

Выступления на конференциях высокого уровня

1. Губаненко Г.А. Spirulina as a protein ingredient in a sports nutrition drink. 4th International Conference on Innovations in Sports, Tourism and Instructional Science (ICISTIS 2019), октябрь 2019 г, г. Екатеринбург.
2. Пушмина, И. Н. Анализ токсикологической безопасности плодов *Ribes rubrum* L. как сырья для обогащения безалкогольных напитков / И. Н. Пушмина, В. В. Пушмина, О. Я. Кольман // Пища. Экология. Качество : сборник статей в 2 т. Том 2 / . отв. за выпуск : О. К. Мотовилов, О. А. Высоцкая, К. Н. Нициевская, Л. П. Хлебова. – Барнаул : Изд-во Алт. ун-та, 2019. – 412 с. – С. 146-149. – Режим доступа : <http://konf.asu.ru/pek2019/?page=home>.
3. Губаненко Г.А. Аспекты применения порошка из выжимок проростков пшеницы для функциональных продуктов. Международный симпозиум «Инновации в пищевой биотехнологии», 2018, г. Кемерово.
4. Пушмина, И. Н. Оценка потребительских свойств и гигиенической безопасности ягод облепихи (*Hippóphaë*) как ингредиента функциональных продуктов / И. Н. Пушмина, Т. С. Забродина // Инновации в индустрии питания и сервисе : Электронный сборник материалов III Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», 25 октября 2018 г. – Краснодар ; Изд. КубГТУ, 2018. – 631 с. – С. 596-599.
5. Пушмина, И. Н. Ресурсосберегающая схема переработки ягодного сырья для обогащения пищевых продуктов функциональными ингредиентами / И. Н. Пушмина // Научные исследования – сельскохозяйственному производству : материалы Междунар. науч.-практ. конф. (ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 25 апреля 2018 г.). – Орел : ООО ПФ Картуш, 2018. – 580 с. – С. 389-396.
6. Пушмина, И. Н. Обоснование рецептурной композиции новых видов функциональных рыборастворительных полуфабрикатов / И. Н. Пушмина, Т. С. Забродина // Актуальные проблемы пищевой промышленности и общественного питания [Текст] : материалы II Междунар. науч.-практ. конф. (Екатеринбург, 17 апреля 2018 г.) / [отв. за вып.: С.Л. Тихонов, О.В. Чугунова, В.А. Лазарев] ; М-во науки и высшего образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург : Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2018. – 144 с. – С. 94-101.
7. Губаненко Г.А. Оптимизация режима выпечки обогащенного овсяного печенья. – Международная научно-практическая конференция проблемы, перспективы развития», 20 апреля 2017, г. Красноярск. «Наука и образование: опыт, Пушмина, В. В. Формирование и оценка качества полуфабрикатов из растительного сырья как обогатителей сложносоставных диетических продуктов / В. В. Пушмина, И. Н. Пушмина, О. Я. Кольман // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании [Текст] : сб. ст. всеросс. науч.-практ. конф. (Екатеринбург, 17 ноября 2017 г.) / [отв. за вып. О. В. Феофилактова]. – Екатеринбург : Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2017. – С.210-214.