

**64-я Международная научная
студенческая конференция
МНСК-2026**



Программа

630090, город Новосибирск. ул. Пирогова, 1

Сельское хозяйство. Пищевая биотехнология

Место: Аудитория 3-317 (ул. Добролюбова 162, 3 этаж)

Дата и время: 21 апреля 10:00

Участникам необходимо подготовить презентацию на заседание подсекции!

Экспертный совет подсекции «Пищевая биотехнология»:

канд. биол. наук, В.В. Коршунова
канд. с.-х. наук, доц. О.Н. Сороколетов
канд. с.-х. наук, доц. О.В. Рявкин
канд. техн. наук, доц. Е.А. Кошелева
ассистент В.С. Черенков

№	ФИО	Доклад	Организация.	Науч. рук.
1	Баян-оол Элиста Эриксоновна	Возможность использования продукции мараловодства в шоколадных изделиях	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Бондаренко О.В.
2	Ондар Чечена Валериевна (Заочное участие)	Разработка рецептуры сывороточного напитка из плодов шиповника	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Ховалыг Ч. В.
3	Куулар Диана Александровна (Заочное участие)	Технология приготовления национальных тувинских блюд	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Монгуш С.Д.
4	Виноградова Полина Игоревна	Индукцированная микроэлементами хемотипическая изменчивость базилика: влияние концентраций Mn, В и Си на хемопрофиль эфирного масла и биомассу.	Новосибирский государственный университет	Смирнова Н. В.
5	Сат Ою Аясовна	Сравнительный анализ пищевой ценности бисквитных тортов	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Монгуш С.Д.
6	Херел-оол Элиза Арсениевна (Заочное участие)	Физико-химические показатели творожных сырков	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Монгуш С. Д
7	Лопсан Ай-Суу Соруковна (Заочное участие)	Оценка качества печеночного торта	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Монгуш С Д

8	Мозговая Дарья Васильевна	"Роль кормления и содержания в формировании качества продукции птицеводства"	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Городок О.А.
9	Алёшина Ангелина Алексеевна	Перспективы развития органического сельского хозяйства в Сибири	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Городок О.А.
10	Березиков Георгий Артемьевич	Улучшение биодоступности сыровяленых колбас мажущей консистенции, с функциональным ингредиентом	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Рявкин О. В.
11	Куликова Софья Андреевна	Разработка технологии производства десертного масла с биоактивными компонентами	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Кошелева Е. А.
12	Ооржак Ай-Мерген Оюн-оолович (Заочное участие)	Перспективные инновационные методы консервирования шпика: анализ эффективности и влияние на качественные параметры продукта	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Бондаренко О.В.
13	Салчак Саяра Ангыр-ооловна	Эффективность использования национальных молочных продуктов при производстве функциональных продуктов питания	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Бондаренко О.В.
14	Легачёва Екатерина Александровна	"Разработка рецептурно-компонентных решений мороженого с использованием БАД".	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Тарабанова Е.В.
15	Постухов Вадим Павлович	Разработка функционального напитка на основе пахты с биоактивными компонентами сибирского ранета	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Кошелева Е. А.
16	Мордвина Анастасия Олеговна	Разработка технологии растительного сырного продукта на основе семян амаранта с использованием	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Кошелева Е. А.

		вегетарианских коагулянтов и обогащением кальцием		
1 7	Медвяцкая Диана Геннадьевна	Инновация микрогрин в производстве структурированных ветчин для бургеров	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Рявкин О.В.
1 8	Бородин Егор Сергеевич	Инновационные технологии в получении мясных продуктов с функциональной направленностью	ФГБОУ ВО Университет биотехнологий	Рявкин О.В.
1 9	Околелов Степан Алексеевич (онлайн)	Содержание БАВ в экстрактах пивной дробины, полученных сверхкритическим CO ₂	Томский государственный университет	Коломейчук Л. В.
2 0	Содунам Сырга Вячеславовна (Заочное участие)	Инновационные технологии при производстве сырокопченых колбас	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Бондаренко О.В.
2 1	Монгун-оол Айслу Белековна (Заочное участие)	Чокпек – традиционный молочный продукт Тувы: технология, свойства и потенциал для пищевой индустрии	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Бондаренко О.В.
2 2	Ооржак Чодураа Чараш-ооловна (Заочное участие)	Качество облепихового повидла, произведенного в условиях ООО НПЦ «АК-ЧЕМ»	ФГБОУ ВО Тувинский государственный университет	Бондаренко О.В.