

Основной титульный экран

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ПРАВИТЕЛЬСТВО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ

**Материалы VIII Международного Балтийского морского форума
5-10 октября 2020 года**

Том 5

**VII НАЦИОНАЛЬНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»**

Электронное издание

**Калининград
Издательство БГАРФ
2020**

УДК [629.3; 639.2; 656.6; 621.4; 621.37]
001.89:[62+656.6]

Сост.: Кострикова Н.А.

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ

Волкогон В.А., ректор Калининградского государственного технического университета; Кострикова Н.А., проректор по научной работе КГТУ; Грунтов А.В., начальник БГАРФ; Поляков Р.К., начальник Управления научно-исследовательской деятельности КГТУ; Яфасов А.Я., начальник Управления инновационной деятельности КГТУ; Бокарев М.Ю., директор Института профессиональной педагогики БГАРФ; Лещинский М.Б., заведующий кафедрой автоматизированного машиностроения КГТУ; Фатыхов Ю.А., заведующий кафедрой пищевых и холодильных машин КГТУ; Мезенова О.Я., зав. кафедрой пищевой биотехнологии КГТУ; Титова И.М., заведующая кафедрой технологии продуктов питания КГТУ; Румянцев А.Н., заведующий кафедрой автоматизации производственных процессов КГТУ; Ухов А.А., кафедра электронных приборов и устройств СПбГЭТУ «ЛЭТИ»; Тылик К.В., декан факультета биоресурсов и природопользования КГТУ

БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ: материалы VIII Международного Балтийского морского форума 5-10 октября 2020 года [Электронный ресурс]: в 6 томах. Т. 5. «Инновации в технологии продуктов здорового питания» VII Национальная научная конференция. – Электрон. дан. – Калининград: Изд-во БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 1 электрон. опт. диск.

Балтийский морской форум является ежегодным масштабным международным научно-практическим мероприятием, объединяющим под своей эгидой ряд научных конференций, круглых столов и мастер-классов, посвященных тематике развития науки и образования в морской отрасли, промышленности, сельском хозяйстве Балтийского региона и РФ в целом. Целью форума является обмен научно-техническими достижениями, расширение научно-технического сотрудничества и выработка эффективных алгоритмов реализации новаторских идей в области судостроения, информационных технологий, аквакультуры, экологии, сельского хозяйства, пищевой биотехнологии, водных биоресурсов и технологий продуктов здорового питания. Международный Балтийский морской форум предоставляет уникальную возможность расширить научные и деловые связи, представить экспертному сообществу результаты научного поиска.

В рамках VIII Международного Балтийского морского форума состоятся конференции:

- **«Инновации в науке, образовании и предпринимательстве – 2020»**, XVIII Международная научная конференция;
- **«Морская техника и технологии. Безопасность морской индустрии»**, VIII Международная научная конференция;
- **«Водные биоресурсы, аквакультура и экология водоемов»**, VIII Международная научная конференция;
- **«Пищевая и морская биотехнология»**, IX Международная научно-практическая конференция;

- **«Инновации в технологии продуктов здорового питания»**, VII Национальная научная конференция;
- **«Прогрессивные технологии, машины и механизмы в машиностроении и строительстве»**, VI Международная научная конференция;
- **«Инновации в профессиональном, общем и дополнительном образовании»**, VI Международная научная конференция;
- **«Инновационное предпринимательство – 2020»**, VI Международная конференция;
- **«Автоматизация технологических процессов и производств»**, I Национальная научная конференция.

Материалы конференции публикуются в авторской редакции в виде электронного издания с присвоением международного стандартного номера ISBN, зарегистрированного в каталоге «Российские электронные издания» НТЦ «ИНФОРМРЕГИСТР».

Текстовое (символьное) электронное издание

Минимальные системные требования:

Тип компьютера, процессор, частота: Pentium 3, процессор с частотой не ниже 500 MHz.

Оперативная память (RAM): 64 Mb и более.

Необходимо на винчестере: 200 Mb.

Операционные системы: Microsoft Windows 98/Me/2000/XP/7.

Видеосистема: видеокарта 8 Mb памяти или лучше.

Акустическая система: звуковая карта (любая).

Дополнительное оборудование: CD привод 8x или лучше (рекомендуется 16x).

Дополнительные программные средства: ПО для просмотра файлов PDF.

Количество носителей – 1.

© БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020

ISBN 978-5-7481- 0448-7

Подписано в печать 03.11.2020 г.

Объем издания – 10 Мб.

Количество носителей – 1.

Уч.-изд. л. – 18,3.

Записано на материальный носитель:

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»,

Издательство БГАРФ,

член Издательско-полиграфической ассоциации высших учебных заведений

236029, Калининград, ул. Молодежная, 6,

тел. +7 (4012) 95-77-18,

тел./факс +7 (4012) 95-52-27,

e-mail: bga_izdatel@mail.ru

БАЛТИЙСКИЙ МОРСКОЙ ФОРУМ: материалы VIII Международного Балтийского морского форума 5-10 октября 2020 года.

Том 1. «Инновации в науке, образовании и предпринимательстве – 2020», XVIII Международная научная конференция.

Том 2. «Морская техника и технологии. Безопасность морской индустрии», VIII Международная научная конференция.

Том 3. «Водные биоресурсы, аквакультура и экология водоемов», VIII Международная научная конференция.

Том 4. «Пищевая и морская биотехнология», IX Международная научно-практическая конференция.

Том 5. «Инновации в технологии продуктов здорового питания», VII Национальная научная конференция.

Том 6. «Прогрессивные технологии, машины и механизмы в машиностроении и строительстве», VI Международная научная конференция;

«Инновации в профессиональном, общем и дополнительном образовании», VI Международная научная конференция;

«Инновационное предпринимательство – 2020», VI Международная конференция;

«Автоматизация технологических процессов и производств», I Национальная научная конференция.

СОДЕРЖАНИЕ

CONTENTS

VII НАЦИОНАЛЬНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

VII NATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE "INNOVATION IN THE TECHNOLOGY OF HEALTHY FOOD PRODUCTS"

<i>Альшевская М.Н., Карнеева Ф.С.</i> Изучение изменений, происходящих на рынке соленой рыбной продукции и пресервов Калининградского региона	3
<i>Альшевская М.Н., Нечушкина А.Д.</i> Разработка рецептуры продукции типа «крекеры» на основе применения вторичного сырья растительного происхождения	8
<i>Белова М.П., Устинов М.Е., Бровченко В.К.</i> Разработка программного комплекса для расчета процесса охлаждения водных биологических ресурсов	14
<i>Бессмертная И.А., Рысбаева Д.Т.</i> Влияние продолжительности бланширования на качественные показатели огурцов в маринадах с различными кислотами.....	18
<i>Бессмертная И.А., Якубенко Д.А.</i> Технология и оценка качества джема из цитрусовых.....	22
<i>Буракова Е.В., Слуцкая Т.Н., Шадрина Е.В.</i> Использование объектов морского происхождения в технологии мясных кулинарных продуктов.....	28
<i>Винокур М.Л.</i> О взаимосвязи коэффициента упитанности и жирности балтийской сельди....	34
<i>Гужова В.Ф., Чернова А.В.</i> Обоснование выбора барьеров в технологии салаки горячего копчения	39
<i>Гужова В.Ф., Шуманов В.А., Шуманова М.В., Чернова А.В.</i> Исследование коэффициента диффузии при сухом посоле салаки	43
<i>Гусева Е.С., Дерунец И.В., Козин А.В.</i> Гармонизация методики измерения общего азота летучих оснований в пищевой рыбной продукции	48
<i>Коржавина Ю.Н., Альшевский Д.Л.</i> Разработка рецептуры формованного рыбного полуфабриката для гриля с использованием имитационного шпика.....	54
<i>Куликов Д.А., Латышев Е.Ю., Михайлов А.С.</i> Технология таблет-питания на основе принципов персонализированного питания.....	59
<i>Максимова С.Н., Панчишина Е.М., Полещук Д.В., Шадрина Е.В.</i> Перспективы использования крымской морской розовой соли в технологии соленой лососевой икры	71
<i>Москвичева Е.В., Тимошенкова И.А.</i> Применение миндальной муки при производстве безглютеновых кондитерских изделий.....	76
<i>Мошарова М.Э., Титова И.М.</i> Анализ спроса и оценка потребительских предпочтений при выборе рыбных полуфабрикатов	81
<i>Науменко Е.А., Белякова А.А., Анистратова О.В.</i> Разработка рецептуры холодной закуски для предприятий общественного питания	88
<i>Наумов В.А.</i> О проблемах моделирования случайных процессов в пищевой технологии	92
<i>Притыкина Н.А., Слепушкина М.П.</i> Органолептическая оценка кулинарного мясо-растительного изделия	98
<i>Соклаков В.В., Нехамкин Б.Л.</i> Некоторые отличия в требованиях технических регламентов ЕАЭС и законодательства Евросоюза применительно к продукции рыболовства и аквакультуры	101

<i>Степаненко Е.И., Мелехина М.Д.</i> Об использовании растительных пищевых компонентов в технологии солёной рыбы.....	111
<i>Титова И.М., Белова М.П.</i> Совершенствование рационов питания практикантов учебных парусных судов Федерального агентства по рыболовству на базе программного комплекса	116
<i>Холобова К.А., Анистратова О.В.</i> Исследование влияния йодсодержащей пищевой добавки на показатели качества и безопасности мягкого сыра	120
<i>Чернега О.П., Гудебская С.С.</i> Использование вторичного сырья переработки птицы в технологии вареных колбасных изделий	126
<i>Шилина А.А., Кунаева К.А.</i> Использование вторичного рыбного сырья в производстве пищевой рыбной продукции.....	133
<i>Шилина А.А., Игонина Е.Д.</i> Влияние вида закваски на скорость размножения микроорганизмов и эффективность в производственных условиях.....	138