

Научные проекты и гранты, реализованные кафедрой технологии и организации общественного питания

Научная тема проекта/гранта	Заказчик/партнер	Исполнитель	Результат
<p>Научно-практическое обоснование производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с использованием порошка из топинамбура для северных районов Красноярского края</p>	<p>ООО «Центр Конструирования Событий «Евразия», грантодатель в рамках реализации грантовой программы ПАО «Востсибнефтегаз»</p>	<p>Сафронова Т.Н., Евтухова О.М., Ермош Л.Г.</p>	<p>Ссылка на проект Разработаны ТИ ТУ 9110-001-17045722-16 Хлеб с порошком из клубней топинамбура «Северянин». Ссылка на статью Новый вид хлеба для северян, Хлебопечение России 2018. - №3 С.33-38</p>
<p>Разработка рационов двухнедельного цикличного меню для работников, работающих вахтовым методом труда в районах Крайнего Севера сбалансированных по энергетическим затратам, с учетом норм питания и сырья; расширение ассортимента блюд профилактического назначения для питания инженерно-технических работников, работающих в районах Крайнего Севера</p>	<p>ООО «Партнеры Красноярск», в лице Управляющей организации – ООО «МегаПрофит УК»</p>	<p>Сафронова Т.Н., Евтухова О.М., Казина В.В., Ермош Л.Г.</p>	<p>Разработаны рационы двухнедельного цикличного меню для работников, работающих вахтовым методом труда в районах Крайнего Севера. Презентация 1.(загрузить) Ссылка на статью Анализ питания работников тяжелого труда, вахтовым методом в условиях Крайнего Севера, Российская Арктика. - 2018. - №3. - С.71 - 93</p>

<p>Производство замкнутого цикла по переработке биогенного продукта проростков и выпуск линейки продуктов, полезных для здоровья</p>	<p>Краевое государственное автономное учреждение «Красноярский региональный инновационно-технологический бизнес-инкубатор», ООО «Проростки»</p>	<p>Губаненко Г.А., Наймушина Л.В., Балябина Т.А.</p>	<p>Определен химический состав и регламентируемые показатели качества и безопасности порошка из выжимок сокового производства из пророщенной пшеницы. Определен химический состав пророщенной чечевицы, пророщенного нута. Определен химический состав и регламентируемые показатели качества и безопасности пасты из пророщенной чечевицы, пророщенного нута. Разработана технология получения порошка из вторичного сырья сокового производства из пророщенной пшеницы. Ссылка на статью. Губаненко Г.А и др., Технология переработки ростков пшеницы с получением порошка из выжимок с высоким содержанием биологически активных веществ / Вестник Воронежского</p>
--	---	--	--

			<p>государственного университета инженерных технологий // 2019. – № 81(2). – с.154-161.</p> <p>Губаненко Г.А. и др, Перспективы применения биогенного сырья для обогащения кондитерских изделий / Проблемы развития рынка товаров и услуг: перспективы и возможности субъектов РФ // 2018. – с.367-370. Ссылка на статью.</p> <p>Определен допустимый срок хранения порошка из выжимок пророщенной пшеницы, продукта из пророщенного нута, конфет с комбинированной начинкой в процессе хранения при заданных условиях и сроках.</p>
<p>Определение условий и сроков хранения функциональных продуктов на основе биогенного продукта проростков бобовых и зерновых культур</p>	<p>ООО «Красноярский региональный центр, биотехнологического инжиниринга», ООО «Проростки»</p>	<p>Губаненко Г.А., Балябина Т.А., Яброва О.А., Струпан Е.А.</p>	<p>Разработаны и внесены в реестр Росстандарта ФБУ «Красноярский ЦСМ» ТУ 10.89.19 – 005– 64082567-2019 Порошок из выжимок пророщенной пшеницы, ТУ 10.89.19 –003 –64082567-2019 Продукт из пророщенного нута; ТУ 10.82.23 – 004 –</p>

			<p>64082567-2019 Конфеты с комбинированной начинкой. Губаненко Г. А. Обеспечение безопасности на основе принципов ХАССП при производстве паст из биогенных продуктов пророщенных бобовых / Современная наука и инновации // 2018. – с.135-140. Ссылка на статью. Губаненко Г. А. и др. Аспекты применения порошка из выжимок проростков пшеницы для функциональных продуктов / Инновации в пищевой биотехнологии // 2018. – с.426-431. Ссылка на новость</p>
<p>Медико-биологические проблемы питания населения на Севере</p>	<p>Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный исследовательский центр «Красноярский научный центр Сибирского отделения Российской академии наук» (ФГБНУ ФИЦ КНЦ СО РАН, КНЦ СО РАН) Научно-</p>	<p>Иванова Г.В., Кольман О.Я.</p>	<p>Иванова, Г. В. Изучение основных биохимических показателей антиоксидантной защиты в биологических средах организма (на примере школьников г. Красноярска) / Г. В. Иванова, В.Т. Манчук // Вестник КрасГАУ. – 2008. – № 3. – С. 308-314. Ссылка на статью Использование традиционных</p>

	исследовательский институт медицинских проблем Севера (НИИ МПС)		продуктов питания народов Севера в дошкольных и школьных учреждениях (Реальность. Проблемы. Рекомендации): монография /под общ.ред. В.Т. Манчука; Е.И. Прахин, Г.В.Иванова, В.Б. Спиричев, И.Я. Конь и др.– Новосибирск: Наука,1996.–183 с.
Мини-предприятие для производства сахаристых кондитерских изделий повышенной пищевой ценности	ООО «БИЗНЕС КОЛЛЕГИЯ»	Иванова Г.В., Кольман О.Я.	Разработка НТД (ТУ и ТИ) на новые пищевые продукты (рыбные рубленые изделия) повышенной пищевой ценности.

Результаты НИОКР

Название конференции	Ссылка
I-V Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Проблемы развития рынка товаров и услуг: перспективы и возможности субъектов РФ»	http://conf.sfu-kras.ru/942 http://conf.sfu-kras.ru/964 http://conf.sfu-kras.ru/986 http://conf.sfu-kras.ru/1008
Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Региональный рынок в условиях кризиса»	http://conf.sfu-kras.ru/951
II Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса»	http://conf.sfu-kras.ru/999
I–IX Всероссийская выставка инновационных проектов и идей в области пищевых технологий и здорового питания. Основным приоритетом выставки является выявление и поддержка талантливой молодежи, активизация творческой деятельности студентов, магистрантов и аспирантов. Проводится ежегодно начиная с 2010 года в апреле месяце. Место проведения и организатор конкурса Центр здорового питания.	Ссылка на страницу выставки
I-V Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Проблемы развития рынка товаров и услуг: перспективы и возможности субъектов РФ»	http://conf.sfu-kras.ru/942 http://conf.sfu-kras.ru/964 http://conf.sfu-kras.ru/986 http://conf.sfu-kras.ru/1008
Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Региональный рынок в	http://conf.sfu-kras.ru/951

условиях кризиса»