

**XIV Национальная
научно-практическая конференция
с международным участием
«»**

**ТЕХНОЛОГИИ И ПРОДУКТЫ
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

*в очной форме с возможностью дистанционного
участия с изданием сборника статей,
зарегистрированного в наукометрической базе РИНЦ*

09-11 апреля 2025 г.

Саратов 2025

Оргкомитет

Коник Нина Владимировна, *председатель*, д.с.-х.н., профессор
директор института биотехнологии, ФГБОУ ВО Вавиловский
университет

Горлов Иван Федорович, *сопредседатель*, академик РАН,
д.с.-х.н., профессор, заслуженный деятель науки РФ, научный
руководитель ГНУ НИИММП, зав. кафедрой ТПП ВолгГТУ

Члены комитета:

Сложенкина Марина Ивановна, член- корреспондент РАН,
д.б.н., профессор, директор ГНУ НИИММП

Мокрецов Иван Валериевич, к.т.н., доцент, заместитель
директора института биотехнологии по научной и инновационной
деятельности

Рысмухамбетова Гульсара Есенгильдиевна, к.б.н., доцент,
зав. кафедрой «Технологии продуктов питания»,
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Попова Ольга Михайловна, д. б. н., профессор кафедры
«Технологии продуктов питания»

Сухов Максим Александрович, к. т. н., ст. преподаватель,
заместитель директора института биотехнологии по учебной
работе

Белова Мария Владимировна, к.б.н., доцент кафедры
«Технологии продуктов питания»

Колотова Наталья Андреевна, к.т.н., доцент кафедры
«Технологии продуктов питания»

Макарова Анастасия Николаевна, к.т.н., доцент кафедры
«Технологии продуктов питания»

Киселева Ирина Сергеевна, к.т.н., доцент кафедры
«Технологии продуктов питания»

Бутгаев Омар Магомедович, к.т.н., доцент кафедры
«Технологии продуктов питания»

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ:

1. Инновационные технологии в индустрии питания.
2. Пищевая биотехнология.
3. Медицинские аспекты здорового питания.
4. Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
5. Технологии производства и переработки продукции животноводства.
6. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
7. Спортивное питание.
8. Продовольственная безопасность.
9. Цифровизация пищевой промышленности.
10. Молодежь в науке (для обучающихся СОУ (8-11кл.) и СПО)
11. Космическое и туристическое питание (для обучающихся СОУ (8-11кл.) и СПО).

Форма проведения: гибридная (очно-дистанционная).

Языки конференции: русский и английский.

Для студентов Вавиловского университета – очная.

Для иногородних участников подключение – онлайн.

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Участникам и докладчикам для публикации и своевременной подготовки программы конференции и сборника необходимо направить в адрес организаторов в срок **до 18.00 (МСК) 07 апреля 2025 г.** следующие материалы:

1. Заявку на участие (см. форму);
2. Текст статьи (при заочном участии или участии с публикацией, при своевременной подаче заявки текст статьи можно подать до 15.00 (МСК) 09 апреля 2025 г.)
3. Все изданные по конференции материалы будут разосланы авторам до 15 июня 2025 г.
4. Все материалы **высылать на электронную почту:**
profpp@mail.ru.

Как это можно сделать:

Заявку следует размещать в отдельном файле с указанием в его имени фамилии первого автора и слова «Заявка», например: «Иванов. Заявка.doc». При отправке в теме письма указать ВК-ИБ-2025

ОФОРМИТЕ И ВЫШЛИТЕ В АДРЕС ОРГАНИЗАТОРОВ

ПО Е-MAIL: **profpp@mail.ru.**

ЗАЯВКУ НА УЧАСТИЕ В КОНФЕРЕНЦИИ

ПО ОБРАЗЦУ

**Материалы, носящие реферативную информацию
к публикации не допускаются.**

ВНИМАНИЕ!

Публикация статей в электронной версии сборника
бесплатная.

Электронная версия сборника, будет выставлена на сайтах:
<https://www.vavilovsar.ru/nauka/konferencii-saratovskogo-gau>
(Наука и инновации - Конференции)

*Просим ознакомить с данным информационным
письмом всех заинтересованных специалистов.*

• После отправки материалов по e-mail в течение 3-х суток Вы должны получить сообщение «Материалы получены», в противном случае повторите отправку или позвоните.

Представленные рукописи статей проходят проверку в программе антиплагиат.

ОФОРМЛЕНИЕ СТАТЬИ

- объем **4-5 страниц**;
 - формат текста: MS Word – 95-2003 или **совместимые**;
 - формат страницы: А4 (210х297 мм); поля: 20 мм – сверху, справа, слева; 25 мм – снизу; шрифт: размер (кегль) – 14 пт.; тип – Times New Roman. В тексте допускаются рисунки, таблицы – не более 2.
 - В левом верхнем углу первой страницы укажите шифр мероприятия – **ВК-ИБ-2025**, затем **УДК**. **НАЗВАНИЕ** печатается прописными буквами жирным шрифтом. Ниже через интервал 1,0 строчными буквами – **инициалы и фамилия автора(ов)**. Далее через интервал 1,0 – полное **название организации, город и страна**. Затем **аннотация и ключевые слова** (не более 10). После отступа следует текст, печатаемый через **полуторный интервал**.
 - **рисунки** следует выполнять размерами не менее 60*60 мм и не более 110*170 мм в формате *.jpg, *.bmp. и др. **чёрно-белыми**. Рисунки и схемы, созданные средствами Word, необходимо **сгруппировать**.
 - **каждая статья** должна быть в **отдельном файле**. В **имени файла** укажите фамилию первого автора и первые три слова названия статьи, например: «Иванов_Проблемы_реализации_стратегии.doc».
- ВНИМАНИЕ!**

Списки использованных источников следует нумеровать и маркировать вручную во избежание утраты нумерации и маркеров при форматировании текста;

Материалы публикуются в авторской редакции, должны быть тщательно подготовлены и выверены. Авторы несут ответственность за правильность данных, приведенных в пристатейном списке литературы, а также за точность приводимых в рукописи цитат, фактов, статистических данных.

Образец: **ВК-ИБ-2025**
УДК 656.11

БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Е.Н. Брыкова, К.Г. Светличная

ФГБОУ ВО «Вавиловский университет»,
г. Саратов, Россия

В статье освещены вопросы обеспечения безопасности сырья для производства сахаристых и мучных кондитерских. Рассматривается нормативная база, которой необходимо руководствоваться в процессе организации работы по оценке безопасности сырья.

Ключевые слова: сахар, жир, безопасность, кондитерские изделия, нитраты, гигиенические требования, срок годности, условия хранения, пищевые продукты.

В настоящее время одной из наиболее острых является проблема обеспечения безопасности сырья для производства пищевой продукции. Вопросы ее обеспечения регулярно поднимаются на высшем уровне, издаются.

Список использованных источников.

1. ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Система менеджмента качества. Требования. Введ. 2009-11-13. М.: ФГУП «Стандартинформ», 2009. 25 с.
2. Донченко Л.В., Надикта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. М.: Пищепромиздат, 1999. 356 с.

RAW MATERIAL SAFETY FOR CONFECTIONERY PRODUCTION

E.N. Brykova, K.G. Svetlichnaya

Vavilov University,
Saratov, Russia

The article covers the issues of ensuring the safety of raw materials for the production of sugar and flour confectionery. The regulatory framework that must be followed in the process of organizing work on assessing the safety of raw materials is considered.

Keywords: sugar, fat, safety, confectionery, nitrates, hygienic requirements, shelf life, storage conditions, food products.

Currently, one of the most pressing problems is ensuring the safety of raw materials for the production of food products. Issues of its provision are regularly raised at the highest level, published.

List of references.

1. GOST R ISO 9001-2008. Quality management system. Requirements. Introduction. 2009-11-13. М.: FSUE "Standartinform", 2009. 25 p.
2. Donchenko L.V., Nadykta V.D. Safety of food raw materials and food products. М.: Pishchepromizdat, 1999. 356 p. library user service.

Контакты оргкомитета:

Телефон: +7(8452)93-06-64

E-MAIL: profptp@mail.ru.

Адрес оргкомитета: 410005, г. Саратов, ул. Соколова 335. ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

Адреса проведения заседаний конференции:

Учебный корпус № 1 ФГБОУ ВО Вавиловский университет. г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина, зд.4, стр.3.

Учебный корпус № 3 ФГБОУ ВО Вавиловский университет. г. Саратов, ул. Соколова 335.

Номера аудиторий для работы секций будут уточнены в программе.

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В КОНФЕРЕНЦИИ

**XIV Национальной научно-практической
конференции с международным участием
«Технологии и продукты здорового питания»**
(шрифт Times New Roman 14 пт. одинарный интервал)

ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ ЗАЯВКИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, СТУДЕНТОВ, МАГИСТРАНТОВ, АСПИРАНТОВ **НАИМЕНОВАНИЕ СЕКЦИИ**

1. Исследование влияния муки из семян чиа на хлебопекарные свойства мучных композитных смесей.

Петров Алексей Викторович, студент
Волков Иван Александрович, магистрант
Орлова Ульяна Борисовна, аспирант
Руководитель: **Романов Семен Борисович**, канд. техн. наук, доцент, *ФГБОУ ВО Самарский ГАУ*

ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ ЗАЯВКИ ДЛЯ ПЕДАГОГОВ, СОТРУДНИКОВ НАУЧНЫХ и ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ и НАУЧНЫХ РАБОТНИКОВ **НАИМЕНОВАНИЕ СЕКЦИИ**

1. Новые стратегии роста предприятий АПК.
- Зайцева Анна Ивановна**, канд. техн. наук, доцент,
ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПЕРЕПИСКИ	
ФИО (одного автора)	
Адрес рабочий или домашний	
Телефон раб. и дом., моб.	
Форма участия (нужное подчеркнуть)	Очное/очное дистанционное/заочное с публикацией/без публикации
E-mail (для переписки с авторами)	