

Достижения СНО «Научные среды» (кафедра ТУКП, 2022 г.)

№ п/п	Конференция	Участники
1.	XII Всероссийский молодёжный форум «АПК – молодёжь, наука, инновации» 17 марта 2022, Москва	Игошин А.С. (19.04.02, 1 курс) (доклад Функциональные свойства мёда при длительном хранении) диплом «За победу в Тимирязевском конкурсе» и серебряный именной знак Кривцов Н.Е. (35.03.07, 2 курс) (доклад Динамика сублимации плодового сырья с использованием портативной вакуумной сушилки) диплом 2 степени
2.	Международная научно-практическая конференция «Современные тенденции в пищевых производствах» 02 марта 2022, Красноярск	Малыгина Алина Сергеевна Брагина К.В. (35.03.07, 4 курс) «Съедобная упаковка из сыра или шоколада как объект современного пищевого дизайн» (МКОУ Миндерлинская СОШ) – диплом 3 место Вербицкая Ирина Алексеевна Еничева Ю.Н. (19.04.02, 2 курс) «Природные пигменты для создания пищевых 3D-композиций» МКОУ Сухобузимская СШ – диплом 3 место Милошенко Валентина Игоревна МКОУ Атамановская средняя школа – благодарств.письмо Тотмина В.Д. (35.03.07, 4 курс) «Адаптогенные свойства многокомпонентной смеси для пищевых 3D-Композиций» Лесникова Кристина Шукурулловна МКОУ Миндерлинская СШ благодарств.письмо Кривцов Н.Е. (35.03.07, 2 курс) «Влияние брусничного и смородинового сиропов на динамику застудневания желатина» Хлыстов Алексей Сергеевич «Модулирование свойств 3D-Желе с помощью плодовых соков» МКОУ Сухобузимская СШ благодарств.письмо Замесина Я.А. (19.04.02, 1 курс)
3.	XVII Всероссийская студенческая научная конференция «Студенческая наука – взгляд в будущее», посв. 70-летию ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, 17 марта 2022	Замесина Я.А. (19.04.02, 1 курс) Антиоксидантные свойства фруктового десерта «яблочный сыр», изготовленного из зелёных или красных яблок – 1 место Брагина К.В. (35.03.07 4 курс) Антиоксидантные свойства протеиновых снеков – 2 место Зыкова А.А. (19.04.02, 2 курс) Пищевая, энергетическая ценность кекса с растительной добавкой и экономическая эффективность его изготовления – благодар.письмо Тотмина В.Д. Прогноз адаптогенного потенциала кисломолочных продуктов по индексу серусодержащих аминокислот– благодар.письмо Игошин А.С. Суточная динамика антиоксидантных компонентов чая Кривцов Н.Е. Динамика сублимационной сушки малых образцов плодово-ягодного сырья
4.	III Международная научно-практическая конференция «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной	Зыкова А.А., Кривцов Н.Е., Лесовская М.И. Экономическая эффективность производства низкокалорийного кекса с повышенной пищевой ценностью за счёт растительной добавки (публикация в сборнике статей)

	продукции» 16.03.2022, Саратов	
5.	XV Международная научно-практическая конференция «Инновационные тенденции развития российской науки» 16.03.2022, Саратов	Замесина Я.А. (19.04.02, 1 курс) Новый фруктовый десерт «яблочный сыр» по старинному рецепту Сертификат участника
6.	ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ АГРАРНОЙ НАУКИ Материалы международной научной конференции (15 октября 2022 г.)	Ларькина А.В., Янова М.А. Технология производства смородинового зефира на основе аквафабы из нута Секция № 6 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
7.	Национальная научная конференция «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ АПК» 12.11.21	Ларькина Алина Вячеславовна Свекла как сырье для производства кондитерских изделий пастильной группы
8.	ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ АГРАРНОЙ НАУКИ Материалы международной научной конференции (15 октября 2022 г.)	Степаненко Н.И. Изменение химических и питательных веществ в процессе экструзионной варки
9.	Инновационные тенденции развития российской науки. Материалы XV Международной научно-практической конференции молодых ученых. Красноярск, 2022. С. 450-453.	Степаненко Н.И. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕКСТУРАТА В ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАВАРНЫХ ПРЯНИКОВ В сборнике
10.	Инновационные тенденции развития российской науки. Материалы XV Международной научно-практической конференции молодых ученых. Красноярск, 2022. С. 455-459.	ОЦЕНКА СОДЕРЖАНИЯ И КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СМЕСИ ПШЕНИЧНОЙ И ТЕКСТУРИРОВАННОЙ МУКИ Степаненко Н.И. В сборнике
11.	Современные тенденции в пищевых производствах. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. Красноярск, 2022. С. 74-78.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕКСТУРИРОВАННОЙ МУКИ ИЗ ЗЕРНОРАСТИТЕЛЬНЫХ СМЕСЕЙ С ВКЛЮЧЕНИЕМ ЯГОД ИРГИ В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ Степаненко Н.И. В сборнике:
12.	Патент на полезную модель 212621 U1, 01.08.2022. Заявка № 2022105218 от 25.02.2022.	ОХЛАДИТЕЛЬ СЫПУЧИХ МАТЕРИАЛОВ Алесенко Денис Александрович (аспирант) – в составе авторской группы: Матюшев Василий Викторович, Семенов Александр Викторович, Чаплыгина Ирина Александровна, , Балыбердин Александр Сергеевич, Горovenko Олег Анатольевич
13.	В сборнике: Инновационные тенденции развития российской науки. Материалы XV Международной научно-практической конференции молодых ученых. Красноярск, 2022. С. 382-386.	Алесенко Д.А. АНАЛИЗ КОНСТРУКЦИЙ ОХЛАДИТЕЛЕЙ ПРЕССОВАННЫХ МАТЕРИАЛОВ
14.	В сборнике: Инновационные тенденции развития российской науки. Материалы XV Международной научно-практической конференции	Алесенко Д.А. АНАЛИЗ ПАТЕНТНОЙ ИНФОРМАЦИИ ОХЛАДИТЕЛЕЙ СЫПУЧИХ МАТЕРИАЛОВ

	молодых ученых. Красноярск, 2022. С. 407-409	
15.	Современные тенденции в пищевых производствах. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. Красноярск, 2022. С. 86-89.	Алесенко Д.А. АКТУАЛЬНОСТЬ РАЗРАБОТКИ НОВЫХ КОНСТРУКЦИЙ ОХЛАДИТЕЛЕЙ ШАХТНОГО ТИПА В сборнике
16.	Публикация ВАК	Миржигот А.С. (аспирант) Исследование влияния влажности зерна на процесс экструзии и качество готовой продукции В соавторстве с: Матюшев В.В., Семенов А.В., Чаплыгина И.А., Погребнов Р.С. // Вестник КрасГАУ. 2022. № 7 (184). С. 228-234.
17.	Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК. Материалы международной научной конференции. Красноярск, 2021. С. 118-121.	Федотова Т.В. (магистр) Перспективы использования текстурированной муки с предварительным проращиванием зерна в хлебопечении в соавторстве с: Чаплыгина И.А., Матюшев В.В., В сборнике
18.	III этап конкурса МСХ 23-25.05.2022, Уфа	Замесина Я.А. (19.04.02, 1 курс) <i>Новый фруктовый десерт «яблочный сыр» по старинному рецепту</i> IV место Ларькина А.В. (19.04.02, 1 курс, 8 место)
19.	Инновационная деятельность	Зыкова А.А., Кривцов Н.Е. Патентные заявки (проходят процедуру регистрации)
20.	Внедрение результатов	Зыкова А.А. Акт внедрения рецептуры и технологии изготовления кексов «Рондо»
21.	Конкурс молодых учёных 15.06.22 МЦ НС (междунар.центр научного сотрудничества), Пенза	Абрамчик А.С. ФХ свойства и АО активность сливочного масла с добавками вяленых или сублимированных томатов
22.	«Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития» Международная научно-практическая конференция, посвященная 70-летию ФГБОУ ВО	Лесовская М.И., Кабак Н.Л. <i>Пищевой дизайн и инжиниринг как образовательная практика и воспитательная среда</i> (секция 1.1).
23.	Красноярский ГАУ 19 - 21 апреля 2022 г.	Лесовская М.И., Кабак Н.Л. <i>Влияние антиоксидантов и прооксидантов на динамику прорастания зерна ржи</i> (секция 2.4).