарова А.С. - к.т.н., доцент
БУБЛИКИ С ПОРОШКОМ ШИПОВНИКА
3. Кугукова А. И.– студент гр. ПРС-22, Захарова А.С. - к.т.н., доцент
СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ С РИСОВОЙ МУКОЙ
4. Шатурная М.А. – студент гр. ПРС-22, Козубаева А.А. - к.т.н., доцент
НИЗКОБЕЛКОВОЕ САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
5. Кымысова Е.В. – студент гр. ПРС-22, Конева С.И. - к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО С ДОБАВЛЕНИЕМ
ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЛЬНА И ОВСА
6. Жигулина А.О. – студент гр. ПРС-22, Козубаева Л.А. - к.т.н., доцент
СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С БРУСНИКОЙ
7. Киктенко Н.О. – студент гр. ПРС-22, Егорова Е.Ю. - д.т.н., профессор
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ НОВОГО ВИДА ПИЩЕВОГО КОНЦЕНТРАТА –
ПОЛУФАБРИКАТОВ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ С МУКОЙ ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ
8. Серебренникова Е.С., Бондаренко В.Е. – студенты гр. ПРС-21
Лапердина И.К.- аспирант, Анисимова Л.В. - к.т.н., профессор
ИССЛЕДОВАНИЕ СТОЙКОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ МУЧНОЙ КОМПОЗИТНОЙ
СМЕСИ - КОНЦЕНТРАТА НА ОСНОВЕ ЯЧМЕННОЙ МУКИ И ПРЯНОСТЕЙ
9. Зубова В.О., Громов В.С. – студенты гр. ПРС-21
Лапердина И.К.- аспирант, Анисимова Л.В. - к.т.н., профессор
ВЛИЯНИЕ ВЛАЖНОСТИ ЗЕРНА ЯЧМЕНЯ ПРИ ХОЛОДНОМ
КОНДИЦИОНИРОВАНИИ НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЕГО ШЕЛУШЕНИЯ
10. Молчанова Т.С. – студент гр. ПРС-22, Захарова А.С. - к.т.н., доцент
ХЛЕБ СДОБНЫЙ С КОНЬЯКОМ
11. Клоков Р.А. – студент гр. ПРС-22, Курцева В.Г. - к.т.н., доцент
КЕКСЫ С ТЫКВОЙ
12. Краснов С.В. – студент гр. ПРС-22, Курцева В.Г. - к.т.н., доцент
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В
ПРОИЗВОДСТВЕ ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ХIII Всероссийская научно-техническая конференция студентов, аспирантов
и молодых учёных «Наука и молодежь»

13. Останина А. – студент гр. ПРС-22, Курцева В.Г. - к.т.н., доцент
ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЯБЛОК НА КАЧЕСТВО ПЕЧЕНЬЯ
14. Жигалова Н.В. – студент гр. ПРС-22, Егорова Е.Ю. - д.т.н., профессор
ВЛИЯНИЕ АМАРАНТОВОЙ И ЛЬНЯНОЙ МУКИ КАК ИСТОЧНИКОВ ПИЩЕВЫХ
ВОЛОКОН НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ХЛЕБА
15. Колтакова Е.Ю. – студент гр. ПРС-22, Козубаева А.А. - к.т.н., доцент
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ С ЖИМОЛОСТЬЮ
16. Панчишных Ю.А. – студент гр. ПРС-22, Конева С.И. - к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР РЖАНЫХ ПРЯНИКОВ С ПОВЫШЕННЫМ
СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН
17. Калиниченко А.А. – студент гр. ПРС-22, Кузьмина С.С. - к.т.н., доцент
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕВИОЗИДА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО
ХЛЕБА
18. Петрик К.А. – студент гр. ПРС-22, Кузьмина С.С. - к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ КЕКСОВ С ЯГОДАМИ ПАСЛЕНА ЧЕРНОГО
19. Волобуева А.Е. – студент гр. ПРС-32, Ясагашвили А.А. – студент гр. ПРС-32
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБА