



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Министерство сельского хозяйства Саратовской области
**САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ВАВИЛОВА**



**ФГАНУ Научно-исследовательский институт
хлебопекарной промышленности**



Алматинский технологический университет

**Воронежский государственный университет
инженерных технологий**

Кемеровский государственный университет



ООО «Энгельсский хлебокомбинат»



ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО-ПРИГЛАШЕНИЕ

**IV Международный научно-практический форум, посвященный
«ДНЮ ХЛЕБА И СОЛИ»**

**III Международная научно-практическая конференция
«ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО:
ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

16-17 марта 2022 г., г. Саратов, Россия



УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ приглашает Вас принять участие в **IV Международном научно-практическом форуме**, посвященном «Дню Хлеба и соли» и **III Международной научно-практической конференции «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО: ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**, которые пройдут **16-17 марта 2022 года** в г. Саратов, Россия, под патронажем **Евразийской технологической платформы «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»**

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ:

Председатель:

Моргунова Н.Л. к.с.-х.н., зав. кафедрой «Технологии продуктов питания», и.о. декана ФВМПИБ ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, г. Саратов, Россия

Члены оргкомитета:

Строгов В.В. к.в.н., заместитель декана по научной и инновационной работе ФВМПИБ ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, г. Саратов, Россия;

Костюченко М.Н., к.т.н., директор ФГАНУ НИИ Хлебопекарной промышленности, г. Москва, Россия;

Алиев Б. А. к.э.н., проректор по международному сотрудничеству, Алматинский технологический университет, г. Алматы, Казахстан;

Жаксылыкова Г.Н. к.т.н., доцент, декан факультета пищевых производств, Алматинский технологический университет, г. Алматы, Казахстан

Корнеева О.С. проректор по научной и инновационной деятельности, ФГБОУ ВО Воронежский государственный университет инженерных технологий;

Козлова О.В., д.т.н., директор Технологического института пищевой промышленности Кемеровского государственного университета;

Лавренко В.А., генеральный директор ООО «Энгельсский хлебокомбинат», г. Энгельс, Саратовская область;

Садыгова М.К. д.т.н., профессор кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, г. Саратов, Россия

Белова М.В. к.б.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, г. Саратов, Россия

Буховец В.А. к.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, г. Саратов, Россия

В рамках форума пройдут:

1. III Международная конференция «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО: ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ».

2. Конкурс хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и продуктов из растительного сырья для ВУЗов и ССУЗов.

3. Конкурс инновационных разработок молодых ученых.

4. Конкурс эссе «Моя профессия» для обучающихся образовательных учреждений.

5. Школьная сессия «Саратовский край – хлебный рай» для обучающихся образовательных учреждений.

6. Мастер-классы для гостей и участников форума.

Формы для подачи заявок на участие см. *Приложения*.

Формат проведения форума предполагает проведение секционных заседаний конференции и дискуссионных площадок с участием ведущих российских и зарубежных ученых, представителей производства (онлайн и офлайн). Принимаются материалы на секционные заседания по следующим направлениям:

1. Адаптивные технологии возделывания полевых культур.

2. Производство и эффективная переработка сельскохозяйственной продукции.

3. Пищевые технологии будущего: функциональность и качество.

4. Повышение качества и безопасности пищевых продуктов.

5. Инженерно-техническое обеспечение АПК.

6. Экономика и учет на предприятиях перерабатывающей промышленности

Возможна очная/заочная форма участия с изданием сборника научных статей. По итогам конференции будет опубликован электронный сборник научных статей, **включенный в базу данных РИНЦ** публикуемый на сайте организатора и рассылаемый авторам в эл.виде. ***Оплата за публикацию не взимается.***

Для участия необходимо пройти регистрацию, путем подачи заявки установленной формы, представленной в Приложении к письму.

Все вопросы по участию в форуме и конференции можно уточнить по телефону:

+79173054479 **Абушаева Асия Рафаильевна**

Вопросы по публикации в сборнике можно уточнить по телефону:
+79033827675 **Анисимов Александр Владимирович.**

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ
в IV Международном научно-практическом форуме,
посвященном «Дню Хлеба и соли» и
III Международной конференции «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
БУДУЩЕГО: ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Ученая степень, звание (*при наличии*) _____

Должность _____

Организация _____

Контактные данные:

телефон (указать код города) _____

факс, E-mail _____

Секция _____

Название доклада _____

Очное участие (*устный доклад или доклад on-line*), *стендовое представление и публикация*), заочное участие (*только публикация*)
(необходимое подчеркнуть)

Дата приезда, транспорт _____

Дата отъезда, транспорт _____

Отдельно для авторов, не имеющих ученой степени (студентов, магистрантов, аспирантов, соискателей), в заявке указываются:

Ф.И.О., должность и место работы научного руководителя _____

Участвуя в форуме и конференции и публикуя статью, Вы даете согласие на обработку Ваших персональных данных.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫМ В ПЕЧАТЬ МАТЕРИАЛАМ

Объем статьи – от 5 до 8 страниц.

Количество соавторов в одной статье не более 3-х человек (кроме автора).

Количество статей с участием одного автора по каждому направлению **не более 2-х**. Участие в качестве научного руководителя, неограниченно.

Весь текст набирается шрифтом Times New Roman; размер шрифта 14; междустрочный интервал 1,5; стиль **обычный (не используйте другие стили!)**.

Формат бумаги А4 (210x297); книжная ориентация; поля (слева, справа, сверху, снизу) – 20 мм, межстрочный интервал – полуторный, красная строка – 1,25 см.

СТРУКТУРА СТАТЬИ

1. УДК (в левом углу статьи)!

2. **НАЗВАНИЕ** – прописными буквами, по центру.

3. **Фамилии и инициалы авторов** - строчными буквами, полужирным шрифтом; *ученая степень, должность* – курсивом, по центру.

4. *Учреждение, город* – курсивом, по центру.

5. **Аннотация**, не менее 50 слов шрифт 12.

6. **Ключевые слова**, 6 слов - курсивом, шрифт 12.

Название статьи, фамилии и инициалы авторов, название организации, город, аннотация и ключевые слова обязательно указываются на русском и английском языках.

7. Основной текст, шрифт 14.

8. Список литературы, оформленный строго по ГОСТ 7.1 2003 (6-10 источников). Ссылка на использованную литературу дается в тексте в квадратных скобках, а список

использованной литературы – в конце текста со сплошной нумерацией по алфавиту. Размер шрифта–12, единичный интервал. Самоцитирование не более 50 %.

Текст статьи должен содержать проблему, цель, методологию, результаты исследования. Основной текст статьи печатается после аннотации и ключевых слов, выравнивание по ширине. Схемы, диаграммы и рисунки должны быть сгруппированы и выполнены узорчатыми способами заливки и не иметь цветowych выделений (для черно-белой печати). Таблицы сопровождаются текстовым заголовком, который располагается по центру. Ширина таблицы должна совпадать с границами основного текста.

Предоставляемые материалы должны быть тщательно выверены и отредактированы, готовые к публикации и не требующие правки. Статьи печатаются в авторской редакции.

УДК 664.681

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ОБОГАЩЕННЫХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ СЕМЯН КОНОПЛИ

Красулина Т.П., студентка; Садыгова М.К., д.т.н., профессор.
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, Саратов, Россия

Аннотация:

Ключевые слова:

TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF ENRICHED COMPOSITE MIXTURES USING HEMP SEED PROCESSING PRODUCTS

Krasulina T. P., student; Sadygova M.K., doctor of technical sciences, professor.
FSBEU HE Saratov SGAU, Saratov, Russia

Abstract:

Keywords:

Основной текст.....

Список литературы

Редакционная коллегия оставляет за собой право отклонения публикации статей, не соответствующих обозначенной тематике, не удовлетворяющих вышеперечисленным требованиям или поступивших с опозданием.

Номера страниц **не проставляются.**

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ВСЕХ АВТОРОВ

Авторы высылают материалы для публикации, в электронном виде на адрес эл. почты организаторов: **proftpp@mail.ru**

1) Статью в отдельном файле с указанием фамилии первого автора (Андреев С.С., статья).

2) Заявку участника в отдельном файле (СЕКЦИЯ № Андреев С.С., заявка)

3) Авторы несут ответственность за достоверность информации, представленной в статье и докладе. Все статьи проходят проверку на антиплагиат. Статьи принимаются к печати при уровне уникальности не менее 60 %.

После отправки материалов по e-mail в течение 2 дней Вы получите сообщение «*Материалы получены*», в противном случае – повторите отправку или позвоните.

СБОР МАТЕРИАЛОВ ПРОИЗВОДИТСЯ ДО 20.00 10 МАРТА 2022 г. (время московское)
***В ТЕМЕ ПИСЬМА УКАЗЫВАЕМ (Секция №. Название секции)**

Контактный адрес и телефон оргкомитета: 410005, г. Саратов, ул. Соколова, д. 335, кафедра «Технологии продуктов питания», заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания» **Моргунова Наталья Львовна. (+78452692532)**

ДЕНЬ ХЛЕБА И СОЛИ

18 февраля на Руси отмечался **Агафьин день** – День хлеба и соли, когда освящали каравай хлеба и солонку соли как символы домашнего очага и сберегали их в течение года как талисманы, охраняющие дом от несчастий: пожара, мора и т.д.



Сегодня, как и во все времена, в любой стране мира хлеб и хлебобулочные изделия пользуются неизменной любовью. Даже сейчас, когда многие придерживаются различных диет, заменяя хлеб низкокалорийными хлебцами, галетным печеньем или сухариками. Люди разных национальностей всегда бережно и трепетно относились к хлебу, к своему кормильцу. Ему отводилось самое

почетное место на столе, он был и остается символом жизни. А в прежние времена хлеб был и главным признаком достатка в семье и благополучия в доме. Ведь недаром столько поговорок мы помним ещё с детства – «Хлеб всему голова», «Без соли, без хлеба – половина обеда», «Без хлеба и медом сыт не будешь».

В Саратове новый памятник - «Хлеб всему голова», прославляющий нелегкий труд и преемственность поколений тружеников сельского хозяйства Саратовской области был открыт 30 декабря 2017 года. Скульптурная композиция находится перед зданием учебного корпуса № 2 Саратовского государственного аграрного университета на пересечении улиц Чапаева и Советская.

Саратовский калач — самый популярный, известный бренд Саратовской земли. В музее «Саратовский калач» открытом в здании учебного корпуса № 1 СГАУ 12 сентября 2020 года собрана его история.

Музей «Саратовский калач» - это уникальное собрание предметов русского быта, которые повествуют об истории Саратовского калача - одного из старейших видов пшеничного хлеба в России. Однако, Саратовский калач - это не только продукт, но и бренд региона, неотделимый от таких понятий как «саратовская земля», «саратовская пшеница», «саратовские хлебоборобы», «саратовские хлебопеки». Важно, что теперь с его историей ежедневно может ознакомиться широкая аудитория — и горожан, и гостей, но в первую очередь школьников и студентов, чтобы узнать больше о родном крае.

Научные направления сотрудников СГАУ

Направления исследований	Ф.И.О ученого	Ссылка на список статей в elibrary	Спин-код elibrary
Кафедра «Технологии продуктов питания»			
Повышение эффективности технологий и технических средств для переработки зерновых, зернобобовых и масличных культур с ультразвуковой интенсификацией процесса	Моргунова Наталья Львовна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=278976&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 4163-6961, AuthorID: 278976
Проблемы качества зерна и зернопродуктов, технология хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения	Садыгова Мадина Карипулловна	https://www.elibrary.ru/author_items.asp?authorid=427241	SPIN-код: 5579-0304 AuthorID: 427241
Разработка технологических процессов и оборудования для переработки с/х продукции, восстановление и изготовление деталей методами пластической деформации.	Рудик Феликс Яковлевич	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=505773&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 8809-4220, AuthorID: 505773
Технологии и пищевые продукты для массового и специальных видов питания, включая биотехнологии продуктов питания; безопасность продуктов питания; ресурсосбережение и экологичные производства продуктов питания	Симакова Инна Владимировна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=435486	SPIN-код: 2811-4354, AuthorID: 435486
Проблемы качества и безопасности продукции животноводства	Карабаева Марьям Эркиновна	https://elibrary.ru/author_items.asp	SPIN-код: 2215-8808 AuthorID: 337480
Проектирование состава и технологий продуктов диетического профилактического питания.	Неповинных Наталия Владимировна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=663011&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 6151-1233 AuthorID: 663011
Обеспечение качества и безопасности при производстве продукции животноводства	Попова Ольга Михайловна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=722403&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 3638-4315, AuthorID: 722403
Разработка высокоэкономичных технологий переработки растительного и животного сырья для комплексного обогащения и производства комбинированных продуктов питания	Белова Мария Владимировна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=272363&show_option=1&show_refs=1	SPIN-код: 5599-9430, AuthorID: 272363
Разработка технологий хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности.	Буховец Валентина Алексеевна	https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=587008	SPIN-код: 4877-2762, AuthorID: 587008
Ресурсосберегающие технологии при создании диетических, функциональных и специализированных продуктов питания. Биологические и технологические аспекты изучения экзополисахаридов некоторых бактерий	Рысмухамбетова Гульсара Есингильдиевна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=502802&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 7418-2787, AuthorID: 502802
Разработка продуктов функционального и специализированного назначения с пролонгированным сроком хранения.	Фоменко Ольга Сергеевна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=727139	SPIN-код: 1195-7998, AuthorID: 727139
Разработка и аппаратурное оформление технологического процесса производства высокобелковой низкоглютенной продукции	Марадудин Максим Серафимович	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=377711&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 2842-3351, AuthorID: 377711

Разработка технологических процессов и оборудования для переработки с/х продукции, восстановление и изготовление деталей методами пластической деформации.	Буттаев Омар Магомедович	https://www.elibrary.ru/author_profile.asp?authorid=283227	SPIN-код: 4419-4230, AuthorID: 283227
Повышение эффективности процесса переработки зерна на малых предприятиях	Анисимов Александр Владимирович	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=229092	SPIN-код: 1438-8710, AuthorID: 229092
Разработка технологических процессов и оборудования для переработки с/х продукции,	Семилет Никита Александрович	https://www.elibrary.ru/author_profile.asp?authorid=1070660	SPIN-код: 9219-0421, AuthorID: 1070660
Проектирование состава и технологий продуктов диетического профилактического питания.	Неповинных Наталия Владимировна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=663011&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 6151-1233 AuthorID: 663011
Обеспечение качества и безопасности при производстве продукции животноводства	Попова Ольга Михайловна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=722403&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 3638-4315, AuthorID: 722403
Кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства»			
Интенсификация производства баранины.	Молчанов Алексей Вячеславович	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=670074&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 5090-6878, AuthorID: 670074
Разработка технических средств автоматизации производственных процессов.	Алейников Александр Константинович	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=604679&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 2717-0710, AuthorID: 604679
Мясное овцеводство и козоводство.	Забелина Маргарита Васильевна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=323158&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 8815-7797, AuthorID: 323158
Современные технологии мясных продуктов, рациональная переработка баранины	Гиро Татьяна Михайловна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=535329&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 8188-4005, AuthorID: 535329
Формирование научно-обоснованной оценки эффективности управления качеством пищевых продуктов на предприятиях	Коник Нина Владимировна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=349506&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 2242-2065, AuthorID: 349506
Разработка биотехнологии ферментированных мясных продуктов; разработка методов и устройств контроля процессов биотехнологии продукции животного происхождения.	Фатьянов Евгения Викторович	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=619526&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 2181-2728, AuthorID: 619526
Совершенствование процессов и оборудования производства функциональных продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	Катусов Дмитрий Владимирович	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=340108&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 3475-7368, AuthorID: 340108
Разработка технологии мясных продуктов для функционального питания	Андреева Светлана Владимировна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=669336&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 3601-2019, AuthorID: 669336
Кафедра «Микробиология, биотехнология и химия»			
Разработка биотехнологических способов получения альтернативного кормового белка и биологически активных веществ.	Ларионова Ольга Сергеевна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=365267&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 5099-8874, AuthorID: 365267
Микробиология, биохимия микроорганизмов, биотехнологические аспекты получения и применения лектинов и полисахаридов бактерий в различных отраслях народного хозяйства (ветеринарии, пищевой промышленности и др.).	Карпунина Лилия Владимировна	https://elibrary.ru/author_items.asp?authorid=90020&pubrole=100&show_refs=1&show_option=0	SPIN-код: 4160-5383, AuthorID: 90020