

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Бурыкина М.Ю. - студент гр. ТХ-01, Конева С.И. – к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ
ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ
2. Волохова А.Н. – гр. ПРС-12, Конева С.И. – к.т.н., доцент
РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛЬНЯНОЙ МУКИ
3. Выскубова А.Г. – гр. ПРС-12, Захарова А.С. – к.т.н., доцент
ХЛЕБ СО ШПИКОМ КОПЧЕНЫМ И ЕГО ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА
4. Мурунова Ю.В. – гр. ПРС-12, Конева С.И. – к.т.н., доцент
ХЛЕБ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН
5. Спицина Д.С. – студент группы ПРС-12, Конева С.И. – доцент, к.т.н.
ИЗМЕНЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ СМЕСИ ЛЬНЯНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ
6. Троицкая Л.А. – гр. ТХ-01, Захарова А.С. - к.т.н., доцент
ВЛИЯНИЕ СМЕСИ КРУП НА СВЕЖЕСТЬ СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
7. Тузовская Е. – гр. ТХ-01, Козубаева Л.А. – к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ
8. Шеина С. – гр. ТХ-01, Колесниченко М.Н. – аспирант, Козубаева Л.А. – к.т.н., доцент
ВЛИЯНИЕ ПЛОДОВ ЖИМОЛОСТИ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ТЕСТА
9. Латарцева А.О. – гр. ТХ-01, Кузьмина С.С. – к.т.н., доцент
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ
10. Федюшова К.Ю. – гр. ПРС-12, Кузьмина С.С. – к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ХЛЕБНЫХ ПАЛОЧЕК С ЭХИНАЦЕЙ
11. Журавлева Е., Пасько О. – гр. ПРС-12, Козубаева Л.А. – к.т.н., доцент
ПРИМЕНЕНИЕ ЛЬНЯНОЙ МУКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО
ХЛЕБА
12. Семенченко И.С. – студент гр. 8ПРС-31, Захарова А. С. – к.т.н., доцент
ОПТИМИЗАЦИЯ РЕЦЕПТУРЫ ХЛЕБА СО СМЕСЬЮ КРУП
13. Астафьева И.В. – гр. ТХ-01, Конева С.И. – к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР РЖАНОГО ПЕЧЕНЬЯ С ПОВЫШЕННЫМ
СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

ХII Всероссийской научно-технической конференции студентов,
аспирантов и молодых ученых «Наука и молодежь - 2015»

14. Соколова М.М. – студент гр. ПРС-12, Курцева В.Г. – к.т.н., доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР КОНФЕТ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА
15. Пашкова И.Е. – гр. ТХ-01, Курцева В.Г. – к.т.н., доцент
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
16. Кузеванова К.В. – гр. ПРС-12, Курцева В.Г. – к.т.н., доцент, Писарева Е.В. – к.т.н.,
доцент
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ПЕЧЕНЬЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОЕВОЙ КЛЕТЧАТКИ
17. Воеводина Ю.Е – гр. ТХ-01, Курцева В.Г. – к.т.н., доцент
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ АЛТАЙСКОГО
КРАЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ
18. Нестеренко И. К. – аспирант кафедры ТХПЗ, Минова С. В., Сергеев С. А. – студенты
группы ПРС-11, Серебrenикова Е. – студент группы ПРС-21, Анисимова Л. В. –
профессор, к. т. н.
ИССЛЕДОВАНИЕ ХОЛОДНОГО КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ЗЕРНА ЯЧМЕНЯ
19. Радченко О.В. – студент гр. 8ПРС-31, Анисимова Л.В. – профессор, к.т.н.
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ЭКСТРУДИРОВАННОГО
КОРПУСА ГОТОВОГО ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО ЗАВТРАКА
20. Тетюшкина А.В, Крапп К.П. – студенты группы ТПЗ-01, Зубова В.О. – студент группы
ПРС-21, Нестеренко И. К. – аспирант кафедры ТХПЗ, Анисимова Л. В. – профессор,
к.т.н.
ВЛИЯНИЕ КУРКУМЫ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СВОЙСТВА СМЕСИ ИЗ
ПШЕНИЧНОЙ И ЯЧМЕННОЙ МУКИ
21. Пенюшкина М.С., Стрельцова А.С. – гр. ТХ-01, Курцева В.Г. – к.т.н., доцент
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЭКСТРАКТОВ ТРАВ НА КАЧЕСТВО ПЕЧЕНЬЯ