

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
**ФГБОУ ВО «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
Институт пищевой и перерабатывающей промышленности



ПРОГРАММА

VIII Международной научно-практической конференции
**«Хлебобулочные, кондитерские и макаронные
изделия XXI века»**,
посвященной 105-летию со дня основания Кубанского государственного
технологического университета

www.kubstu.ru



14-16 сентября 2023 г.
г. Краснодар

ОРГАНИЗАТОРЫ КОНФЕРЕНЦИИ:

- Евразийская технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» (г. Воронеж, Россия);
- ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (г. Москва, Россия);
- ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности» – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (г. Москва, Россия);
- РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (г. Минск, Беларусь);
- Академия продовольственной безопасности (г. Москва, Россия);
- ЗАО «Кубаньхлебпром» (г. Краснодар, Россия);
- ОАО «Кондитерский комбинат «Кубань» (г. Тимашевск, Россия).



Место проведения конференции:

КубГТУ, 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2,
учебный корпус института пищевой и перерабатывающей
промышленности КубГТУ, конференц-зал (ауд. Г-101).

Начало работы конференции:

15.09.2023 г. в 10.00 часов.

**Регистрация участников конференции:
в фойе I этажа учебного корпуса института пищевой и
перерабатывающей промышленности
с 9.00 до 10.00 часов.**

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас принять участие в работе VIII Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», которая открывается **15 сентября 2023 года в 10.00** в Кубанском государственном технологическом университете по адресу: 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2, учебный корпус **института пищевой и перерабатывающей промышленности, конференц-зал (ауд. Г-101)**. Конференция проводится на базе кафедры пищевой инженерии института пищевой и перерабатывающей промышленности.

**СОСТАВ
организационного комитета конференции:**

Председатель:

Лобанов В.Г. – доктор технических наук, профессор, президент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», зав. кафедрой биоорганической химии и технической микробиологии, г. Краснодар, Россия.

Сопредседатели:

Костюченко М.Н. – кандидат технических наук, генеральный директор ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», г. Москва, Россия;

Белецкий С.Л. – кандидат технических наук, доцент, директор Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности – филиала – ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН, г. Москва, Россия.

Заместитель председателя:

Шаззо А.Ю. – доктор технических наук, профессор, директор института пищевой и перерабатывающей промышленности, заведующий кафедрой пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

Ученый секретарь:

Шмалько Н.А. – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры пищевой инженерии КубГТУ, г. Краснодар, Россия.

Члены организационного комитета:

Гончар В.В. – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры пищевой инженерии КубГТУ, г. Краснодар, Россия;

Донченко Л.В. – доктор технических наук, профессор, директор НИИ биотехнологии и сертификации пищевых продуктов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина», г. Краснодар, Россия;

Березина Н.А. – доктор технических наук, профессор кафедры технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева», г. Орел, Россия;

Косцова И.С. – доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой «Технология хлебопродуктов» Могилевского государственного университета продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь;

Кочетов В.В. – генеральный директор ОАО Кондитерский комбинат «Кубань», г. Тимашевск, Россия;

Кръстева А.П. – доктор, профессор Пловдивского университета пищевых технологий, г. Пловдив, Республика Болгария;

Лабутина Н.В. – доктор технических наук, профессор, заведующая научно-исследовательской кафедрой сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет», г. Москва, Россия;

Мелещенко А.В. – кандидат экономических наук, доцент, генеральный директор РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь;

Магомедов Г.О. – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологий хлебопекарного, макаронного, кондитерского и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия;

Михайлов В.А. – кандидат технических наук, генеральный директор ОАО «Лабинский хлебозавод», г. Лабинск, Россия;

Росляков Ю.Ф. – доктор технических наук, профессор, профессор кафедры пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», ответственный редактор сборника материалов конференции, г. Краснодар, Россия;

Савенкова Т.В. – доктор технических наук, профессор, директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова, г. Москва, Россия;

Сергеев В.Н. – доктор технических наук, профессор, президент Академии продовольственной безопасности, г. Москва, Россия;

Тишковский В.В. – генеральный директор ЗАО «Кубаньхлебпром», г. Краснодар, Россия;

Уажанова Р.У. – доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета, г. Алматы, Республика Казахстан;

Цыганова Т.Б. – доктор технических наук, профессор кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет», г. Москва, Россия.

ПОРЯДОК

работы VIII Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», посвященной 105-летию со дня основания Кубанского государственного технологического университета

Четверг, 14 сентября 2023 г.

10.00-18.00 – Заезд и регистрация участников конференции.

16.00-19.00 – Посещение Музея истории, Музея науки и Политехнического музея КубГТУ.

18.00-20.00 – Прием в честь почетных гостей конференции.

Пятница, 15 сентября 2023 г.

09.00-10.00 – Регистрация участников конференции.

09.15-09.45 – Посещение Государственного инжинирингового центра «Высокие технологии и продовольственная безопасность».

09.45–09.55 – Фотографирование руководителей и гостей конференции.

09.00-15.00 – Выставка хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

09.00-15.00 – Выставка научной и учебно-методической литературы по тематике конференции.

10.00-10.15 – Открытие VIII международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», посвященной 105-й годовщине со дня основания Кубанского государственного технологического университета. Приветствия руководителей организаций – учредителей конференции.

10.15-12.00 – Пленарное заседание конференции.

12.00-12.20 – Кофе-брейк.

12.20-13.30 – Объединенное заседание секций конференции.

13.30-14.30 – Перерыв на обед.

14.30-16.30 – Объединенное заседание секций конференции.

16-30-17.00 – Пленарное заседание. Подведение итогов, выдача сертификатов, награждения, принятие рекомендаций конференции.

Суббота, 16 сентября 2023 г.

Культурное мероприятие для гостей конференции.

Отъезд участников конференции.

ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ
350072, Россия, г. Краснодар, ул. Московская, 2,
учебный корпус института пищевой и перерабатывающей
промышленности, ауд. Г-101 (конференц-зал);
ведет пленарное заседание профессор кафедры пищевой инженерии,
доктор технических наук, профессор Росляков Ю.Ф.

10.00 – 10.15 – Открытие конференции.

Приветственное выступление исполняющего обязанности ректора ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», доктора технических наук, профессора *Лагеревы Игоря Александровича*.

Приветствие президента ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», заслуженного работника высшей школы России, героя труда Кубани, доктора технических наук, профессора *Лобанова Владимира Григорьевича*.

Приветствие генерального директора ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», кандидата технических наук *Костюченко Марины Николаевны*.

Приветствие директора Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности – филиала – ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН, кандидата технических наук, доцента *Белецкого Сергея Леонидовича*.

Приветствие заведующего кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», доктора технических наук, профессора, почетного работника высшей школы Российской Федерации *Магомедова Газибега Омаровича*.

10.15 – 10.35 – «Моделирование технологических процессов зерноперерабатывающих предприятий от зерна до готовых хлебобулочных изделий».

Докладчик: *Шаззо Аслан Юсуфович* – доктор технических наук, профессор, директор института пищевой и перерабатывающей промышленности, заведующий кафедрой пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

10.35 – 10.55 – «Вклад НИИ хлебопекарной промышленности в развитие хлебопечения России: новые технологии, методы, стандарты».

Докладчик: *Костюченко Марина Николаевна* – кандидат технических наук, директор ФГАНУ НИИХП, г. Москва, Россия.

10.55 – 11.10 – «Инновации в кондитерской отрасли».

Докладчик: *Белецкий Сергей Леонидович* – кандидат технических наук, доцент, директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Москва, Россия.

11.10 – 11.30 – «Инновации в сфере производства хлебобулочных и кондитерских изделий».

Докладчик: *Магомедов Газибег Омарович* – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия.

11.30 – 11.45 – «Эффективность применения модифицированных лецитинов в технологиях хлебобулочных изделий функционального и специализированного назначения».

Докладчики: *Лисовая Екатерина Валериевна* – кандидат технических наук, заведующая отделом пищевых технологий, контроля качества и стандартизации Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиала ФГБНУ «Северо-Кавказский научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», г. Краснодар, Россия; *Викторова Елена Павловна* – заслуженный деятель науки Российской Федерации, доктор технических наук, профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «КубГТУ», главный научный сотрудник отдела пищевых технологий, контроля качества и стандартизации Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиала ФГБНУ «Северо-Кавказский научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», г. Краснодар, Россия.

11.45 – 12.00 – «Разработка инновационных технологий мучных изделий для населения Кыргызской республики».

Докладчики: *Ирматова Жылдыз Камилловна* – кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Ошского технологического университета им. М.М. Адышева, г. Ош, Кыргызская Республика; *Росляков Юрий Федорович* – доктор технических наук, профессор кафедры пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

12.00 – 12.20 – Кофе-брейк.

I. РАБОТА КОНФЕРЕНЦИИ В ОБЪЕДИНЕННОЙ СЕКЦИИ (ауд. Г-101, конференц-зал)

12.20 – 12.30 – «Перспективы использования продуктов переработки столового арбуза в технологии хлебобулочных изделий».

Докладчик: *Таранова Елена Сергеевна* – кандидат сельскохозяйственных наук, заведующая кафедрой, доцент ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», г. Москва, Россия.

12.30 – 12.40 – «Опыт кафедры ТХКМЗП Воронежского государственного университета инженерных технологий в реализации проектного обучения».

Докладчик: *Жаркова Ирина Михайловна* – доктор технических наук, доцент, профессор ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия.

12.40 – 12.50 – «Разработка новой стартовой микробной композиции для выведения безглютеновых заквасок».

Докладчики: *Локачук Марина Николаевна* – старший научный сотрудник СПБФ ФГАНУ НИИХП, г. Санкт-Петербург, Россия; *Савкина Олеся Александровна* – кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник СПБФ ФГАНУ НИИХП, г. Санкт-Петербург, Россия, заместитель директора по развитию ФГАНУ НИИХП, г. Москва, Россия; *Парахина Ольга Ивановна* – кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник, директор; *Кузнецова Лина Ивановна* – доктор технических наук, главный научный сотрудник; *Павловская Елена Николаевна* – старший научный сотрудник СПБФ ФГАНУ НИИХП, г. Санкт-Петербург, Россия.

12.50 – 13.00 – «Исследование влияния минорных сахаров на активность лиофильной закваски из амарантовой муки».

Докладчики: *Мирошниченко Лидия Александровна* – кандидат биологических наук, заместитель директора по науке ООО «Русская Олива», *Жаркова Ирина Михайловна* – доктор технических наук, доцент, профессор, *Шуваева Галина Павловна* – кандидат технических наук, доцент; *Иванчиков Данил Сергеевич* – магистрант; *Корнеева Ольга Сергеевна* – доктор биологических наук, профессор, заведующая кафедрой, Врио ректора ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия.

13.00 – 13.10 – «Использование продуктов переработки ягод при производстве продуктов питания из растительного сырья».

Докладчик: *Лазарева Татьяна Николаевна* – кандидат технических наук, директор ИНИИ ЦКП ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», г. Орел, Россия.

13.10 – 13.20 – «Технология хлебобулочных изделий, обогащенных фитоэкстрактом».

Докладчики: *Кузнецова Елена Анатольевна* – доктор технических наук, заведующая кафедрой, профессор; *Ткаченко Виктория Игоревна* – студент; *Кузнецова Елена Александровна* – аспирант ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», г. Орел, Россия.

13.20 – 13.30 – «Функциональные хлебобулочные изделия на основе полуфабрикатов с осолодованным зерном ржи»

Докладчики: *Савкина Олеся Александровна* – кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник СПбФ ФГАНУ НИИХП, г. Санкт-Петербург, Россия; *Костюченко Марина Николаевна* – кандидат технических наук, директор ФГАНУ НИИХП, г. Москва, Россия; *Парахина Ольга Ивановна* – кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник СПбФ ФГАНУ НИИХП, г. Санкт-Петербург, Россия; *Бурыкина Мария Сергеевна* – научный сотрудник СПбФ ФГАНУ НИИХП, г. Санкт-Петербург, Россия; *Тагиев Николай Шафиевич* – аспирант ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ», г. Москва, Россия.

13.30 – 14.30 – Перерыв на обед.

14.30 – 14.40 – «Чечевично-льняная мука: получение, свойства, обогащение мучных изделий».

Докладчики: *Витол Ирина Сергеевна* – кандидат биологических наук, старший научный сотрудник, доцент; *Коломиец Светлана Николаевна* – кандидат сельскохозяйственных наук, старший научный сотрудник ВНИИЗ – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Москва, Россия.

14.40 – 14.50 – «Реологические свойства вискозиметрической пробы в зависимости от автолитической активности муки».

Докладчик: *Шмалько Наталья Анатольевна* – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

14.50 – 15.00 – «Применение обогащенных продуктов в хлебопечении с использованием заквасочных культур».

Докладчик: *Летяго Юлия Александровна* – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, заместитель директора по воспитательной работе Инженерно-технологического института ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», г. Тюмень, Россия.

15.00 – 15.10 – «Технология сушки растительных материалов для производства хлеба функционального назначения».

Докладчики: **Бредищева Ольга Федоровна** – студент ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет», г. Тамбов, Россия; **Попов Денис Иванович** – магистрант ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», г. Мичуринск, Россия; **Зорина Ольга Александровна** – аспирант ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет», г. Тамбов, Россия.

15.10 – 15.20 – «Исследование процессов замораживания и размораживания при производстве пшенично-тритикальных полуфабрикатов высокой степени готовности».

Докладчик: **Быков Александр Валерьевич** – старший преподаватель ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», г. Москва, Россия.

15.20 – 15.30 – «Применение какао-порошка в технологии желеино-фруктового мармелада».

Докладчик: **Казанцев Егор Валерьевич** – научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Москва, Россия.

15.30 – 15.40 – «Технология и рецептуры кексов функционального назначения».

Докладчик: **Камель Дауд Ибрагим**, PhD, доцент Ливанского интернационального университета, г. Бейрут, Ливан.

15.40 – 15.50 – «Выбор ремесла — хлебопечение!».

Докладчик: **Хомяков Игорь Владимирович**, ИП Хомяков И.В., мини-пекарня «Хомяков-Хлеб», г. Краснодар, Россия.

* * *

III. РАБОТА КОНФЕРЕНЦИИ ПО СЕКЦИЯМ

СЕКЦИЯ I

(ауд. Г-118)

Сырьевые ресурсы для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства и их применение в пищевых системах

Руководитель секции: доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВО «КубГТУ» **Шаззо А.Ю.** (регламент: до 10 минут).

1. **«Перспективы высокотехнологичной переработки батата для обогащения состава хлебобулочных изделий».**

Докладчики: *Бахмет Марина Петровна* – кандидат технических наук, доцент; *Королева Ирина Сергеевна* – соискатель ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

2. «Картофельная крупка как перспективное сырье в пищевой промышленности».

Докладчики: *Милевский Вадим Викторович* – аспирант, *Вершинина Ольга Львовна* – кандидат технических наук, доцент, *Тарасенко Наталья Александровна* – кандидат технических наук, доцент, *Якимов Владимир Степанович*, студент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

3. «Новый сырьевой ресурс производства эквивалентов масла какао для кондитерского производства».

Докладчики: *Баранова Зинаида Андреевна* – кандидат технических наук, доцент; *Волкова Анастасия Михайловна* – магистрант ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

4. «Использование продуктов переработки масличных семян в рецептуре сдобного печенья».

Докладчики: *Гончарова Агата Анатольевна* – младший научный сотрудник лаборатории молекулярно-генетических исследований и клеточной селекции; *Ущановский Валентин Игоревич* – младший научный сотрудник лаборатории переработки лубяных культур; *Миневич Ирина Эдуардовна* – доктор технических наук, главный научный сотрудник лаборатории переработки лубяных культур ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур», г. Тверь, Россия.

5. «Технология получения пищевых добавок из плодов барбариса, инжира, облепихи и шиповника».

Докладчик: *Касьянов Геннадий Иванович* – доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

6. «Влияние порошков из плодов калины и барбариса на газообразующие и газодерживающие свойства теста из пшеничной муки».

Докладчики: *Дубцова Галина Николаевна* – доктор технических наук, профессор; *Белявская Ирина Георгиевна* – доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», г. Москва, Россия; *Ломакин Александр Алексеевич* – главный технолог АО «Пуратос», г. Москва, Россия.

7. «Исследование влияния продуктов переработки ягодного сырья на технологические свойства пшеничной муки».

Докладчики: *Лазарева Татьяна Николаевна* – кандидат технических наук, директор ИНИИ ЦКП; *Киреева Ольга Сергеевна* – кандидат технических наук, научный сотрудник ИНИИ ЦКП; *Яркина Марина Васильевна* – младший научный сотрудник ИНИИ ЦКП; *Мурленков Никита Вячеславович* – кандидат сельскохозяйственных наук, ведущий специалист ИНИИ ЦКП; *Жучков Сергей Александрович* – кандидат медицинских наук, доцент, научный сотрудник ИНИИ ЦКП; *Крюков Владимир Иванович* – доктор биологических наук, профессор, старший научный сотрудник ИНИИ ЦКП ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», г. Орел, Россия.

8. «Использование кукурузной муки в виде заварки при производстве хлебобулочных изделий».

Докладчики: *Вершинина Ольга Львовна* – кандидат технических наук, доцент; *Швец Юлия Сергеевна* – студент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

9. «Использование белково-липидных добавок при производстве сахарного печенья».

Докладчики: *Дубровская Ирина Александровна* – кандидат технических наук, доцент; *Иконникова Мария Юрьевна* – преподаватель, *Калманович Светлана Александровна* – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

**СЕКЦИЯ II
(ауд. Г-120)**

Инновационные технологии, процессы и высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Руководитель секции: доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВО «КубГТУ» **Росляков Ю.Ф.** (регламент: до 10 минут).

1. «Методология моделирования технологических процессов зерноперерабатывающих предприятий от зерна до готовых хлебобулочных изделий в государственном инжиниринговом центре КубГТУ «Высокие технологии и продовольственная безопасность».

Докладчики: *Шаззо Аслан Юсуфович* – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой пищевой инженерии; *Диколова Елена Евгеньевна* – ассистент; *Степанова Екатерина Александровна* – ассистент, аспирант; *Вероника Айратовна Зиятдинова* – кандидат технических наук

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

2. «Технология послеуборочной обработки семян сои».

Докладчики: *Данилейко Екатерина Романовна* – студент; *Проконец Александр Сергеевич* – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

3. «Исследование влияния способа длительного хранения на качественные показатели муки и зерновых текстуратов».

Докладчики: *Федорович Ирина Владимировна* – аспирант; *Янова Марина Анатольевна* – доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», г. Красноярск, Россия.

4. «Инновационные технологии производства хлебобулочных изделий».

Докладчик: *Александров Максим Сергеевич* – магистрант ФГБОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

5. «Тенденции развития хлебопекарной промышленности».

Докладчик: *Галушкин Владислав Алексеевич* – магистрант ФГБОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

6. «Анализ изменения физико-химических показателей качества ржано-пшеничного хлеба, изготовленного из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности».

Докладчики: *Герасимова Элла Олеговна* – кандидат технических наук, доцент, *Лабутина Наталья Васильевна* – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой «Научно-исследовательская кафедра сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий», г. Москва, Россия.

7. «Инновационный способ приготовления ржаного хлеба с салом, беконом и курдюком».

Докладчики: *Литвяк Владимир Владимирович* – доктор технических наук, сотрудник ВНИИ крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья – филиал ФГБНУ «ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха», п. Красково Московской области, Россия; *Росляков Юрий Федорович* – доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия; *Ирматова Жылдыз Камировна* – кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой

«Технология переработки сельскохозяйственной продукции» ОшТУ им. М.М. Адышева, г. Ош, Кыргызская Республика.

8. «Инновационные технологии, повышающие качество готовой продукции в хлебопекарном производстве».

Докладчики: *Марков Иван Сергеевич* – студент; *Уварова Анна Георгиевна* – кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой ФБГОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

9. «Совершенствование технологии мелкоштучных хлебобулочных изделий для приготовления гамбургеров».

Докладчики: *Дубцова Галина Николаевна* – доктор технических наук, профессор; *Сильченко Константин Юрьевич* – технолог, *Николаева Юлия Владимировна* – кандидат технических наук, доцент; *Павловская Валентина Сергеевна* – магистрант ФБГОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», г. Москва, Россия.

10. «Совершенствование технологии приготовления зернового хлеба».

Докладчики: *Вершинина Ольга Львовна* – кандидат технических наук, доцент; *Гончар Виктория Викторовна* – кандидат технических наук, доцент; *Азаренко Л.Е.* – студент ФБГОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

11. «Использование пищевых добавок – верный путь к расширению ассортимента и повышению качества хлебобулочной продукции».

Докладчик: *Уварова Анна Георгиевна* – кандидат технических наук, доцент ФБГОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

12. «Разработка рецептуры и технологии смоквы с применением виноградной выжимки».

Докладчики: *Першакова Татьяна Викторовна* – доктор технических наук, доцент, ведущий научный сотрудник отдела хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья; *Яковлева Татьяна Викторовна* – кандидат технических наук, доцент, старший научный сотрудник отдела хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья; *Семиряжко Елизавета Сергеевна* – младший научный сотрудник отдела хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиала ФГБНУ «Северо-Кавказский научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», г. Краснодар, Россия.

13. «Инновационные способы приготовления инвертного сиропа».

Докладчик: **Воропаева Алина Андреевна** – магистрант ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

14. «Совершенствование технологии и рецептур полуфабрикатов мучных кондитерских изделий».

Докладчики: **Тамова Майя Юрьевна** – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедры общественного питания и сервиса; **Нехай Бэла Аслановна** – студент; **Барашкина Елена Владимировна** – кандидат технических наук, доцент кафедры общественного питания и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

15. «Инновационные технологии производства печенья».

Докладчик: **Кудрявцева Лидия Александровна** – студент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

16. «Математическое моделирование процессов переработки клубнеплодов для производства снеков».

Докладчики: **Иночкина Екатерина Викторовна** – кандидат технических наук, доцент; **Королева Ирина Сергеевна** – аспирант ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия; **Золотокопова Светлана Васильевна** – доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой; **Неваленная Анастасия Александровна** – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», г. Астрахань, Россия.

17. Презентация монографии «Хлеб: технологии и рецептуры народов мира» авторов: Ю.Ф. Росляков, В.В. Литвяк, Н.Д. Лукин, О.Л. Вершинина, Ж.К. Ирматова, В.В. Гончар, Л.Б. Кузина.

Докладчик: **Росляков Юрий Федорович** – доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

СЕКЦИЯ III

Развитие технологий и ассортимента хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий функционального и специализированного назначения
(ауд. Г-1196)

Руководитель секции: кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «КубГТУ» **Шмалько Н.А.** (регламент: до 10 минут).

1. «Основные достижения функционального питания в хлебопекарной промышленности в XXI веке».

Докладчики: *Ашихмина Анастасия Анатольевна* – студентка; *Демченко Стелла Владимировна* – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

2. «Разработка готовой мучной смеси для пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой и биологической ценности».

Докладчики: *Березина Н.А.* – доктор технических наук, профессор, проректор по цифровизации, научной и инновационной деятельности ФГБОУ ВО «Орловского государственного аграрного университета имени Н.В. Парахина», Г. Орел, Россия; *Хмелева Е.В., Самофалова Л.А.* – ФГБНУ ФНЦ «Зернобобовых и крупяных культур», п. Стрелецкий, Орловская область, Россия.

3. «Сравнительная характеристика обогащенных хлебобулочных изделий, приготовленных из муки новых сортов зерна полбы».

Докладчики: *Сокол Наталья Викторовна* – доктор технических наук, профессор; *Мамедов Кямран Сулейман оглы* – аспирант ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», г. Краснодар, Россия.

4. «Определение рациональной дозировки исландского мха в рецептурах пшеничного хлеба».

Докладчики: *Логунова Людмила Владимировна* – кандидат технических наук, старший преподаватель; *Пономарева Елена Ивановна* – доктор технических наук, профессор; *Кустов Вячеслав Юрьевич* – ведущий инженер; *Струкова Марина Геннадьевна* – студент ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия.

5. «Использование пищевых добавок при производстве хлебобулочных изделий».

Докладчик: *Семенов Данил Сергеевич* – магистрант ФГБОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

6. «Перспективность использования функциональных ингредиентов продуктов переработки плодов томатов в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий группы «Здоровье».

Докладчики: *Плотникова Инесса Викторовна* – кандидат технических наук, доцент; *Жаркова Ирина Михайловна* – доктор технических наук, доцент, профессор; *Ефремов Д.П.* – аспирант; *Иванчиков Данил Сергеевич* –

магистрант; *Плотников Виктор Евгеньевич* – аспирант ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия.

7. «Разработка рецептуры функционального зернового батончика».

Докладчики: *Ращупкина Ольга Юрьевна* – магистрант; *Воронина Марианна Сергеевна* – кандидат технических наук, доцент; *Гуляева Алена Николаевна* – аспирант ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет», г. Самара, Россия.

8. «Шоколад с пониженной сахароемкостью для детей школьного возраста».

Докладчики: *Вербицкая Елена Анатольевна* – кандидат технических наук, доцент; *Дубровская Ирина Александровна* – кандидат технических наук, доцент; *Калманович Светлана Александровна* – доктор технических наук, профессор, заведующий кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

9. «Обогащение мучных кондитерских изделий пищевыми волокнами как способ получения продуктов группы здорового питания».

Докладчики: *Донченко Людмила Владимировна* – доктор технических наук, профессор, директор НИИ БиСПП; *Сокол Наталья Викторовна* – доктор технических наук, профессор; *Лукьяненко Мария Викторовна* – кандидат технических наук, главный специалист; *Айрумян Ваган Юрикович* – кандидат технических наук ФГБОУ ВО «Кубанский государственных аграрный университет имени И.Т. Трубилина», г. Краснодар, Россия.

10. «Определение влияния нетрадиционных видов муки на черствение кексов».

Докладчики: *Федорченко Нина Николаевна* – аспирант, АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», г. Белгород, Россия; *Пономарева Елена Ивановна* – доктор технических наук, профессор; *Бакаева Ирина Александровна* – кандидат технических наук, старший преподаватель ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия.

11. «Разработка технологии пряничных изделий функционального назначения с использованием пищевых волокон и стевиозида».

Докладчик: *Фетисов Владислав Сергеевич* – магистрант ФГБОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

12. «Разработка рецептуры бисквитов из отваров зерна бобовых культур (аквафабы)».

Докладчики: *Нистерюк Дарья Ивановна* – студент, *Воронина Марианна Сергеевна* – доцент, *Гуляева Алена Николаевна* – аспирант ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет», г. Самара, Россия.

13. «Производство макаронных изделий с добавлением льняной муки».

Докладчики: *Иванова Ирина Викторовна* – кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой Тамбовского филиала ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», г. Мичуринск, Россия; *Блинникова Ольга Михайловна* – доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», г. Мичуринск, Россия.

14. Презентация монографии «Инновационные технологии получения и применения продуктов переработки зерна амаранта» авторов: Н.А. Шмалько, Ю.Ф. Росляков.

Докладчик: *Шмалько Наталья Анатольевна* – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

СЕКЦИЯ IV

Современные аналитические и инструментальные методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

(ауд. Г-118)

Руководитель секции: кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «КубГТУ» **Степанова Е.А.** (регламент: до 10 минут).

1. «Мониторинг качества пшеничной и ржаной хлебопекарной муки».

Докладчики: *Носова Марина Владимировна* – старший научный сотрудник; *Дремучева Галина Федоровна* – кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник; *Костюченко Марина Николаевна* – кандидат технических наук, директор ФГАНУ НИИХП, г. Москва, Россия.

2. «Механизм реализации системы менеджмента качества на хлебопекарном производстве ТОО «Алиби».

Докладчики: *Уажанова Раушангуль Улангазиевна* – доктор технических наук, ассоциированный профессор, заведующий кафедрой АО «Алматинский технологический университет», г. Алматы, Казахстан; *Ержигитов Еркин Сабралиевич* – кандидат сельскохозяйственных наук, ассоциированный профессор АО «Алматинский технологический университет», г. Алматы, Казахстан.

3. «Хлебопекарные свойства смесей из пшеничной и сорговой муки».

Докладчики: *Анисимова Людмила Витальевна* – кандидат технических наук, доцент; *Серебренникова Екатерина Сергеевна* – аспирант кафедры технологии хранения и переработки зерна ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»; *Солтан Осаман Исмазил Ахмед* – кандидат технических наук, лектор сельскохозяйственного факультета Миния университет, г. Эль-Миния, Египет.

4. «Контроль аллергических показателей муки, используемой для приготовления диетических хлебобулочных изделий».

Докладчик: *Анненкова Анастасия Павловна* – магистр ФБГОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

5. «Основные направления по выявлению и контролю наличия микотоксинов в зерновом сырье».

Докладчики: *Кудина Анна Вячеславовна* – кандидат технических наук, доцент УО «Белорусский государственный аграрный технический университет, г. Минск, Республика Беларусь; *Франко Евгения Петровна* – кандидат технических наук, доцент Ресурсного центра «ЭкоТехноПарк-Волма» учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования», г. Минск, Республика Беларусь.

6. «Защита экологии в сфере производства кондитерских изделий».

Докладчик: *Фетисов Владислав Сергеевич* – магистрант ФБГОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

7. «Современный контроль качества готовых хлебобулочных изделий».

Докладчики: *Воропаев Андрей Евгеньевич* – студент; *Уварова Анна Георгиевна* – кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой ФБГОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И. И. Иванова», г. Курск, Россия.

8. «Влияние низкотемпературной обработки зернового хлеба на его качество».

Докладчики: *Алехина Надежда Николаевна* – доктор технических наук, доцент, профессор; *Бакаева Ирина Александровна* – кандидат технических наук, старший преподаватель ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия.

9. **«Оценка вариации числа падения хлебопекарных смесей с использованием амарантовой муки».**

Докладчик: **Шмалько Наталья Анатольевна** – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

10. **«Оценка вариации физических свойств пшеничного теста с добавлением амарантовой муки».**

Докладчик: **Шмалько Наталья Анатольевна** – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

11. **«Оценка вариации амилографических характеристик смеси пшеничной и амарантовой муки».**

Докладчик: **Шмалько Наталья Анатольевна** – кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

III. ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ

(ауд. Г-101, конференц-зал)

16.00-17.00 – Пленарное заседание. Подведение итогов, награждения, принятие рекомендаций конференции, вручение сертификатов участникам конференции.

17.00-18.00 – Посещение Музея истории, Музея науки и Политехнического музея КубГТУ.

Суббота, 16 сентября 2023 г.

Культурная программа для гостей конференции.

Отъезд участников конференции.

Оргкомитет конференции