

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

***X МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

28-29 апреля 2016 года

Могилев
МГУП
2016

УДК 664(082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А. В. (отв. редактор)
к.э.н., доцент Козлова Е. А. (отв. секретарь)
д.т.н., профессор Василенко З. В.
д.х.н., профессор Роганов Г. Н.
к.т.н., доцент Тимофеева В. Н.
к.т.н., доцент Косцова И. С.
к.т.н., доцент Шингарева Т. И.
к.т.н., доцент Кирик И. М.
к.т.н., доцент Болотько А. Ю.
к.т.н., доцент Поддубский О. Г.
к.т.н., доцент Лустенков В. М.
д.э.н., доцент Ефименко А. Г.
к.т.н., доцент Кожевников М. М.
к.т.н., доцент Мирончик А. Ф.
к.т.н., доцент Щемелев А. П.
ст. преподаватель Климова Ю. Е.
ст. препод. Кондрашова И. А.
вед. инженер Сидоркина И. А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 28–29 апреля
2016 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский
государственный университет продовольствия»; редкол.:
А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2016. – 488 с.
ISBN 978-985-6985-60-0.

Сборник включает тезисы докладов участников X Международной научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664(082)
ББК 36.81я43

ISBN 978-985-6985-60-0

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2016

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛОДОВЫХ ДЕРЕВЬЕВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИ КАЧЕСТВЕННОГО ДЫМА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Урсул О.Н., Бубырь И.В.

**Научный руководитель – Ловкис З.В., д.т.н., профессор, член-корр. НАН Беларуси
Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию,
г. Минск, Республика Беларусь**

Дымовое копчение - древнейший способ консервирования пищи. Несмотря на исследования в области канцерогенной опасности дыма, данный вид копчения до сих пор наиболее распространен для производства копченой рыбной продукции на перерабатывающих предприятиях Республики Беларусь.

Специфический эффект копчения достигается за счет осаждения и проникновения компонентов дыма вглубь рыбы, вступления их в различные реакции с веществами исходного сырья. Продукты, образующиеся в результате протекающих реакций, придают копченой рыбе присущие только ей своеобразный вкус, цвет, аромат. На интенсивность процесса копчения влияют химический состав дыма, его плотность, температура, скорость движения и влажность воздуха в камере копчения.

Условия горения, порода, вид древесины, т.е. её физические свойства и химический состав являются основными при формировании качественного технологического дыма.

До сих пор химический состав дыма полностью не исследован, хотя учеными идентифицировано более 300 соединений, но только около 70 обнаружено в копченой рыбе.

Основными коптильными компонентами являются альдегиды, спирты, органические кислоты (ароматические и алифатические), эфиры, кетоны, кетонспирты, фураны, фенолы и их производные. Полициклические ароматические углеводороды, обладающие канцерогенными и мутагенными свойствами, метиловый спирт, некоторые фенолы, излишнее количество формальдегида и др. негативно сказываются на качестве и безопасности копченой рыбной продукции.

Несмотря на схожий элементарный химический состав различной древесины, дым, получаемый из разных пород дерева, содержит не одинаковое количество оснований, кислот, альдегидов, кетонов и других соединений.

Учеными признано, что качественный дым получают из твердой древесины лиственных пород, таких как бук, дуб, ольха, орех, клен, ясень, береза (без коры).

Целью настоящей работы являлось изучение возможности использования древесины плодовых деревьев для получения качественного коптильного дыма.

В ходе исследования содержания дубильных веществ, фурановых компонентов, фенольных производных лигнина, отвечающих за формирование цвета, аромата, вкуса копченой рыбы было установлено, что по некоторым показателям древесина плодовых деревьев превосходит древесину, традиционно используемую в копчении.

Следует предположить, что при применении древесины плодовых, фруктовых деревьев можно получить копченую рыбную продукцию высокого качества.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЛЕНАРНЫЕ ДОКЛАДЫ

1. Опыт организации и задачи научно-исследовательской работы студентов в Могилевском государственном университете продовольствия
Акулич А.В., Крюковская Т.В., Щемелев А.П. 3
2. Создание кормовой добавки из вторичного сырья для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта сельскохозяйственных животных
Кашинова Э.Б., Котенкова Е.А., Ертикеева Е.А., Ахремко А.Г. 8
3. Разработка нового сокосодержащего напитка с использованием настоев из пряно-ароматического сырья
Лавшук В.Д., Тимофеева В.Н. 12
4. Управление движением робота в условиях недетерминированной информации о внешней среде
Господ А.В., Кожевников М.М. 16
5. Повышение эффективности учета и оценки основных средств
Таланова И.М., Сушко Т.И. 21

СЕКЦИЯ 1 «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

6. Промышленная апробация ресурсосберегающей технологии производства этилового спирта с дифференцированным разделением биополимеров зерна
Хлиманков Д.В., Пушкарь А.А., Тананайко Т.М. 26
7. Практические основы сушки гидролизата избыточных пивных дрожжей
Соловьев В.В., Моргунова Е.М. 27
8. Исследование влияния разнообразного видового состава клубней топинамбура и приемов их обработки на выход этилового спирта
Пусовская Ю.С., Пушкарь А.А., Моргунова Е.М. 28
9. Исследование влияния предварительной обработки ржи на параметры клейстеризации крахмала
Филиппова А.А., Миронцева А.А. 29
10. Изучение изменения активности собственных ферментных систем зерна тритикале в результате предварительной обработки
Москалева И.А., Чачкова М.В., Миронцева А.А. 30
11. Использование отходов пивоваренного производства
Зарипова М.Д., Бешимов Ю.С. 31
12. Выделение чистой культуры из дрожжевой клетки
Нормуродов Б.Р., Бешимов Ю.С. 32
13. Экологически чистый продукт из отходов пивоваренного производства
Бахриддинова Н.М., Бешимов Ю.С. 33
14. Детоксикация отходов пивоваренного производства
Акрамова О.К., Бешимов Ю.С. 34
15. Разработка технологии фруктового дистиллята из винограда
Яковлева О.В., Прокудина И.Н. 35

16.	Перспективы использования винограда, районированного в Республике Беларусь при изготовлении фруктовых дистиллятов Яковлева О.В., Прокудина И.Н., Волкова С.В.	36
17.	Химический состав плодов лимонника китайского, выращиваемого в Республике Беларусь Мурашкина Т.П., Егорова З.Е.	37
18.	Сравнительный анализ физико-химических показателей ягод годжи, реализуемых в аптечной и торговой сети Иванюк А.А., Егорова З.Е.	38
19.	Разработка нового вида чипсов на основе фруктового пюре Добролович Е. И. Турсунова Е.С., Никитенко А. Н.	39
20.	Сокодержательные напитки и морсы для школьников Лысая М.М., Лилишенцева А.Н.	40
21.	Результаты производства товарных сегментов щуки при различных плотностях Вельчо М.А., Таразевич Е.В.	41
22.	Исследование процесса получения сокодержательных напитков с использованием солодовых экстрактов Лавшук В.Д., Тюникова Д.В., Иванова Н.Ю., Тимофеева В.Н.	42
23.	Разработка новых видов конфитюров Боненкова В.А., Иванова Н.Ю., Тимофеева В.Н.	43
24.	Комплексная переработка черной смородины с целью получения соковой продукции Барановская Н.В., Курачева О.В., Макарич В.А., Саманкова Н.В.	44
25.	Производство концентрированных ягодных морсов Барановская Н.В., Курачева О.В., Саманкова Н.В.	45
26.	Разработка нового сокодержательного напитка функционального назначения Лавшук В.Д., Тюникова Д.В., Иванова Н.Ю., Тимофеева В.Н.	46
27.	Разработка технологии лактоферментированного тыквенного напитка с имбирем Укружская О.О., Развязная И.Б.	47
28.	Использование местного плодоовощного сырья для получения низкокалорийной вареньеварочной продукции, обогащенной пектином Шоломицкая А.А., Редько А.Н., Потёмкина И.Э., Боненкова В.А., Доброскок Л.П.	48
29.	Исследования по разработке новых способов подготовки зерновой фасоли Козина Т.М., Шамалова Я.А., Тимофеева В.Н.	49
30.	Использование различных сортов фасоли в производстве консервированной продукции Козина Т.М., Шамалова Я.А., Тимофеева В.Н.	50
31.	Исследование влияния режимов экструдера при обработке зернового сырья на технологические показатели спирта Таушев И.С., Цед Е.А.	51
32.	Исследование накопления сухих веществ в процессе водно-термической обработки экструдированной пшеницы Таушев И.С., Цед Е.А.	52
33.	Изменение влажности пшеницы при её пропаривании Чорний В.Н., Харченко Е.И.	53

34.	Влияние водоросли хлореллы на пивоваренные дрожжи различных генераций Гарбарук Г.К., Назарова Ю.С., Моргунова Е.М.	54
35.	Оптимизация параметров реактивации сухих винных дрожжей Стойко Т.В., Москалева И.А., Королева Л.М., Титенкова Н.И.	55
36.	Влияние контаминантной микрофлоры на развитие винных дрожжей Москалева И.А., Стойко Т.В., Королева Л.М., Титенкова Н.И.	56
37.	Разработка новых технологических решений в производстве спирта из зернового сырья Белозор А.Л., Сакович А.А., Волкова С.В.	57
38.	Использование имбиря для получения соковой продукции Корчак Н.С., Развязная И.Б.	58
39.	Определение органолептических и физико-химических показателей нектаров из айвы японской Табола А.А., Редько А.Н., Ильичева Н.И.	59
40.	Влияние влажности на изменение физико-технологических свойств зерна гречки Черныш В.И., Каца А.К.	60
41.	Совершенствование очистки зерна голозерного ячменя Лунина Л.А., Станкевич Г.Н.	61
42.	Совершенствование смешивания зерна пшеницы разных классов Бошканын К.А., Борта А.В.	62
43.	Получение и характеристика иммунотропных компонентов пептидогликанов клеточных стенок комбинированным методом Черная А.В., Капустян А.И.	63
44.	Иммобилизация папаина на глюкозановой матрице Бордя Б.В., Науменко К.И.	64
45.	Модернизация систем термометрии элеваторов на основе современных информационных технологий Азимов Ё.Н., Ньматуллаев С.С.	65
46.	Озон сильнейший окислитель для микроорганизмов Бахриддинова Н.М., Бешимов Ю.С.	66
47.	Применение озона для получения экологически чистого продукта Мурадова И.Н., Бешимов Ю.С.	67
48.	Ионоозонная обработка сельхозсырья Мурадова И.Н., Бешимов Ю.С.	68
49.	Сверхкритические флюидные технологии Мирзаева Ш.У., Шарипова М.Ф., Джураев Х.Ф.	69
50.	Экстракция сжиженными газами Мирзаева Ш.У., Шарипова М.Ф., Джураев Х.Ф.	70
51.	Экспериментальная установка для получения экстрактов из растительного сырья с СК-СО ₂ Мирзаева Ш.У., Шарипова М.Ф., Джураев Х.Ф.	71
52.	Основные этапы формирования потребительских свойств пресноводной рыбы методом дымового копчения Бубырь И.В., Ловкис З.В.	72
53.	Оценка свежести рыбы с применением метода индексов качества Красовская Е.С., Почицкая И.М.	73

54.	Изучение возможности использования плодовых деревьев для получения технологически качественного дыма при производстве копченой рыбы Урсул О.Н., Бубырь И.В., Ловкис З.В.	74
55.	Совершенствование технологии рыборастворительных паштетов из пресноводной рыбы Голембовская Н.В., Саленко Т.Г., Слободянюк Н.М.	75
56.	Особенности жирнокислотного состава пресервов с использованием льняного масла Голембовская Н.В., Власенко А.С., Лебская Т.К.	76
57.	Технология пастообразных продуктов на основе икры и мяса пресноводных рыб Голембовская Н.В., Вовк Е.Н., Слободянюк Н.М.	77
58.	Исследование процесса обезвоживания отходов картофелекрахмальных производств Евтушевская Л. В., Ловкис З.В.	78
59.	Разработка новых видов кофейных напитков функционального назначения Усеня Ю.С., Филатова Л.В.	79
60.	Использование вторичного сырья при изготовлении фруктовых чаев Пицида С.А., Гаспарян Ш.В.	80
61.	Получение диффузионного сока из ягодного сырья с использованием мембранной технологии Кузнецова Е.А., Завражнов А.И.	81
62.	Технологическая оценка пригодности упаковочных материалов для вакуумирования овощей Фёдорова-Гудзь Н.В., Кизеева Е.С.	82
63.	Применение метода инфракрасной спектроскопии для идентификации полимерных пленочных материалов Голованова А.Н., Кузнецова Д.С., Бокова Е.С., Евсюкова Н.В.	83
64.	Исследование количественного состава пектиновых веществ и белков в корнеплодах моркови Цигир М.В., Егорова З.Е.	84
65.	Разработка моделей по переносным свойствам соков Джафарли Д.А., Магеррамов М.А., Аббасбейли Г.А., Омарова Э.М., Магеррамова С.И., Кязымова И.Г.	85

СЕКЦИЯ 2 «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПРОДУКТОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

66.	Оценка качества пленчатого овса белорусской селекции Ковалева О.Н., Макаренко Н.И., Касьянова Л.А.	86
67.	Исследование технологических свойств зерна пшеницы разных сортов Пискун А.А., Жигунова Н.Н., Сычева Д.М.	87
68.	Исследование хлебопекарных свойств зерна мягкой пшеницы разных сортов Рымашевская Е.В., Савченко О.В., Сычёва Д.М., Нелюбина Е.В.	88
69.	Исследование качества мелкой фракции зерна твердой пшеницы белорусской селекции Якубов М.А., Косцова И.С.	89

70.	Оценка физических свойств твердой пшеницы белорусской селекции как сырья для крупяной промышленности Лысенкова А.И., Головачева В. Н., Косцова И.С.	90
71.	Технологические свойства зернобобовых культур белорусской селекции Трушко С.Д., Рукшан Л.В.	91
72.	Физико-химические свойства зерна гречихи, выращенной в беларуси Павлюкова С.Э., Цедик О.Д.	92
73.	Твердая пшеница белорусской селекции как сырье для крупяной промышленности Лысенкова А.И., Акуленко В.И., Косцова И.С.	93
74.	Влияние процесса переработки на содержание минеральных веществ в крупяных продуктах Юлдашева Ш. Ж., Исмаатов Н.А.	94
75.	Исследование показателей качества зерна гречихи для проращивания Бойко М.Ю., Зенькова М.Л.	95
76.	Применение протравливания семян Шеркулов Б.Р., Эргашева Х.Б.	96
77.	Зарубежные технологии хранения семенного зерна Норова Д.Р., Артыкова Н.Р., Раджабова В.Э.	97
78.	Проникновение влаги в зерно Норова Д. Р., Артыкова Н. Р., Раджабова В.Э.	98
79.	Взаимодействие воды с органическими веществами зерна Шеркулов Б.Р., Эргашева Х.Б.	99
80.	Качество мучных смесей при добавлении сывороточного белка Крупичевич Т.С., Цедик О.Д.	100
81.	Исследование возможности использования сухих бактериальных концентратов молочной промышленности в хлебопечении Пащенко А.А., Назаренко Е.А.	101
82.	Использование хмелевой закваски с целью улучшения пищевой ценности пшеничного хлеба Митров Г.Г., Лебеденко Т.Е.	102
83.	Использование продуктов переработки крупяных культур с целью улучшения пищевой ценности ржано-пшеничного хлеба Бомбик Ю.С., Пшенишнюк Г.Ф.	103
84.	Изучение свойств теста и качества хлеба на основе композитных смесей муки злаковых и бобовых культур Тұрғынбай С. М., Джумабекова Г. Б., Горбатовская Н.А.	104
85.	Сравнительная характеристика биотехнологических свойств пшеничных заквасок, используемых в хлебопечении Белова А.А., Терехович Е.В., Кондратенко Р.Г.	105
86.	Исследование возможности использования бактериальных концентратов в хлебопечении Зайцева М.Н., Кондратенко Р.Г.	106
87.	Влияние инулинсодержащего сырья на хлебопекарные свойства пшеничной муки Михлюк О.И., Гуринова Т.А.	107
88.	Новые питательные смеси для культивирования микроорганизмов промежуточных полуфабрикатов хлебопекарного производства Жойдик А.П., Кураленко С.Н., Гуринова Т.А., Самуйленко Т.Д.	108

89.	Использование различных дрожжевых материалов при производстве замороженных полуфабрикатов из пшеничной муки Евсеева Т.Л., Тихонович Е.Ф.	109
90.	Анализ экономической эффективности производства заварных сортов хлеба на сухих композитных смесях Рекиш В.Ю., Диваков А.В.	110
91.	Актуальность разработки специализированных хлебобулочных изделий для питания беременных женщин Лаптенко Н.С., Мельникова Л.А.	111
92.	Обогатительные добавки в производстве хлебобулочных изделий для школьного питания Журня А.А., Мельникова Л.А.	112
93.	Использование разных видов муки при производстве хлебобулочных изделий длительного срока хранения Ткаченко Н.С., Добровольский В.В., Солоницкая И.В.	113
94.	Технология приготовления пшеничного хлеба, устойчивого к микробной контаминации Рахмонов К.С., Атамуратова Т.И., Исабаев И.Б.	114
95.	Анализ и тенденции развития мирового рынка хлебобулочных изделий Труднов Д.Г., Челомбитько М.А.	115
96.	Исследование возможности применения инулинсодержащего сырья при производстве мучных кондитерских и сдобных хлебобулочных изделий Авраменко А.Г., Гуринова Т.А.	116
97.	Применение ржаной муки в производстве бисквита Шевцова И.Г., Юрченко Т.С., Машкова И.А.	117
98.	Диетическое песочно-выемное печенье с новыми видами сырья Решетнева А.С., Магомедова А.З., Лобосова Л.А.	118
99.	Разработка пищевой композиции мафинов геродиетического назначения Трохименко О. В., Свидло К. В.	119
100.	Использование нетрадиционных видов муки в технологии кексов Муринка Т.Т., Тортика Н.М., Макарова О.В., Иванова А.С.	120
101.	Расширение ассортимента вафельных изделий оздоровительного назначения Хаванов В.А., Никитина А.В., Иоргачева Е.Г.	121
102.	Использование ячменной муки как рецептурного компонента вафельных изделий Шарко О.И., Иоргачева Е. Г.	122
103.	Изучение процесса выпечки мучных кондитерских изделий с термостабильными начинками Якубец В.В., Казутина Т.Н., Машкова И.А.,	123
104.	Использование новых видов сырья при производстве песочного полуфабриката для спортивного питания Яковлева И.В., Машкова И.А.	124
105.	Изучение возможности использования кукурузной муки при изготовлении вафельных листов Слайковская Я.П., Цедик О.Д.	125
106.	Желейно-фруктовый мармелад с пюре из плодов аронии Журахова С.Н., Свиридова О.Я., Магомедова А.З., Лобосова Л.А.	126

107.	Зефир с солодовым экстрактом ячменя Хрипушина А.С., Макогонова В.А., Магомедов Г.О., Лобосова Л.А.	127
108.	Влияние инулина на реологические свойства жировой начинки Кушнир Ю. Р., Коркач А. В.	128
109.	Влияние желатина и пюре из выжимок айвы на состав мармеладных изделий Турсунова Н.Н., Хайдар-Заде Л.Н.	129
110.	Влияние продуктов переработки тутовника (morusalbaetmorusnitra) на качество кондитерских изделий Турсунова Н.Н., Хайдар-Заде Л.Н.	130
111.	Информационные технологии в кондитерском производстве Толстик О.Д., Краюхина А.А., Новожилова Е.С.	131
112.	Перспективы использования масличного сырья в составе жиромучных смесей Джураева Н.Р., Исабаев И.Б.	132
113.	Зеленый чай как рецептурный компонент смеси для панирования Коренюгина Е.Е., Гуринова Т.А.	133
114.	Измельчение трепела Смешков В.В., Ежова О.Н., Рукшан Л.В.	134
115.	Минеральный состав белорусского трепела Смешков В.В., Ежова О.Н., Рукшан Л.В.	135
116.	Проблемные аспекты послеуборочной обработки зерна проса Дяченко Т.И., Царенко К.С., Овсянникова Л.К.	136
117.	Полуфабрикаты мучных изделий с обогащающими компонентами Гарлинская М. И., Усеня Ю. С.	137
118.	Кормовая добавка из отходов пищевого производства Зарипова М.Д., Бешимов Ю.С.	138
119.	Совершенствование технологии гидрогенизации растительных масел Мажидова Н.К., Кадиров Ю.К.	139
120.	Исследование технологии экстракции жмыхов масличных семян Савриев Й.С., Артиков А.А.	140
121.	Научные основы технологии переэтерификации масел и жиров Олтиев А.Т., Мажидов К.Х.	141
122.	Производство масел из нетрадиционных масличных культур Азимов У.Н., Мажидов К.Х.	142
123.	Качество и пищевая ценность потребительских жиров Сулайманова Г.Х., Мажидов К.Х.	143
124.	Значение витаминов в формировании качества масложировой продукции Нуритдинов Б.С., Мажидов К.Х.	144
125.	Повышение качества и расширение ассортимента масложировой продукции Рахимов М.Н., Мажидов К.Х.	145
126.	Научные основы переработки масличных семян хлопчатника Хакимов Ш.Ш., Мажидов К.Х.	146
127.	Исследование технологий хлебобулочных изделий с функциональными свойствами Аманов Б.Н., Мажидов К.Х.	147
128.	Влияние технологических факторов на минеральный состав рисовой крупы Абдуллаев С.Р., Кулиев Н.Ш.	148

129.	Особенности хранения семян льна масличного и льна долгунца Шарапанюк Ю.В., Овсянникова Л.К.	149
130.	Требования к упаковке экструдированных завтраков Коренман М.И., Щербатюк С.И., Валевская Л.А.	150
СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»		
131.	Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных пюре и соков Змушко Н.А., Сапрәнецкая А.И., Василенко З.В.	151
132.	Разработка технологии и рецептур блюд для больных артериальной гипертензией Змушко Н.А., Сапрәнецкая А.И., Василенко З.В., Пискун Т.И.	152
133.	О возможности использования гороха при производстве мясных продуктов Ветошкина О.А., Василенко З.В.	153
134.	О возможности разработки технологии сладких изделий функционального назначения Вержбицкая А.В., Василенко З.В.	154
135.	О производстве конфитюра на основе кабачков для мучных кондитерских изделий Вержбицкая А.В., Василенко З.В.	155
136.	Исследование влияния комбинаций гидроколлоидов на вязкость водных растворов Самушиц А.П., Захарова Ю.Н., Василенко З.В., Ромашихин П.А.	156
137.	Исследование синергического эффекта водных растворов гидроколлоидов Самушиц А.П., Захарова Ю.Н., Василенко З.В., Ромашихин П.А.	157
138.	Исследование показателей качества семян гороха Кучер А.С., Квачук А.С., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	158
139.	Исследование аминокислотного состава белка семян гороха Кучер А.С., Квачук А.С., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	159
140.	Изучение эффективности действия бутилоксанизола и лимонной кислоты при термической обработке свиного жира Мамчиц Е.А., Кравцова А.С., Смагин А.М.	160
141.	О целесообразности использования корнеплодов репы в производстве мясопродуктов Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	161
142.	Мясо-растительная вареная колбаса для функционального питания Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	162
143.	Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на выход пектина Степурко Н.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	163
144.	Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на прочность студней пектина Степурко Н.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	164
145.	Влияние порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных полуфабрикатов из свинины Ерохина А.В., Василенко З.В., Никулина И.В.	165

146.	Влияние добавок порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины Ерохина А.В., Василенко З.В., Никулина И.В.	166
147.	Продукты, обогащенные витамином D, в структуре современного питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	167
148.	Методы анализа витамина D в продуктах питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	168
149.	Разработка методики оценки устойчивости шпика к тепловой обработке Спиридонов К.И., Семенова А.А.	169
150.	Влияние стрессовых факторов на качество мяса Фокина А.И., Чернуха И.М.	170
151.	Применение количественного гистологического анализа при изучении структуры мясного сырья и продуктов Куревлев С.В., Пчелкина В.А.	171
152.	Использование мяса и мясопродуктов в рационе питания военнослужащих Государственного пограничного комитета Республики Беларусь Якубович Е.И., Кривчиков В.М.	172
153.	Организация питания военнослужащих Вооруженных Сил в полевых условиях Нагайчук С.Ю., Кривчиков В.М.	173
154.	Питание военнослужащих Вермахта и Красной Армии Курилович Э.А., Кривчиков В.М.	174
155.	Технология изделий из рубленой массы функционального назначения для детей школьного возраста Носань А.Э., Свидло К.В.	175
156.	Эффективность использования креветок в технологии куриной рубленой массы для спортсменов Ковнир Ю. А., Мостова Л. Н.	176
157.	Разработка белково-жировых эмульсий с использованием купажированных растительных масел Котляр Е.А., Топчий О.А.	177
158.	Влияние электроактивированной воды на микробиологические показатели готовых цельномышечных изделий из свинины Пронькина К.В., Винникова Л.Г.	178
159.	Получение пленкообразующего покрытия для защиты мяса Кишеня А.В., Винникова Л.Г.	179
160.	Повышение качества мяса птицы Мельник Л.А., Поварова Н.Н.	180
161.	Технология производства блюд из субпродуктов, их пищевая ценность Мирзаев Фаррух Турабоевич, Махмудов К.Ю.	181
162.	Консервирование пророщенных семян конских бобов без стерилизации Гурбанова Р.И., Муслимова К.Э., Гарибова Х.А., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М.	182
163.	Изучение дозы внесения и антимикробной активности масляного экстракта каллизии душистой в качестве добавки для фаршевых мясных полуфабрикатов Искендерова М.М., Исмаилова Ф.А., Душдурова И.Н., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Юсифова М.Р.	183

164.	Изучение влияния чесночного масла в качестве консерванта на микробиологические показатели мясного фарша для колбасных изделий Искендерова М.М., Юсифзаде Ш.Н., Гасанова З.П., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М.	184
165.	Системный анализ и управление качеством и безопасностью пищевой продукции Джафарли Д.А., Фарзалиев М.Г., Насруллаева Г.М., Омарова Е.М.	185
166.	Полипептиды винограда и вин и их технологическое значение Мехтизаде Ф.Л., Рагимов Н.К., Аббасбейли Г.А., Кязимова И.Г., Юсифова М.Р.	186
167.	Стабилизация некоторых видов азербайджанских вин с использованием мультиэнзимных композиций Мехтизаде Ф.Л., Рагимов Н.К., Кязимова И.Г., Юсифова М.Р.	187
168.	Микологическая оценка растительных и животных материалов, широко используемых в пищевых целях в условиях Азербайджана Ширинли М.М., Юсифова М.Р., Магеррамова М.Г., Курбанова А.А.	188
169.	Оценка хлебопекарных свойств муки Гурбанзаде Д.М., Аббасбейли Г.А., Магеррамова С.И., Кязимова И.Г.	189
170.	Разработка новых уравнений и моделей по термодинамическим свойствам плодовоовощных соков Ширинли М.М., Магеррамов М.А., Аббасбейли Г.А., Омарова Э.М., Магеррамова С.И.	190
171.	Использование купажа растительных масел в низкокалорийных майонезах, обогащённых синбиотическим комплексом Маковская Т.В., Ткаченко Н.А.	191
172.	Ассортимент и качество майонезов Бозоров Д.Х., Мажидов К.Х.	192
173.	Технологические особенности производства заменителей масла какао Бафоева Г.Н., Абдурахимов С.А.	193
174.	Низкотемпературная тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов с применением технологии SOUS-VIDE Андрянова А.И., Дышкантюк О.В.	194
 СЕКЦИЯ 4 «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»		
175.	Определение микробного состава сред культивирования симбиотической закваски рисового гриба Куприец А.А., Шингарева Т.И.	195
176.	Молочные продукты с пониженной аллергенностью белков Кручинин А.Г., Рязанцева К.А., Агаркова Е.Ю., Харитонов В.Д.	196
177.	Разработка массы сырной «Гурман» на основе термокислотного белкового продукта Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.	197
178.	Создание новых видов ферментированных напитков на основе молочной сыворотки Ажанилок А.А., Шингарева Т.И.	198
179.	Перспективность гидролиза белков творожной сыворотки кислыми протеазами Золотарёв Н. А., Федотова О. Б.	199
180.	Десерты составные на молочной основе функциональной направленности Лукашова Т.А., Донская Г.А.	200

181.	Дрожжевой автолизат как стимулятор роста биомассы кефирных грибков Соколова О.В., Рожкова И.В.	201
182.	Подбор растительных добавок для получения комбинированных молочно-растительных продуктов Никитина Н.А., Шуляк Т.Л.	202
183.	Исследование факторов, влияющих на потери масла при его фасовке Егоренкова Н.С., Шингарева Т.И.	203
184.	Использование рыбных наполнителей в производстве спредов Щербаков А.Л., Шуляк Т.Л.	204
185.	Аминокислотный состав паст белковых детского питания Украинцева Ю.С., Ткаченко Н. А.	205
186.	Химический состав и показатели качества мягких сыров с пробиотическими свойствами Скрипниченко Д. М., Дергачёва В. А., Ткаченко Н. А.	206
187.	Ферментированные бифидосодержащие сывороточные напитки с пробиотическими свойствами Дидык О.В., Лукина Л.А., Ткаченко Н.А.	207
188.	Ферментированные молочно-сывороточные напитки с синбиотическими свойствами Лукина Л.А., Дидык О.В., Ткаченко Н.А.	208
189.	Изучение аминокислотного состава овечьего молока Володько М.М., Савельева Т.А.	209
190.	Выделение протеинов-предшественников биоактивных фосфопептидов из молока ионообменной хроматографией Сторож Л.А., Юкало В.Г.	210
191.	Использование молока и молокопродуктов в рационе питания военнослужащих Вооруженных Сил Республики Беларусь Ткачук Р.А., Кривчиков В.М.	211
192.	Обоснование рациональных параметров ферментативного гидролиза лактозы в разных молочных средах Церех В.А., Садовская В.Н., Шуляк Т.Л.	212
193.	Анализ рынка кисломолочной продукции Куприец А.А., Вашкевич Ю.С., Шингарева Т.И.	213
194.	Обогащение молочных продуктов концентратом сывороточных белков Боборыко А.В., Гуца Н.Ф., Шуляк Т.Л.	214
195.	Подбор винного наполнителя для мороженого Терешко А.Г., Гуца Н.Ф.	215
196.	Исследование физико-химических показателей национального напитка на основе трехзлаковых зерновых хлопьев, не требующих варки Копжасарова Д.К., Досмаганбет А.Д., Мынбаева А.Б.	216
197.	Моделирование состава комбинированных молочно-зерновых творожных изделий Дидык О.В., Лукина Л.А., Ткаченко Н. А.	217
198.	Моделирование состава комбинированных молочно-зерновых напитков Лукина Л.А., Дидык О.В., Копейко А.В., Ткаченко Н. А.	218
199.	Напитки с тонизирующими свойствами на основе творожной сыворотки, экстракта бархатцев и ягодного наполнителя Мельник Е.А., Ткаченко Н. А.	219

200.	Совершенствование технологии белкового кисломолочного продукта для детского питания Грегуль Л.А., Ткаченко Н.А., Дюдина И.А.	220
201.	Проблемы питания детей школьного и дошкольного возрастов Танасова А.С., Шарахматова Т.Е.	221
202.	Влияние процесса УФ-излучения на изменение содержания витамина D ₃ в молоке Шерстнева Н.Е., Харитонов В.Д.	222
 СЕКЦИЯ 5 «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ ПРОИЗВОДСТВ»		
203.	Исследование деструкции в почве полилактидных пленок Пырь Т.В., Щербина Л.А.	223
204.	Влияние на этиленгликоль диоксида титана и соединений сурьмы в условиях синтеза полиэтилентерефталата Визгунов К.А., Касьян Н.А., Баранов О. М., Петрова-Куминская С.В.	224
205.	Использование кондуктометрического метода в анализе молочных продуктов Пыльпив Д.П., Дудкина Е.Н.	225
206.	Термическая устойчивость моногидрата хлорида неодима Огородникова Т.Г., Поляченков О.Г.	226
207.	О свойствах полиэтилентерефталата, модифицированного ЦГДМ-1,4 Строгонова С.С., Песецкий С.С.	227
208.	Компьютерное моделирование при прогнозировании реакционной способности виниловых мономеров Осипенко О.Н., Щербина Л.А.	228
209.	Изучение влияния условий проведения процесса сушки полиакрилонитрильных волокон на их остаточную усадку Сапронова В.В., Чвиров П.В., Городнякова И.С.	229
210.	Способы осушивания газообразных углеводородов Раджабова З., Камалова М.Б.	230
211.	Методы очистки газообразных углеводородов Раджабова З., Камалова М.Б.	231
212.	Исследование свойства природного газа Ражабова З.А., Абдуллаева Х., Камалова М.Б.	232
213.	Адсорбционная очистка продуктов нефтепереработки Бахронов Ф.А., Мажидов К.Х.	233
214.	Лабораторная работа на тему «Получение водорода и изучение его свойств» Хожиев Ашурали, Норова М.С.	234
215.	Роль плодовых и овощных пюре в формировании аэрированной структуры пищевых продуктов Недоруб Е.Ю., Артемова Е.Н., Власова К.В.	235
216.	Физико-химические методы определения органических кислот и фенольных соединений в экстрактах черноплодной рябины Мазницына Е.А., Никитченко Н.В.	236
217.	Термодинамический анализ процесса термических превращений 4-метилдиоксана-1,3 Гарист Е.В., Роганов Г.Н.	237

218.	Оценка подлинности и качества масла грецкого ореха методом инфракрасной спектроскопии Раду О.Н., Рошка И.Г., Татаров П.Г., Попович К.М., Баерле А.В.	238
219.	Вопросы экологии при изучении темы «Химические источники тока» Гараханова М.Г., Поляченко Л.Д., Поляченко О.Г.	239
220.	Об интенсификации термоокисления волокон на основе сополимеров акрилонитрила, содержащих мономеры с сульфокислотными группами Щигельская М.А., Будкуте И.А.	240
221.	О приготовлении точного стандартного раствора алюминия Войтенко С.И., Евтушенко А.Г., Поляченко О.Г., Поляченко Л.Д.	241
222.	Потенциометрическое определение титруемой кислотности пива и соков Урья М.И., Ничипоренко М.М., Трилинская Е.А., Автушенко В.В.	242
223.	Об опыте подбора термостойких препаратов для производства полиэфирных технических нитей Батурина А.В., Жмыхов И.Н.	243
224.	Совершенствование технологии производства моющих средств Маматов М.М., Мажидов К.Х.	244
225.	Технологические основы производства хозяйственных мыл Саидвалиев С.С., Мажидов К.Х.	245
 СЕКЦИЯ 6 «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»		
226.	К методике расчета процесса сушки ягодного сырья при совместном конвективном нагреве и ИК-излучении Гостинщикова Л.А., Акулич А. В.	246
227.	Реактор-смеситель для производства химически модифицированного крахмала сухим способом Корзан С.И., Литвяк В.В.	247
228.	Исследование процесса сушки картофельной мезги Гоман Д.И., Петюшев Н.Н.	248
229.	Сушка плодов шиповника при комбинированном энергоподводе Темрук А.В., Акулич А.В.	249
230.	Влияние сортовых особенностей клубней топинамбура на скорость осаждения в воде Данилюк А.С., Шепшелев А.А.	250
231.	Исследование гидравлического сопротивления роторного центробежного классификатора Бондарев Р.А., Киркор М.А.	251
232.	Исследование эффективности процесса увлажнения воздуха в аппарате на основе вихревых потоков Крылов А.И., Акулич А.В.	252
233.	Исследование гидравлического сопротивления группового вихревого пылеуловителя с вытеснителями Акулич А.А., Шаршунов В.А.	253
234.	Особенности процесса разделения мясокостного сырья в камере прессования обвалочных прессов Рачек Д.О., Дацук И.Е.	254
235.	Сравнение прямоточных и противоточных вихревых пылеуловителей КлепчаО.С., Акулич А.В., Лустенков В.М.	256

236.	Определение коэффициента гидравлического сопротивления центробежного классификатора Бондарев Р.А., Киркор М.А.	257
237.	Разработка лабораторной установки для экстрагирования сверхкритической водой Катанаева Ю. А., Афенченко Д.С., Соколов С.А.	258
238.	Влияние параметров процесса бароциклической обработки сливочного масла на активность воды Громов С.В., Соколов С.А.	259
239.	Анализ исследования шумовой характеристики машины SINMAG для нарезания хлеба Суляев Н.Н., Пильненко А.К.	260
240.	Экстрагирование из шиповника при вибрации Ена Е.С., Боровков С.А.	261
241.	Модернизация машины для нарезания пищевых продуктов Владыченко Н.И., Пильненко А.К.	262
242.	Виброакустические процессы в овощерезательных машинах Севаторова И.С. Канибер С.В., Заплетников И.Н.	263
243.	Оптимизация приготовления диффузионного сока с применением объектно-ориентированного подхода Хожиев Ашурали, Махмудов К.Ю.	264
244.	Новые технические решения и конструкции вакуум-аппаратов циклического действия Шарифова Нигора, Махмудов К.Ю.	265
245.	Основы моделирования и оптимизации биотепломассообменных процессов при переработке масличных культур Саидмуратов С. У., Саидмуратов У.А.	266
246.	Интенсификация процесса дезодорации прессового хлопкового масла Шарипова Н.З., Ибрагимов Р.Р., Нарзиев М.С.	267
247.	Совершенствование дезодорационной зоны окончательного дистиллятора мисцеллы хлопкового масла Халилов И., Ибрагимов Р.Р., Нарзиев М.С.	268
248.	Многоступенчатый подход к формализации компьютерной модели Расулов Ш.Х., Отанасов Ш.О., Саидов Ш.Ю., Джураев Х.Ф.	269
249.	Системно-структурный анализ и математическое моделирование процесса сушки ядер плодовых косточек Жахонов А.А., Аблакулова Н.Б.	270
250.	Физико-механические и физико-химические изменения составных веществ мятки при жарении и прессовании Жахонов А.А., Аблакулова Н.Б.	271
 СЕКЦИЯ 7 «ОБОРУДОВАНИЕ ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»		
251.	Исследование процесса инфракрасного нагрева в универсальном тепловом аппарате бытового назначения Гузова С.И., Кирик И.М.	272
252.	Нож для куттера Ермаков П.А., Желудков А.Л.	273

253.	Аналитическое определение фазового угла отрыва зерен ячменя при исследовании нового способа вибротранспортирования Коваленко А.В., Рязанцев В.В., Решетько М.А., Фалько А.Л.	274
254.	Определение динамических характеристик смесителя для приготовления жидких хлебопекарных опар Доломакин Ю.Ю.	275
255.	Использование трехмерного моделирования в учебном процессе Чернов Д.С., Иванов А.В.	276
256.	Определение действительной потребляемой мощности сушилки-диспергатора Грибанов Е.С., Евдокимов А.В.	277
257.	Использование инновационных технологий при непрерывном замесе дрожжевого теста Рачок В.В., Денисюк Д.И., Мосьондз С.В., Теличкун В.И.	278
258.	Исследование процесса варки овощей в многофункциональном тепловом аппарате Кравченко А.С., Кирик А.В.	279
259.	Формование шоколада методом 3D-печати Маркин К.В., Чайко С.В., Ермаков А.И., Иванов А.В.	280
260.	Уменьшение потерь теплоты с паром на увлажнение хлебопекарной печи Яценко Д.О., Теличкун В.И.	281
261.	Фризер непрерывного действия Кушнер А.Л., Акуленко С.В.	282
262.	Замес дрожжевого теста с различной частотой вращения рабочего органа Булка А.П., Бобров А.С., Рачок В.В., Теличкун Ю.С.	283
263.	Использование трехмерного моделирования в процессе изучения и проектирования машин и аппаратов пищевых производств Попко А.Н., Иванов А.В.	284
264.	Непрерывный замес дрожжевого теста рабочими органами различной конфигурации Рачок В.В., Теличкун В.И.	285
265.	Интенсификация процесса замеса дрожжевого теста Ильчук И.М., Пыячко И.П., Теличкун Ю.С.	286

СЕКЦИЯ 8 «ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕПЛОФИЗИКА»

266.	Термодинамические свойства некоторых бинарных жидких смесей содержащих циклогексан Голубева Н.В., Хасаншин Т.С.	287
267.	Влияние термодинамических свойств перспективных хладагентов на эффективность регенерации в циклах холодильных машин Забелов А.П., Хасаншин Т.С.	288
268.	Сравнительный анализ нормативных термических сопротивлений ограждающих конструкций холодильников Лемешонок А.А., Носиков А.С.	289
269.	Способы снижения накипеобразования на поверхности конденсаторов холодильных установок Луцаев А.А., Павловский А.Н., Носиков А.С.	290

270.	Применение принципа конгруэнтности Бренстеда и Кефеда для описания скорости звука чистых алканов и их бинарных смесей Уланович А.А., Самуйлов В.С.	291
271.	Применение модели групповых вкладов для расчета и прогнозирования динамической вязкости гликолей Пивоварчук В.А., Самуйлов В.С.	292
272.	Влияние свойств рабочих тел на характеристики парокompрессорных тепловых насосов Косырев А. Н., Смоляк А.А.	293
273.	Расчет нестационарной теплопроводности в телах различной формы Смагина М.Н., Бартошик И.А., Смоляк А.А.	294
274.	Анализ методик калибровки вибрационных плотномеров Мосбах Ф.М., Хасаншин Т.С.; Щемелёв А.П.	295
275.	Перспективы применения эффекта аддиабатного размагничивания в системах кондиционирования воздуха Якубов Е.Ю., Зыльков В.П.	296
276.	Перспективы применения в системах кондиционирования воздуха фильтрующего материала «БУСОФИТ» Авсеевич Р.А., Осмоловский К.В., Зыльков В.П.	297
277.	Оценка силы сопротивления волокна прямоугольной формы газовому потоку Болашенко Т.И., Скапцов А.С.	298
278.	Поле течения вязкого газа в системе волокон прямоугольного сечения Болашенко Т.И., Скапцов А.С.	299
279.	Основы структурного моделирования сыпучих материалов Шлапаков А.В., Малышев В.Л.	300
280.	О изменении характеристик работы бытового холодильника при различной температуре окружающей среды Шмелёва В. В., Харламов В.В., Дёмин М.В.	301
281.	Перспективы внедрения адсорбционных холодильных установок на предприятиях Республики Беларусь Зверок А.С., Жук Н.П.	302

СЕКЦИЯ 9 «АВТОМАТИЗАЦИЯ И КОМПЬЮТЕРИЗАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

282.	Система технического зрения на основе сравнения с эталоном для контроля качества продукции Сидорчик Д.Е., Карпович Д.С., Авцинов И.А.	303
283.	Робастные свойства систем управления с применением теории нечетких множеств Шумский А.Н., Попов А.П., Карпович Д.С., Тихомиров С.Г.	304
284.	Использование микропроцессоров в процессе переработки нефти Кулиева Н.Г., Ибрагимов Р.Р.	305
285.	Автоматизация технологических процессов приема и переработки винограда на заводах первичной переработки сырья Едгорова О.О., Едгорова М.О., Абидов К.З.	306

286.	Использование современных технологий хранения овощей фруктов для местного сырья Шарипова Н.Р., Гафуров К.Х.	307
287.	Использование обратной связи при построении ограничителей помех Белецкий А.В., Шульга Т.А., Гринюк Д.А.	308
288.	Коэффициента передачи частотного детектора для стабилизации частоты вращения Гречная Т.В., Чернышева А.Е., Оробей И.О.	309
289.	Фильтра Калмана и его проблемы Бегеза М. В., Кашкан М.А., Гринюк И.О., Сухорукова И.Г.	310
290.	Управление двигателем на базе Arduino Цеван А.Н., Кадлубович П.П., Сарока В.В., Олиферович Н.М.	311
291.	Идентификация технологических объектов в реальном времени Олиферович Н.М., Астапенко А.С., Гринюк Д.А.	312
292.	Постановка задачи оптимизации процесса опускания груза с помощью манипулятора Овцов С. А., Карпович Д.С., Сарока В.В.	313
293.	Реализация каскадного режима автоматического управления насосами системы водоснабжения цеха молочного завода Кунац Е.А., Якубовская Е.С.	314
294.	Особенности реализации системы автоматического регулирования температуры молока в сырной ванне Демосюк Е.С., Шинкевич В.Л., Якубовская Е.С.	315
295.	Моделирование системы водоснабжения в лабораторных условиях Мизюрин А.О., Максимчик Д.А., Матвейчук Н.М.	316
296.	Автоматическое управление процессом производства сметаны Прохоренко А.М., Белко А.И.	317
297.	Динамическая идентификация бражной колонны Фурманова С.А., Ульянов Н.И.	318
298.	Анализ бражной колонны как объекта управления Фурманова С.А., Ульянов Н.И.	319
299.	Автоматизация документооборота и статистической отчетности по профориентационной работе в МГУП на основе СУБД POSTGRESQL Соболев Д.П., Кожевников М.М.	320
300.	Алгоритм поиска оптимальной траектории промышленного робота-манипулятора Илюшин И.Э., Кожевников М.М.	321
301.	Робот на базе ARDUINO для тестирования алгоритмов автоматического управления роботом-манипулятором Чайкин Д. А., Кожевников М.М., Господ А.В.	322
302.	Планирование траектории движения робота-манипулятора в рабочей среде с препятствиями Лоборева Л.А., Кожевников М.М.	323
303.	Синтез траекторий в промышленных роботизированных комплексах с манипуляторами изделия Старовойтов А.В., Кожевников М.М.	324
304.	Автоматизация и оптимизация логистических процессов Поляков И.В., Айрапетьянц Г.М.	325

305.	Автоматизация и оптимизация промышленных роботов и манипуляторов Бельский В.В., Айрапетьянц Г.М.	326
306.	Анализ и автоматизация процесса дозирования на производстве Сидоркин А.С., Айрапетьянц Г.М.	327
307.	Управление манипуляционными системами с учетом технологических ограничений Косырев В.Н., Кожевников М.М.	328
308.	Автоматическое управление процессом перегонки кубового остатка Мироненко В.В., Кожевников М.М.	329
309.	Автоматическое управление технологическим процессом производства сливочного масла Зимянков Д.М., Волынская Е.Л.	330
310.	Автоматическое управление ректификационными установками в пищевой промышленности Дедков А.А., Айрапетьянц Г. М.	331
311.	Метод измерения вязкости полимера на базе микроэлектромеханических датчиков Адамов С.Н., Айрапетьянц Г. М.	332
312.	Коэффициент пропускания трехмерно-неоднородной стохастической среды при сильно анизотропном рассеянии Шлапаков А.В., Цымбаревич Е.Г.	333
313.	Электронное пособие по WEB-конструированию Пыльпив Д.П., Титов В.Л.	334
314.	Численно-аналитические исследования колебаний в химическом реакторе Сазанкова Я.Ю., Титов В.Л.	335
315.	Создание электронного лабораторного практикума по дисциплине «Технология производства хлебопекарных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов» Галай Ю.В., Жуковская Е.В., Кондратенко Р.Г.	336
316.	Разработка электронного учебно-методического пособия по дисциплине «Технология производства хлебопекарных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов» Кулькова М.С., Жамойтина А.И., Кондратенко Р.Г.	337
317.	К задаче о колебаниях периодического типа в линейных неавтономных системах второго порядка Гребенцов Ю.М., Лаптинский В.Н.	338
318.	Компьютерное моделирование при расчете сырья и продукции для мясоперерабатывающего предприятия Кацкевич М.Д., Клебан И.А., Ганак О.Б., Овсянникова И.П.	339
 СЕКЦИЯ 10 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ»		
319.	Проблема построения конкурентоспособной и динамичной экономики пищевой отрасли Берген Д.А., Пивоваров В.К.	340
320.	Безопасность продовольственного сырья в Российской Федерации Витер К.А., Мясникова Е.Н.	341

321.	Использование цельнозернового ингредиента в составе функционального назначения	342
	Гапеенко Н.Е., Гончаронок В.А., Евдохова Л.Н.	
322.	Использование льняной муки в производстве печенья	343
	Гурновская Е.Н., Мельникова Л.А.	
323.	Растительные источники янтарной кислоты и использование их при разработке новых бионапитков	344
	Гришкевич Е.В., Урбанович Т.В., Шелегова Н.А.	
324.	Экспертиза качества и маркетинговые исследования зелёного байхового чая	345
	Данилова Е.А., Локтев А.В.	
325.	Методы визуализации бизнес-информации в образовательных целях	346
	Демидова А.В., Масанский С.Л.	
326.	Товароведная классификация бахчевых культур, выращиваемых в Туркменистане	347
	Джумабаева Д. Ф., Абрамович Н.В.	
327.	Анализ ассортимента сахарного печенья	348
	Кадацкая А.В., Заболоцкая Т.А.	
328.	Технология производства, качество и рынок виноградного вина в Республике Беларусь	349
	Калеина О.М., Сергейчик С.А.	
329.	Необходимость развития функционального питания	350
	Клишанец Е.Т., Троцкая Т.П.	
330.	Выбор и обоснование критериев идентификации специализированных продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста	351
	Ковалева Е.А., Медякова Е.И., Масанский С.Л.	
331.	Система НАССР как система контроля качества продукции на предприятиях общественного питания	352
	Кулак А.А., Мельникова Л.А.	
332.	Развитие базы данных мясных продуктов функционального назначения с помощью информационных технологий	353
	Лобкова М.Ю., Болотько А.Ю.	
333.	Актуальные вопросы безопасности пищевых добавок	354
	Медведева Ю.А., Соседчик А.В., Чернигина Е.Н.	
334.	Применение дескрипторно-профильного анализа при оценке качества и конкурентоспособности мармелада	355
	Мельничёнок Е.А., Пинчукова Ю.М.	
335.	Новое в ассортименте консервированного детского питания	356
	Мисько А.Л., Шафиров А.Г., Расолько Л.А., Пашкова Е.С.	
336.	Формирование потребительских свойств и оценка конкурентоспособности хлебобулочных изделий	357
	Николаенко В.В., Азарёнок Н.Ю.	
337.	Амарант-перспективное сырьё для пищевой промышленности	358
	Николаенко В.В., Пеньковская К.В. Пивовар Л.С., Удалова Е.О.	
338.	Эспертиза качества и товарно-рыночные исследования темного пива	359
	Новикова В.И., Локтев А.В.	
339.	Разработка рациона питания детей младшего школьного возраста с использованием продуктовой платформы продуктов с высоким содержанием пищевых волокон	360
	Овсянникова Д.Д., Абрамович Н.В.	

340.	Разработка WEB-сайта школьной столовой Овсянникова Д.Д., Абрамович Н.В.	361
341.	Полилактид – перспективный материал для производства упаковки пищевых продуктов Онищенко Л.Д., Щербина А.Л., Криксина Е.А., Ткаченко Л.М, Болотько А.Ю.	362
342.	Изучение влияния воды, полученной из различных источников, на всхожесть семян гороха Пеньковская К.В., Удалова Е.О.	363
343.	Изучение влияния воды, полученной из различных источников, на прорастание семян гороха Пеньковская К.В., Удалова Е.О.	364
344.	Перспективные направления разработки кулинарных соусов функционального назначения Рыбакова Я.А., Масанский С.Л., Рыбакова Т.М.	365
345.	Расширение ассортимента кулинарных соусов повышенной биологической ценности для школьного питания Рыбакова Я.А., Масанский С.Л., Рыбакова Т.М.	366
346.	Потребительские предпочтения как основа при создании продуктов функционального назначения Селезнёва А.В., Лобазова И.Е.	367
347.	Современный способ формования пастильных изделий Селиванова М.С., Мельникова Л.А.	368
348.	Производство и реализация функциональных продуктов молочного завода Сергеева С.Н., Шафиров А.Г., Расолько Л.А., Пашкова Е.С.	369
349.	Характеристика физико-химических свойств продовольственного рыбного сырья при лигулидозах Смушко А.Л., Цариков А.А., Кошнеров А.Г.	370
350.	Разработка конкурентного рейтинга потребителей услуг в рамках технологии QFD Траулько Е.С., Масанский С.Л.	371
351.	Безопасность и применение генетически модифицированных продуктов растительного и животного происхождения Тярина Н.Я., Мясникова Е.Н.	372
352.	Исследование возможности получения натурального подсластителя Урбанович Т.В., Гришкевич Е.В., Шелегова Н.А.	373
353.	Научно обоснованный подбор компонентного состава новых сокодержавших напитков Хайтбаева М.З., Урбанович Т.В., Шелегова Н.А.	374
354.	Исследование качества напитков с добавлением Алое Вера Шляпова А.А., Зенькова М.Л.	375
355.	Организация питания военнослужащих через торговые объекты общественного питания Голищенко М.А., Кривчиков В.М.	376
356.	Методические подходы к созданию биопродуктов на фруктово-овощной основе с применением пробиотических культур Ворона К. М., Зенькова М. Л.	377

СЕКЦИЯ 11 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ОТРАСЛЕЙ АПК»

357.	Проблемы сбалансированности рынка труда в Республике Беларусь Авхадиев Р.Р., Ильенков В.И., Михнова О.А.	378
358.	Совершенствование экономических взаимоотношений между субъектами хозяйствования Аскерова Н.В., Шалабодова Н.А.	379
359.	Пути улучшения конкурентоспособности продукции Басенко В.А., Волкова Е.В.	380
360.	Проблемы организации учета основных средств Башан А.А., Сушко Т.И.	381
361.	Пути стабилизации плодоовощеконсервной отрасли Могилевской области Бондарович Н.А., Ефименко А.Г.	382
362.	Аутстаффинг и аутсорсинг – новые возможности работы с персоналом Буглак Я. О., Миренкова И.В.	383
363.	Услуги аутстаффинга на рынке кадрового менеджмента Буглак Я. О., Миренкова И.В.	384
364.	Амортизационная политика Туркменистана и Беларуси Бяшимова С.Р., Сушко Т.И.	385
365.	Комплексная система управления рисками Бяшимова С.Р., Миренков А.А.	386
366.	Конкуренция и ее роль в экономике Вальков В. В., Даниелян Л.В.	387
367.	Роль монетарной политики в регулировании экономики Васильев В.С., Витвицкий Е.С., Михнова О.А.	388
368.	Направления развития методик анализа нематериальных активов Василькова А. В., Банцевич Е.Е.	389
369.	Проблемы расчетов с бюджетом по налогам и сборам в Республике Беларусь Василькова А.В., Сушко Т.И.	390
370.	Особенности применения МСФО 41 «Биологические активы» Волкова А.А., Козлова Е.А.	391
371.	Управление запасами как способ повышения эффективности хозяйственной деятельности Волкова А.А., Козлова Е.А.	392
372.	Заработная плата как экономическая категория Демьянович Е.А., Сушко Т.И.	393
373.	Нераспределенная прибыль как источник финансирования деятельности предприятия Демьянович Е.А., Пролейчик Д.А.	394
374.	Проблемы инновационного развития регионов РФ Дикая А. С., Смирнова Г.А.	395
375.	Развитие бухгалтерского учета клиринговых операций Довгаль А.В., Сударева О.О.	396
376.	Проблемы стратегического развития АПК Довыденко О.Г., Ефименко А.Г.	397
377.	Проблемы развития мотивации к приложению труда в АПК Додонов О.В.	398

378.	Направления внедрения проектного подхода в управлении организацией Ефимович В.В., Ефименко А.Г.	399
379.	Особенности развития агропромышленного комплекса Республики Беларусь Калиниченко Е.А., Довыденко И.И.	400
380.	Значение себестоимости в повышении конкурентоспособности продукции Карнеенко Т.П., Какора М.И.	401
381.	Резервы снижения себестоимости с целью увеличения рентабельности продукции Карнеенко Т.П., Какора М.И.	402
382.	Проблемы банковского кредитования в Республике Беларусь Клюшников В.Ю., Сушко Т.И.	403
383.	Вопросы повышения производительности труда в организациях пищевой промышленности Красота М.С., Мельник А.Г.	404
384.	Необходимость стабилизирующих мер на рынке труда с учетом долгосрочной перспективы Красота М.С., Мельник А.Г.	405
385.	Проблемы инновационного развития Республики Беларусь Красота М. С., Тимкова Н.М.	406
386.	Features of the implementation of the National financial reporting standards in Turkmenistan S. N. Kurbanov, E. A. Kozlova, E.V. Khomchenko	407
387.	Formation of International financial reporting standards in the Republic of Belarus S. N. Kurbanov, E. A. Kozlova, E.V. Khomchenko	408
388.	Сбыт как функциональная сфера деятельности в системе маркетинга предприятия Летова А.О., Ефименко А.Г.	409
389.	Оценка финансовой устойчивости организаций Лисов А.Н., Банцевич Е.Е.	410
390.	Эффективное управление персоналом на предприятии Максименко Р.Ю., Сымук Е.П.	411
391.	Венчурное финансирование инновационной деятельности Манёнок С.О., Лаганцова О.О., Выговская Е.А.	412
392.	Повышение качества услуг объектов общественного питания Моргунов А.Н., Беззубенко М.А.	413
393.	Конкурентоспособность и качество пищевой продукции Москалева А.В., Климова Ю.Е.	414
394.	Японская модель менеджмента Омелюк О.А., Сымук Е.П.	415
395.	Развитие внутрихозяйственного контроля в организациях Республики Беларусь Орлова И.А., Миренков А.А.	416
396.	Совершенствование учёта тары и тарных материалов Орлова И.А., Андрейчикова И.А.	417
397.	Статистическая оценка структурных изменений в промышленности Республики Беларусь Орлова И.А., Титко В.О., Малышева О.Д.	418
398.	Развитие управленческого учета Павловская Н.В., Клипперт Е.Н.	419

399.	Направления развития пищевой промышленности Пантелеева И.И., Сайганов А.С.	420
400.	Развитие придорожного сервиса в Республике Беларусь Парфенкова О.В., Лабков С.С.	421
401.	Рынок страховых услуг Пигаль Я.В., Даниелян Л.В.	422
402.	Взаимосвязь заработной платы и производительности труда Подвительская З.К., Сымук Е.П.	423
403.	Инновационное развитие пищевой промышленности Поляк О.О., Беззубенко М.А.	424
404.	Анализ инвестиционной деятельности в Республике Беларусь Прудникова И.С., Малышева О.Д.	425
405.	Организация учета материалов Сазанкова Я.Ю., Сушко Т.И.	426
406.	Проблемы и перспективы страхования малых предприятий Светлаков А. В., Смирнова Г.А.	427
407.	Проблемы государственного регулирования в перерабатывающих отраслях АПК Седнев Е.В., Ефремов А. А., Шпак А.П.	428
408.	Совершенствование анализа длительности оборота капитала в запасах Секацкая Ю.А., Короткевич О.Ю.	429
409.	Совершенствование оценки финансовой устойчивости коммерческой организации Скопец И.П., Сушко Т.И.	430
410.	Основные направления повышения качества бухгалтерского учета расчетов Суховарова А.М., Сударева О.О.	431
411.	Комплексный подход к управлению системой оплаты труда в организации Сымук Е.П., Сушко Т.И.	432
412.	Совершенствование механизма амортизации стоимости основных средств Таланова И.М., Сушко Т.И.	433
413.	Совершенствование учета и оценки основных средств на принципах МСФО Таланова И.М., Сушко Т.И.	434
414.	Риски в деятельности предприятия общественного питания Тарасова С.В., Лабкова О.П.	435
415.	Пути оптимизации системы управления кредитным портфелем коммерческого банка Таргонская М.А., Бортник А.В.	436
416.	Совершенствование учета затрат на производство на основе зарубежного опыта Ходжанязов О.Х., Сушко Т.И.	437
417.	Сравнительная характеристика подходов к организации бухгалтерского учета в Беларуси и Туркменистане Ходжанязов О.Х., Банцевич Е.Е.	438
418.	Мировой опыт производства и реализации льна и льнопродукции Царикевич Т.А., Челомбитько М.А., Шкляр А.П.	439
419.	Приватизация в современных условиях хозяйствования Яковлева М. Р., Даниелян Л.В.	440
420.	Анализ современного состояния и тенденции развития рынка лизинговых услуг в Республике Беларусь Павлюк А.И., Малышева О. Д.	441

СЕКЦИЯ 12 «ЭКОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В АПК»

421.	Радиационный мониторинг леса Быховского района Могилевской области Дыбчик К.А., Липская Д.А.	442
422.	Социальная опасность: курение Дыбчик К.А., Баитова С.Н.	443
423.	Сохранение биологического разнообразия в Республике Беларусь – государственная задача Доморацкий П.А., Жмыхов И.Н.	444
424.	Огнепреграждение взрывоопасных газовых смесей Доморацкий П.А., Цап В.Н.	445
425.	Защита от шума на производстве Евтух А.К. Лешкевич Д.К., Андруш В.Г.	446
426.	Комплексный подход для повышения безопасности работ на уборке кормовых культур Мисун А. Л., Корбут С.Н., Азаренко В.В.	447
427.	Роль послеуборочной доработки в обеспечении качества и безопасного хранения крупноплодной клюквы Мисун А. Л., Мартинович А.Н., Мисун Л.В.	448
428.	О долговечности плантационного выращивания крупноплодной клюквы Мисун А. Л., Мартинович А.Н., Мисун Л.В.	449
429.	Совершенствование производственной безопасности при раздаче кормов в животноводстве Пуныко А.В., Молош Т.В.	450
430.	Свеклосахарное производство и пути рационального использования отходов производства Рыльцов Д. С., Раубо В.М.	451
431.	К вопросу оценки безопасности труда работников льноперерабатывающих предприятий Севастьяк Т.В., Утенков А.П., Мисун Л.В.	452
432.	Использование местного сырья для адсорбционной очистки сточных вод Тураев Ф.Ф., Курбанов М.Т.	453
433.	Влияние смартфона на здоровье человека Шкатулов В.А., Гапеева Т.М.	454
434.	Применение методологии биологического мониторинга в оценке экспозиций поллютантов Крюковская Т.В., Мельнов С.Б.	455