

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ГЕНЕТИКИ, БИОТЕХНОЛОГИИ И ИНЖЕНЕРИИ
ИМЕНИ Н.И. ВАВИЛОВА»

**XVI 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**

3-4 декабря 2026 г.

Саратов 2026

Оргкомитет

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

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

Рудик Феликс Яковлевич, д.т.н., профессор кафедры
технологии продуктов питания

Попова Ольга Михайловна, д.б.н., профессор кафедры
технологии продуктов питания

Садыгова Мадина Карипулловна, д.т.н., профессор кафедры
технологии продуктов питания

Неповинных Наталия Владимировна, д.т.н., профессор
кафедры технологии продуктов питания

Карабаева Марьям Эркиновна, д.б.н., профессор кафедры
технологии продуктов питания

Моргунова Наталья Львовна, д.т.н., профессор кафедры
технологии продуктов питания

Фоменко Ольга Сергеевна, к.т.н., доцент кафедры технологии
продуктов питания

Макарова Анастасия Николаевна, к.т.н., доцент кафедры
технологии продуктов питания

Кизиёва Анна Сергеевна, 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. Молодежь в науке (для обучающихся СОУ (8-11 кл.) 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) 25 ноября 2026 г.** следующие материалы:

1. Заявку на участие (см. форму);
2. Текст статьи (см. форму)
3. Все материалы необходимо прислать на электронную почту:

profptp@mail.ru

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 **НК-ИБ-2026**

ВНИМАНИЕ!

Публикация статей в электронной версии сборника бесплатная.

Электронная версия сборника, будет размещена на сайте:
<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 (210*297 мм); поля: 20 мм – сверху, справа, слева снизу; шрифт: размер (кегель) – 14 пт.; тип – Times New Roman. В тексте допускаются рисунки, таблицы – не более 2.
 - В левом верхнем углу первой страницы укажите **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».
- В Н И М А Н И Е !**

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: 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 изделий. 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 литературы

1. ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Система менеджмента качества. Требования. Введ. 2009-11-13. М.: ФГУП «Стандартинформ», 2009. 25 с.
2. Позняковский В.М., Тохириён Б., Толмачёв О.А. Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения: монография. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2023. - 240 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 products. 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.

References

1. GOST R ISO 9001-2008. Quality management system. Requirements. Introduction. 2009-11-13. M.: FSUE "Standartinform", 2009. 25 p.
2. Poznyakovsky V.M., Tohiriyon B., Tolmachev O.A. Food Systems: Specialized Food Products, New Technologies and Application Efficiency: Monograph. - Saint Petersburg : GIORД, 2023. - 240 p.

Контакты оргкомитета: E-MAIL: profitpp@mail.ru.

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

Адрес проведения заседаний конференции:

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

(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)	