

**IV Национальная научно-практическая конференция
«Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в технологиях
продуктов питания и парфюмерно-косметических средств»**

Россия, г. Москва, ФГБОУ ВО «МГУПП», 20–21 апреля 2022 г.

Место проведения: ФГБОУ ВО «МГУПП», начало 10.00, очный/дистанционный формат

Идентификатор встречи: <https://meet.google.com/qzs-szjv-acj>

Модераторы:

Савенкова Татьяна Валентиновна – д.т.н., профессор, Президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ качества безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Алексеева Елена Викторовна – д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»

20 апреля 2022 г., ауд. А1

9.00–10.00	Регистрация участников
10.00–10.15	Открытие конференции. Приветствие участникам конференции Кучумов Алексей Валерьевич , к.э.н., доц., проректор по исследованиям и разработкам ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» Логунова Нина Юрьевна , к.т.н., доц., директор Института пищевых систем и здоровьесберегающих технологий ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» Савенкова Татьяна Валентиновна – д.т.н., профессор, Президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ качества безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
10.15–10.30	Савенкова Татьяна Валентиновна – д.т.н., профессор, Президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ качества безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» Семенова Полина Александровна , к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов <i>Глубокая переработка продовольственного сырья как приоритет развития производства пищевых ингредиентов в России</i>
10.30–10.45 онлайн	Витол Ирина Сергеевна – к.б.н., доц., старший научный сотрудник лаборатории «Биохимия и микробиология зерна и зернопродуктов» Всероссийского научно-исследовательского института зерна (ВНИИЗ) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Ферментативная трансформация биополимеров зерновых отрубей</i>
10.45–11.00	Цыганова Татьяна Борисовна – д.т.н., проф., профессор кафедры «Индустрия питания, гостиничного бизнеса и сервиса» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» <i>Роль нутрициологии в разработке пищевых систем для здорового питания</i>
11.00–11.15	Белецкий Сергей Леонидович – к.т.н., доц., директор Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

	<i>Инновационные методы определения качества и безопасности зерновых и зернобобовых</i>
11.15–11.30	Зайцева Лариса Валентиновна – д.т.н., доц., заведующий технологическим отделом Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Обогащение пищевой продукции омега-3 жирными кислотами в фокусе здорового питания</i>
11.30–11.45	Матюнина Александра Владимировна – руководитель управления качеством Х5 Group, аспирант Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Применение принципов пищевой комбинаторики при разработке обогащенной пищевой продукции</i> <i>Научный руководитель – Зайцева Лариса Валентиновна, д.т.н., доц.</i>
11.45–12.00	Баженова Алла Евгеньевна – научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Прогнозирование срока годности глазированных кондитерских изделий по содержанию липолитических микроорганизмов</i> <i>Научный руководитель – Руденко Оксана Сергеевна, к.т.н.</i>
12.00–12.15	Мазукабзова Элла Витальевна – научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Технологические особенности производства обогащенных шоколадных изделий</i>
12.15–12.30	Черных Валерий Яковлевич – д.т.н., проф., руководитель Центра реологии пищевых сред ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» <i>Оценка показателей текстуры пищевых сред</i>
12.30–12.45	Солдатова Светлана Юрьевна – к.т.н., доц., старший научный сотрудник ФГБУ «Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва (ФГБУ НИИПХ Росрезерва) Гурьева Ксения Борисовна – к.т.н., старший научный сотрудник ФГБУ «Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва» (ФГБУ НИИПХ Росрезерва) <i>Оценка хранимоспособности стерилизованных консервов в разных видах упаковки</i>
12.45–13.00	Гусева Татьяна Борисовна – к.б.н., старший научный сотрудник ФГБУ «Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва» (ФГБУ НИИПХ Росрезерва) <i>Нормирование естественной убыли мороженой рыбы при длительном хранении</i>
13.00–13.15	Лоозе Валерий Владимирович – старший научный сотрудник ФГБУ «Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва» (ФГБУ НИИПХ Росрезерва) <i>Системы беспроводного контроля параметров микроклимата складских помещений в условиях импортозамещения</i>

13.15–13.30	Хаба Наталья Андреевна – главный специалист ФГБУ «Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва» (ФГБУ НИИПХ Росрезерва) <i>Исследования основных технологических показателей качества зерна пшеницы при длительном хранении</i>
13.30–14.00	КОФЕ-БРЕЙК
14.00–14.15	Краснова Юлия Валерьевна – к.т.н., главный технолог фармацевтического производства АНО «Институт инженерной физики» <i>Проблема дефицита отечественного сырья в парфюмерно-косметической отрасли</i>
14.15- 14.30	Ковтун Лилия Викторовна – к. культ., доцент, зав. кафедрой «Русский язык как иностранный» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» <i>Особенности использования пре- и постбиотиков при конструировании эмульсионных средств ухода</i>
14.30–14.45	Фролова Юлия Владимировна – к.т.н., научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи» <i>Пищевые системы для замены жирового компонента пищевой продукции</i>
14.45–15.00	Урубков Сергей Александрович – к.т.н., старший научный сотрудник отдела детского и диетического питания Научно-исследовательского института пищевконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии – филиал ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи» <i>Содержание основных пищевых веществ в экспандированном безглютеновом сырье и перспективы его применения в зерновых батончиках для детей старше трёх лет</i>
15.00–15.15	Королев Алексей Александрович – к.т.н., заведующий отделом пищевых концентратов Научно-исследовательского института пищевконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии – филиал ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи» <i>Разработка каш и крупяных продуктов для диетического профилактического питания</i>
15.15–15.30	Войтиков Егор Николаевич – технолог-разработчик отдела вкусоароматических добавок и гастрономических ароматизаторов ООО «Зеленые линии» (ГК «Союзснаб») <i>Пищевые ароматизаторы на отечественном рынке</i>
15.30–15.45 онлайн	Ковалева Татьяна Сергеевна – к.т.н., ведущий инженер кафедры «Биохимия и биотехнология», ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» <i>Воздействие фитазы на физиологическое состояние дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> при культивировании</i>
15.45–16.00	Самойлов Анатолий Владимирович – к.т.н., ведущий научный сотрудник АО «Акванова РУС» <i>Разработка натурального антиокислителя для замены ЭДТА в майонезной продукции</i>
16.00–16.15 онлайн	Белова Ирина Александровна – научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

	<i>Некоторые аспекты сохранности витаминов в кондитерских изделиях</i>
16.15–16.30	Алексеевко Елена Викторовна – д.т.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» <i>О подготовке кадров в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» для индустрии пищевых ингредиентов, биологически активных добавок и парфюмерно-косметической отрасли</i>
16.30–17.00	Подведение итогов. Свободное общение, дискуссия с участниками конференции
21 апреля 2022 г., ауд. 302	
9.00–10.00	Регистрация участников
10.00–10.10	Открытие конференции. Приветствие участникам конференции
10.10–10.20	Владимирова Александра Дмитриевна – аспирант ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Разработка геродиетического кондитерского изделия</i> <i>Научный руководитель – Зайцева Лариса Валентиновна, д.т.н., доц., заведующий технологическим отделом Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</i>
10.20–10.30	Лаврухин Михаил Александрович – младший научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Пути снижения риска липолитической порчи глазированных кондитерских изделий</i> <i>Научный руководитель – Осипов Максим Владимирович, к.т.н., зав. отделом современных методов оценки качества Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</i>
10.30–10.40	Пестеров Михаил Алексеевич – младший научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Инновационная технология производства кондитерского полуфабриката из овощного сырья в условиях совмещения двух видов кавитационного воздействия</i> <i>Научный руководитель – Руденко Оксана Сергеевна, к.т.н. зам. директора по науке Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</i>
10.40–10.50 онлайн	Каримова Наталья Юрьевна – аспирант кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП» <i>Биохимическая характеристика ягод черники как обоснование для применения в технологиях продуктов здорового питания</i> <i>Научный руководитель – Алексеевко Елена Викторовна, д.т.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов</i>

	<i>биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i>
10.50–11.00	<p>Лысенкова Дарья Дмитриевна – магистрант группы 20-ОП-МАГ-1 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Баландин Глеб Владленович –NPD Technology Head IDS BORJOMI</p> <p>Саттаров Искандер Вильевич – ведущий инженер ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Разработка рецептуры и технологии растительных напитков и организация производства для сети предприятий питания</p> <p><i>Научный руководитель – Суворов Олег Александрович, д.т.н., доц., профессор кафедры «Индустрия питания, гостиничного бизнеса и сервиса» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
11.00–11.10	<p>Поречная Елизавета Семеновна – студент группы 19-ТПМ-1 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Разработка развитой технологической схемы получения тритикалевой муки</p> <p><i>Научный руководитель – Кандроков Роман Хажсетович, к.т.н., доцент кафедры «Зерно, хлебопекарные и кондитерские технологии» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
11.10–11.20	<p>Кокшарова Анастасия Романовна – студент группы 19-ТПМ-1 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Разработка технологии механико-кинематического разделения на анатомические части зерна гречихи и кукурузы с целью максимального извлечения белковых, углеводных и липидных фракций</p> <p><i>Научный руководитель – Кандроков Роман Хажсетович, к.т.н., доцент кафедры «Зерно, хлебопекарные и кондитерские технологии» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
11.20–11.30	<p>Севадкина Анастасия Олеговна – студент группы 19-ТПМ-1 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Разработка технологии производства нового вида пшеничной муки «Интегральная» с максимальным использованием фитохимического потенциала зерна</p> <p><i>Научный руководитель – Кандроков Роман Хажсетович, к.т.н., доцент кафедры «Зерно, хлебопекарные и кондитерские технологии» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
11.30–11.40	<p>Лебединская Дарья Сергеевна – магистрант группы 20-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Разработка рецептуры зернового напитка на основе нутовой муки</p> <p><i>Научный руководитель – Алексеенко Елена Викторовна, д.т.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
11.40–11.50	<p>Айдемирова Анастасия Муслимовна – магистрант группы 20-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Биохимический состав сублимированного сока малины и создание напитков на его основе</p> <p><i>Научный руководитель – Алексеенко Елена Викторовна, д.т.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
11.50–12.00	<p>Бархатова Марина Владимировна – магистрант группы 20-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Характеристика гидролизата горохового протеина и применение для создания высокобелковых напитков для спортсменов</p> <p><i>Научный руководитель – Алексеенко Елена Викторовна, д.т.н., проф.,</i></p>

	зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
12.10–12.20	Буланникова Екатерина Игоревна – магистрант группы 20-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП» Состав и содержание БАВ в продуктах переработки калины Научный руководитель – Дубцова Галина Николаевна, д.т.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
12.20–12.30	Кузина Александра Романовна – магистрант группы 20-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП» Разработка рецептуры напитка на основе гидролизата овсяной муки Научный руководитель – Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
12.30–13.00	КОФЕ-БРЕЙК
13.00–13.10	Ралович Анастасия Дмитриевна – магистрант группы 20-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП» Разработка рецептуры сухого соуса и создание его вкусоароматического профиля Научный руководитель – Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП» Научный руководитель – Тарасова Вероника Владимировна, к.т.н., доц., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
13.10–13.20	Локтионова Татьяна Сергеевна – магистрант группы 21-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП» Научно-практические аспекты разработки растительного аналога мясной котлеты Научный руководитель – Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
13.20–13.30	Попова Екатерина Алексеевна – магистрант группы 20-ТПМ-МАГ-2 ФГБОУ ВО «МГУПП» Применение ароматизатора с консервирующими свойствами в маффинах Научный руководитель – Дубцова Галина Николаевна, д.т.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
13.30–13.40	Алексеева Арина Андреевна – магистрант группы 21-ТПМ-МАГ-3 ФГБОУ ВО «МГУПП» Исследование свойств натуральных и синтетически гелеобразователей и их применение в составе желе Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»
13.40–13.50	Леонтьева Анастасия Юрьевна – студент группы 18-ТПМ-10 ФГБОУ ВО «МГУПП» Разработка рецептуры зернового напитка на основе зеленой гречки Научный руководитель – Алексеенко Елена Викторовна, д.т.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»

13.50–14.00	<p>Волков Владимир Владимирович – студент группы 18-ТПМ-10 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Разработка рецептурной композиции гипертонического напитка для спортсменов на основе порошка шиповника</p> <p><i>Научный руководитель – Фролова Юлия Владимировна – к.т.н., научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи»</i></p> <p><i>Алексеенко Елена Викторовна, д.т.н., проф., зав. кафедрой «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
14.00–14.10	<p>Васильева Дарья Сергеевна – студент группы 18-ТПМ-10 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Разработка витаминно-минерального комплекса для коррекции рациона питания лиц 18–22 лет средней полосы на основе их фактического питания</p> <p><i>Научный руководитель – Смирнова Елена Александровна, к.т.н., руководитель Лаборатории демографии и эпидемиологии питания ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи»</i></p> <p><i>Научный руководитель – Денисова Наталья Николаевна, к.м.н., старший научный сотрудник Лаборатории демографии и эпидемиологии питания ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи»</i></p> <p><i>Научный руководитель – Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
14.10–14.20	<p>Селезнева Татьяна Евгеньевна – студент группы 18-ТПМ-10 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Современное состояние и направления развития производства агара в России</p> <p><i>Научный руководитель – Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p> <p><i>Научный руководитель – Тарасова Вероника Владимировна, к.т.н., доц., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
14.20–14.30	<p>Церковников Дмитрий Сергеевич – студент группы 18-ТПМ-10 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Установление сроков годности соусов овощных»: перцового «Шприча» и соевого «Терияки»</p> <p><i>Научный руководитель – Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
14.30–14.40	<p>Пешкова Василина Андреевна – студент группы 18-ТПМ-10 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p>Перспективы применения олеорезинов в пищевой промышленности</p> <p><i>Научный руководитель – Саркисян Варужан Амбарцумович, к.б.н., старший научный сотрудник Лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи»</i></p> <p><i>Научный руководитель – Николаева Юлия Владимировна, к.т.н., доцент кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>

14.40–14.50	<p>Александрова Дарья Игоревна – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Сравнительный анализ технологических свойств коммерческого яблочного пектина и пектина, полученного из свекловичного жома</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
14.50–15.00	<p>Аллакина Яна Романовна – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Обоснование использования природных гелеобразователей в составе патчей для ухода за кожей вокруг глаз</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
15.00–15.10	<p>Брадис Мария Игоревна – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Влияние добавок полисахаридной природы на качественные показатели соевой соусной основы</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
15.10–15.20	<p>Кислицын Евгений Сергеевич – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Разработка рецептуры сухого соуса «Унаги»</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
15.20–15.30	<p>Немоляева Людмила Святославовна – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Разработка рецептуры эмульсионного соуса «Ореховый» с пониженной энергетической ценностью</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
15.30–15.40	<p>Панова Наталья Сергеевна – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Оценка потребительских свойств соуса «Кимчи» с использованием дескрипторно-профильного метода</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p> <p><i>Научный руководитель – Вольнова Екатерина Романовна, ст.преп. кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i> Вольнова Е.Р.</p>
15.40-15.50	<p>Чепурова Елизавета Александровна – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Совершенствование технологии губных помад с использованием SPF-фильтров</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p> <p><i>Научный руководитель – Вольнова Екатерина Романовна, ст.преп.</i></p>

	<i>кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i>
15.50–16.00	<p>Черкесова Ксения Владимировна – студент группы 18-ТПМ-4 ФГБОУ ВО «МГУПП»</p> <p><i>Применение продуктов пчеловодства в технологии питательных косметических кремов</i></p> <p><i>Научный руководитель – Бутова Светлана Николаевна, д.б.н., проф., профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «МГУПП»</i></p>
16.00–16.20	Подведение итогов. Свободное общение, дискуссия с участниками конференции