



РОСБИОТЕХ

РОССИЙСКИЙ
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

**Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием
«РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ. ФУДОМИКА. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВОЙ И КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ. ТЕХНОЛОГИИ СБЕРЕЖЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ»,
посвященная памяти Почетного работника высшей школы РФ,
доктора технических наук, профессора Георгия Георгиевича Дубцова**

12 декабря 2025 года. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11

**13:30 Регистрация. Загрузка презентаций Эко-лекторий А-1,
14:00 ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ. ВКС: [https://telemost.yandex.ru/
j/90824371943082](https://telemost.yandex.ru/j/90824371943082)**



Ефремова Галина Ивановна (Российский биотехнологический университет)
Открытие конференции

**Джабоева Амина Сергеевна (Кабардино-Балкарский государственный аграрный
университет имени В.М. Кокова),
Антошина Ксения Анатольевна (Донецкий национальный университет экономики и
торговли имени М. Туган-Барановского)**
Приветственное слово

Кусова Ирина Урзмаговна (Российский биотехнологический университет)
Актуальное состояние и перспективы подготовки кадров в индустрии питания

**Мингалеева Замира Шамиловна (Казанский национальный исследовательский
технологический университет)**
Технологии пищевых производств: теория, практика и вклад в здоровьесбережение

**Карагодин Василий Петрович
(Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова)**
Фудомика в примерах практического применения

**Ахангаран Махбубех (Исламский университет Азад, Иран),
Машенцева Наталья Геннадьевна (Российский биотехнологический университет)**
Функциональные напитки на основе нута: роль протеолитических культур в образовании
биоактивных пептидов

**Гаравири Махмуд (Исламский университет Азад, Иран),
Машенцева Наталья Геннадьевна (Российский биотехнологический университет)**
Потенциал биоактивных пептидов нута: от ферментативного гидролиза до применения в
создании инновационных пищевых продуктов

Абделлатыф Самех Собхи Галяль (Каирский университет, Египет), Тихомирова Наталья Александровна (Государственный социально-гуманитарный университет)
Пробиотический запеченный замороженный йогурт с использованием топленого кисломолочного продукта

Шанк Михаил Андреевич (Университет МГУ-ППИ в Шэньчжэне, Китай: МГУ им. М.В. Ломоносова, Пекинский политехнический институт), Суворов Олег Александрович (Российский биотехнологический университет)
Поисковые научные исследования в пищевых и биосистемах

Беспалова Ольга Владимировна
(Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова)
Актуальные вопросы формирования пищевой ценности продукции в современной индустрии питания

16:00 МАСТЕР-КЛАСС
«Высокоскоростные технико-технологические решения индустрии питания: лучшие практики БРИКС»

Аудитория 356
«Кухня-студия».
Индустриальный партнер:
РБК ТЕХНОЛОГИИ
<https://rbk-tehnology.ru/>



17:00 ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧЕНЫХ И СПЕЦИАЛИСТОВ

Эко-лекторий А-1,
ВКС: <https://telemost.yandex.ru/j/90824371943082>



Кусова Ирина Урзмаговна (Российский биотехнологический университет)
Научно-практические основы технологии национальных мучных кулинарных изделий с прогнозированием механизмов трансформации основных биохимических показателей и антиоксидантных свойств

Магеррамова Мехрибан, Юсифова Мехрибан, Насруллаева Гунаш
(Азербайджанский государственный экономический университет УНЕС, Азербайджан)
Определение физико-химических свойств при получении плавленого сыра с частичной заменой молочного сырья рисовой мукой

Байхожаева Бахыткул Узаковна
(Евразийский национальный университет имени Л.Н. Гумилева, Казахстан)
Актуальные проблемы метрологического обеспечения в Республике Казахстан

Вадовский Илья Константинович
(Департамент труда и социальной защиты населения города Москвы)
Повышение пищевой ценности блюд 7-дневного с использованием витаминно-минеральных комплексов

Кандров Роман Хажсетович
(Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева)
Исследование гранулометрического состава промежуточных продуктов измельчения зерна тритикале

Махмадалиев Эрадж Шукурллоевич (Бохтарский государственный университет имени Носира Хусрава, Таджикистан)

Особенности методики преподавания специальных дисциплин в вузе

Мираков Ислом Равшанович (Управление энергетики и промышленности города Душанбе, Таджикистан)

Совершенствования национальных мучных кулинарных изделий на основе натуральных обогатителей с использованием комбинированных фаршей

Воронина Марианна Сергеевна (Самарский государственный технический университет)

Роль антиоксидантов ферментного происхождения в ингибировании процесса окисления пищевых продуктов

Игнатова Динара Фанисовна (Самарский государственный технический университет)

Научное обоснование биотехнологических основ экстракции и сублимационной стабилизации биологически активных соединений из растительной биомассы

Латышев Евгений Юрьевич (Российский биотехнологический университет),

Васюкова Анна Тимофеевна (Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского)

Влияние альгината натрия на реологические характеристики эмульсионных соусов

Эдварс Ростислав Анатольевич (ООО «А-ГРУПП»)

Влияние кулинарной обработки Cook and Chill на пищевую ценность мясных кулинарных изделий

Талби Мунир (Университет Фрер Мантури Константина 1 (Université Frère Mentouri Constantine 1), Алжир)

Использование фруктово-ягодного сырья для изготовления безалкогольных напитков

Зобо Жорж Ромен (ООО «ЕВРОВЕЙ ПЛЮС», Россия, Конго)

Актуальные вопросы пищевых систем в Конго

**18:30 СЕКЦИЯ МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ,
КРУГЛЫЙ СТОЛ**

Аудитория 358б

Терехина Софья Витальевна (ГБОУ города Москвы «Школа № 138»)

Системный анализ потребительских и вкусовых предпочтений на базе действующих предприятий индустрии питания Москвы

Кваша София Владимировна (ГБОУ города Москвы «Школа № 138»)

Технические дезинфицирующие решения с использованием бактериофагов и анолита в качестве активных биологических агентов

Новикова Дарья Алексеевна (ГБОУ города Москвы «Школа № 1517»)

Актуальные вопросы технологии сбережения здоровья: индустрия питания и детская стоматология

**Эдварс Анатолий Ростиславович (Российский биотехнологический университет),
Васюкова Анна Тимофеевна (Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского)**

Исследование влияния продолжительности хранения на пищевую ценность рыбных кулинарных изделий

Буровцева Ульяна Леонидовна, Тихомирова Наталья Александровна

(Государственный социально-гуманитарный университет)

Разработка продукта для студента-спортсмена на основе оценки его нутритивного статуса

Беззуб Валерия Сергеевна, Кравченко Наталья Викторовна (Донецкий национальный университет экономики и торговли имени М. Туган-Барановского)

Особенности конструирования функциональных пищевых продуктов на основе дикоросов Донецкого региона

Чеметева Ангелина Сергеевна, Ильдирова Светлана Климентовна

(Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Усовершенствование рецептурного состава и технологии пряничных изделий

Кузьмина Катерина Павловна (Российский биотехнологический университет)

Применение витаминно-минеральной смеси в технологии производства диетических хлебобулочных изделий с пониженной кислотностью

Дышекова Милана Мухамедовна (Российский биотехнологический университет)

Разработка технологии и рецептур текстурированных соусов пролонгированного срока годности

Никитенко Антон Юрьевич, Волчецкая Мария Алексеевна

(Российский биотехнологический университет)

Совершенствование технологии продукции индустрии питания с использованием унаби

Ярочкина Екатерина Александровна, Кулешова Юлия Сергеевна

(Российский биотехнологический университет)

Разработка биотехнологии продукции индустрии питания для лиц с глютеновой энтеропатией

Жукова Дарья Витальевна, Копылова Анастасия Эдуардовна

(Российский биотехнологический университет)

Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий с использованием пищевых волокон

Щетинин Артем Андреевич (Российский биотехнологический университет)

Разработка рецептур и технологий линейки безалкогольных напитков с применением

продуктов пчеловодства

Сафонов Максим Сергеевич, Дрогалова Юлия Игоревна

(Российский биотехнологический университет)

Разработка технологии и оценка потребительских свойств продуктов общественного питания на основе биоактивации адаптогенов

20:30 Дискуссия, подведение итогов
