

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
**«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР  
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ им. В.М. ГОРБАТОВА» РАН**

---

**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**



## **ПРОГРАММА**

**Научно-практической конференции молодых ученых и  
специалистов**

*«Взгляд молодых ученых на развитие рынка продуктов питания:  
качество, сохранность, польза»*

**7 октября 2020 г.  
г. Москва**



- 14:45-14:55 **Резистентные крахмалы и их применение в хлебопечении**  
*Кузина Лидия Борисовна*, младший научный сотрудник, аспирант ВНИИ крахмалопродуктов – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 14:55-15:05 **Поиск и применение альтернативных источников белка для повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий**  
*Евдокимова Анастасия Сергеевна*, лаборант-исследователь ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
- 15:05-15:15 **Проектирование продуктов и рационов персонализированного питания для потребителей с предрасположенностью к нарушению минеральной плотности костной ткани**  
*Клоконос Мария Вячеславовна*, аспирант, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
- 15:15-15:25 **Оптимизация рецептурного состава мультизернового хлеба для детей дошкольного и школьного возраста**  
*Зуева Александра Геннадьевна*, научный сотрудник ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
- 15:25-15:35 **Разработка технологии гаты на основе нетрадиционных видов муки для индивидов и групп населения с предрасположенностью к нарушению костного метаболизма**  
*Мирсаитова Дильноза Шавкатовна*, магистр, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
- 15:30-15:40 **Разработка мучных кондитерских изделий с повышенным пищевым профилем с учетом принципов здорового питания**  
*Мизинчикова Инесса Игоревна*, младший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 15:45-15:55 **Пути снижения сахароемкости шоколадных изделий**  
*Мазукабзова Элла Витальевна*, научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 15:55-16:05 **Вопросы качества и безопасности упаковки пищевых продуктов**  
*Бессараб Ольга Владимировна*, старший научный сотрудник ВНИИ технологии консервирования – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 16:05-16:15 **Использование газовой модифицированной среды для увеличения сроков годности пищевых продуктов**  
*Матюнина Александра Владимировна*, аспирант ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

- 16:15-16:25 **Факторы, влияющие на липолитическую порчу пряников, глазированных кондитерской глазурью на основе жиров лауринового типа**  
*Баженова Алла Евгеньевна*, научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 16:25-16:35 **Разработка и применение биозакваски с высокими антагонистическими свойствами для предупреждения картофельной болезни и плесневения хлеба**  
*Карабинская Юлия Ивановна*, лаборант-исследователь ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
- 16:35-16:45 **Изучение антиоксидантного потенциала некоторых отходов плодоовощной промышленности**  
*Купаева Надежда Владимировна*, старший лаборант экспериментальной клиники-лаборатории биологических активных веществ животного происхождения, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 16:45-16:55 **Особенности структурообразования кондитерских изделий студнеобразной консистенции**  
*Казанцев Егор Валерьевич*, научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 16:55-17:05 **Управление аллергенами при производстве мясной продукции**  
*Крюченко Елизавета Вячеславовна*, специалист отдела технического регулирования и систем управления качеством, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 17:05-17:15 **Современные тенденции в развитии технологии мороженого и замороженных десертов**  
*Ситникова Полина Борисовна*, научный сотрудник ВНИИ холодильной промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
- 17:15-17:25 **Комплексный подход к оценке качества зефира с целью подтверждения идентификации**  
*Лаврухин Михаил Александрович*, младший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- 17:25-17:40 *Дискуссия, подведение итогов.*

**Вопросы по программе конференции:**

+7(495)963-65-00 Руденко Оксана Сергеевна – зам. директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

+7(915)452-34-91 Пестерев Михаил Алексеевич – младший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

e-mail: [mb-niikp@mail.ru](mailto:mb-niikp@mail.ru)

***Рады видеть Вас на нашей конференции!***