

Результаты научно-исследовательской деятельности за 2016 год

• Перечень изданных и принятых к публикации статей в изданиях, рекомендованных ВАК, по результатам научно-исследовательской деятельности

1. Табала Е.Б. Органолептическая оценка желейного мармелада с использованием ягодных полуфабрикатов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2016. № 2. С. 49-55.
2. Богатырев А.В. Шишов И.П. Дерюшева Т.В. Исследование влияния упаковки на сохранность продукции в процессе товародвижения // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии имени В.Р. Филиппова. 2016. № 1(42). С. 146-149.
3. Голуб О.В. Глебова С.Ю., Мотовилов О.К. Удалая Е.С. Разработка овощного соуса методом гидромеханического диспергирования // Техника и технология пищевых производств. 2016. №2 (41). С.28-34.
4. Голуб О.В. Габинский А.В., Позняковский В.М. Формирование потенциала удовлетворенности потребителей при проектировании продукции // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. 2016. № 8. Ч.1. С. 84-87.
5. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Исследование микробиологической безопасности полуфабриката из плодов рябины обыкновенной // Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. 2016. № 2(249). С. 91-95.
6. Мазалевский В.Б. Мотовилов О.К., Нициевская К.Н. Изменения физико-химического состава гороха в процессе гидромеханического диспергирования // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2016. № 3(38). С.28-34.
7. Миллер Ю.Ю. Киселева Т.Ф., Гребенникова Ю.В., Стабровская Е.И. Возможность интенсификации солодоращения посредством использования комплекса органических кислот // Техника и технология пищевых производств, Кемерово. 2016. № 1. С.11-17.
8. Щетинина И.В. Балашов А.П. Повышение управленческих компетенций руководителей сельхозорганизаций // АПК: экономика, управление. 2016. № 2. С. 17-24.
9. Щетинина И.В. Ждан Г.В. Воронов Ю.П. Реиндустриализация экономики сельских территорий (на примере Новосибирской области) // Регион: экономика и социология. 2016. № 4.
10. Распутин А.А., Распутина Е.А., Распутина О.В. Сентябова В.А. Эффективность применения гомеопатического средства в технологическом процессе производства молока // Вестник Новосибирского государственного аграрного университета. 2016. №1 (38). С. 105-111.
11. Востриков Н.И.Елисеева Т.В., Капишников А.Ю., Чернявский И.А. Развитие совместной деятельности прудовых и озерных рыбоводных хозяйств на основе кооперации // Экономика и управление: проблемы, решения. 2016. Т. 2. № 6. С. 70-76.
12. Стенкина М.В. Першукевич П.М., Тю Л.В. Основные направления социально-экономических исследований в аграрном секторе Сибири: настоящее и будущее // Достижения науки и техники АПК. 2016. № 4. С.9-13.
13. Распутина О.В. Исакова М.Б., Наумкин И.В. Морфологические особенности строения печени новорожденных норчат различных окрасочных генотипов в норме и под влиянием биостила // Вестник НГАУ. 2016. № 2 (39). С. 102-108.
14. Распутина О.В. Атарова Ю.В., Наумкин И.В., Распутин А.А. Особенности онтогенеза скелета головы самцов американской норки генотипов standard и lavender (в норме и при воздействии препарата Биостил) // Вестник НГАУ. 2016. № 4 (41). С. 83-90.
15. Глебова С.Ю. Оценка качества свежей тыквы твердокорой // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. 2016. Т.14. №6. С.25-31.

16. Али-Аскяри С.А., Максудов Х.З. Современные подходы к обеспечению молоком и молочной продукцией Новосибирской области // Вестник Новосибирского государственного аграрного университета. 2016. № 4 (41). С. 143-148.

17. Кошелева О.Э., Логвиненко В.А. Термический анализ древесины. Часть I // Известия высших учебных заведений. Строительство. 2016. № 2 (686). С. 98-103.

18. Кошелева О.Э., Логвиненко В.А. Термический анализ древесины. Часть II // Известия высших учебных заведений. Строительство. 2016. № 3 (687). С. 95-99.

19. Кошелева О.Э., Паули И.А., Логвиненко В.А. Кинетика термодеструкции древесины сосны с антипиренами // Известия высших учебных заведений. Строительство. 2016. № 5 (689). С. 119-126.

• **Перечень изданных и принятых к публикации статей в зарубежных изданиях по результатам научно-исследовательской деятельности**

1. Голуб О.В. Глебова С.Ю., Мотовилов О.К. Удалая Е.С. Разработка соуса из свеклы столовой // Научный потенциал на света – 2016: мат. за 12-я междунауч. практ. конф. – Т.5. – София: «Бял ГРАД-БГ» ООД, 2016. – С. 73-75.

2. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Показатели качества полуфабриката из черной смородины // Materialy XII Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji «Wschodnie partnerstwo - 2016». (Материалы XII международной научно-практической конференции «Восточное партнерство 2016») – Vol. 5. – С. 34-37.

3. Али-Аскяри С.А. Максудов Х.З. Основные пути эффективного производства и реализации молока и молочной продукции на региональном рынке // Актуальные проблемы развития экономики образования // Сборник материалов международной научно-практической конференции - Душанбе: "Ирфон", 2016. - 91-94.

4. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Получение полуфабриката из плодов облепихи // Фундаментальные и прикладные науки сегодня: материалы IX международной научно-практической конференции. – North Charleston, USA (12-13 сентября 2016) – т.1. – С. 125 – 126.

5. Щетинина И.В. Эффективное развитие агропромышленного производства – фактор устойчивого развития регионов / / Стійкий розвиток регіонів в умовах глобалізації. Матеріали Міжнар. наук. – практ. конф. (26–29 червня 2016 р.). – Житомир: Вид-во «Рута», 2016.

6. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Рябина, как ценный источник пищевого сырья // Proceedings of the International Scientific and Practical Conference «Modern Science Problems (June 15, 2016, Kiev, Ukraine)» (международная научно-практическая интернет конференция «Научные проблемы современности». – С. 17-19.

7. Бакайтис В.И. Рубашанова Е.А. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений в продуктах переработки ягод // Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения: сб. науч. ст. междунауч.-практ. конф. - Гомель: учреждение образования "Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации", 2016. - С. 124-127.

8. Мазалевский В.Б. Мотовилов О.К., Нициевская К.Н. Перспективная технология обработки семян гороха // Научно-технический прогресс в сельском хозяйственном производстве: Материалы Междунар. науч.-техн. конф (Минск, 19-21 окт. 2016 г.) - т.1, 2016. - С. 234-236.

• **Перечень собственных научных изданий**

– *Научно-теоретический журнал «Вестник Сибирского университета потребительской кооперации»*

– **Перечень изданных монографий**

1. Голуб О.В., Дерюшева Т.В., Цапалова И.Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность. – М.: ИНФРА-М, 2016.
2. Акберов К.Ч. Социально-экономический потенциал сельской территории. – Изд-во НГТУ, 2016.

– **Перечень изданных научных сборников, сборников докладов конференций**

1. Дни науки-2016: сборник трудов VII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной 60-летию СибУПК (14-18 марта 2016 г.) Часть 1. Новосибирск: ЧОУ ВО Центросоюза РФ СибУПК.
2. Дни науки-2016: сборник трудов VII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной 60-летию СибУПК (14-18 марта 2016 г.) Часть 2. Новосибирск: ЧОУ ВО Центросоюза РФ СибУПК.
3. Актуальные проблемы развития экономики и образования: материалы четвертой международной научно-практической конференции (2-3 июня 2016 г.). – Душанбе, "Ирфон", 2016.

• **Перечень мероприятий, проведенных в рамках научно-исследовательской деятельности**

1. VII Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Дни науки-2016, посвященная 60-летию СибУПК. 13-18.03.2016.
2. Всероссийская научная студенческая конференция "Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья", посвященная 60-летию СибУПК. 24.03.2016.
3. Инновационный форум «Индустрия сервиса и гостеприимства Сибири: современное состояние и перспективы развития». 14-25.11.2016.
4. Научные лабораторные практикумы для школьников и обучающихся колледжей. В течение года.

• **Перечень патентов, полученных на разработки (российских)**

Доцентом кафедры технологии и организации общественного питания Глебовой С.Ю. в 2016 году поданы 2 заявки на получение патентов на изобретение по темам: «Способы производства соуса овощного из брюквы»; «Способ производства соуса овощного из ревеня».

• **Перечень инновационных разработок**

в целях развития кооперативного образования и системы потребительской кооперации

№ п/п	Наименование НИОКР	Рабочая группа
1	Разработка модульной программы ДПО для руководителей и специалистов потребительской кооперации, предприятий иных форм собственности в области	Леоненко Е.И. , заведующий кафедрой экономики, канд. экон. наук, доцент; Бакайтис В.И. , заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров, д-р техн. наук, профессор; Листков В.Ю. , заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной

<p>заготовительной деятельности и переработки продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> – Заготовительная деятельность и организация переработки сырья – Современная система кормопроизводства в условиях малого и среднего предпринимательства – Современные технологии хранения и переработки дикорастущего сырья, плодоовощной продукции и картофеля – Экспертиза качества сырья и продовольственных товаров и диагностирование фальсифицированной продукции – Техническое регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья и продукции – Маркетинг заготовки и переработки сельскохозяйственной продукции – Управление закупками и запасами 	<p>продукции, канд. с-х. наук; Глебова С.Ю., заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания, канд. биол. наук, доцент</p>
---	---

*для участия в Форуме
«Предпринимательский кампус российской кооперации»*

№	Тема проекта	Авторы проекта	Научный руководитель
НИОКР студентов			
1	Разработка инновационных технологий функциональных продуктов на основе местного сырья и нута	Брежнева К.А., Карпушкина Е.В., Балде О.Р., Тюрина В.В.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
2	Разработка комбинированного паштетного продукта для разных групп населения	Волкова К.А., Барамыкина А.Л.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
3	Разработка безглютеновых мучных изделий на основе сибирского сырья	Пономарь Я.Ю., Степанов А.С., Устинов А.А.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
Бизнес-проекты студентов			
4	Производственно-перерабатывающий комплекс «Fresh view»	Свичкарёв Н.Л.	Васильева Т.О.
5	«Пекарня для потребительской кооперации». Разработка безглютеновых мучных изделий на основе сибирского сырья	Степанов А.С.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
6	«Справочник голодного студента»	Гетманова А.С.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
7	Разработка напитка-заменителя натурального молока на основе кедрового ореха	Жерносек А.С.	к. с.-х. н. Листков В.Ю.

• Перечень научно-технических проектов

Выполнены научно-исследовательские работы по теме «Разработка технической документации (СТО, ТИ) на папоротник соленый» на основании хозяйственного договора с сельскохозяйственным снабженческо-сбытовым потребительским кооперативом «Областной логистический центр».

Межкафедральный коллектив в 2016 году принял участие в разработке Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Новосибирской области на период до 2025 года, а также Плана мероприятий (дорожная карта) создания и развития сельскохозяйственных кооперативов Алтайского края.

Выполнены работы по актуализации технической документации на пищевую продукцию, в том числе, из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, с целью дальнейшей коммерциализации научных разработок ученых научной школы.

Список разработанной для реализации технической документации

СТО 01597951-006-2016	Папоротник орляк соленый (полуфабрикат)
СТО 01693548-001-13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие
СТО 01693548-002-13	Овощи фаршированные, полуфабрикаты охлажденные и замороженные
СТО 01693548-003-13	Блинчики (оболочка), блинчики с начинкой, полуфабрикаты охлажденные и замороженные
СТО 01693548-004-13	Вареники с различными начинками быстрозамороженные
СТО 01693548-005-13	Полуфабрикаты из мяса птицы
ТУ 9198-065-01597951-12	Чайные напитки
ТУ 9163-064-01597951-11	Ягоды и плоды пересыпанные сахаром замороженные
ТУ 9128-063-01597957-10	Мармелад желейный и желейно-фруктовый, обогащенный микроэлементами
ТУ 9141-062-01597951-10	Масло облепиховое
ТУ 9161-061-01597951-09	Плоды и ягоды замороженные
ТУ 9161-060-01597951-09	Ягоды и фрукты моченые
ТУ 9161-059-01597951-09	Овощи соленые
ТУ 9163-056-01597951-07	Ягоды и плоды протертые или дробленые с сахаром
ТУ 9882-055-01597951-07	Мед с добавлением ягод и орехов
ТУ 9163-052-01597959-07	Соки концентрированные плодово-ягодные
ТУ 9165-020-01597951-07	Грибы замороженные
ТУ 9735-011-01597959-05	Грибы устричные (вешенка) свежие культивируемые
ТУ 9167-007-01597959-04	Грибы соленые ферментированные
ТУ 9167-006-01597959-04	Грибы соленые отварные и маринованные
ТУ 9164-005-01597959-04	Папоротник сушеный
ТУ 9167-002-01597959-03	Папоротник орляк соленый

• Грантовая деятельность

В 2016 году подано 16 заявок к участию в университетском конкурсе студенческих грантов, из которых 4 одобрено, в том числе:

Грант имени профессора Н.А. Орешкова: проект Брежневой К.А., Балде О.Р., Карпушкиной Е.В., Тюриной В.В. на тему «Разработка инновационных технологий функциональных продуктов на основе местного сырья и нута» (Руководитель: д-р биол. наук, профессор, профессор Березовикова И.П.).

- **Участие студентов в научных и инновационных мероприятиях**

1. Студенты торгово-технологического факультета стали лауреатами VI межрегионального конкурса инновационных проектов и идей в области пищевых технологий и здорового питания «Проблемы формирования инновационного продукта в области пищевых технологий и здорового питания», который проходил в Сибирском федеральном университете (СФУ) в г. Красноярске (*региональный конкурс*).

Диплом 1 степени в конкурсе инновационных проектов: Сенина А.Д., Геде М.В. (ТхБ-21)

Диплом 2 степени в конкурсе инновационных проектов: Гетманова А.С., Юхименко М.В, (ТхБ-31)

Диплом 1 степени в области инновационных идей: Пономарь Я.Ю, (ТхБ-31)

2. Магистранты Степанов А.С. и Зырянова Е.Л. провели дегустацию приготовленной продукции на основе разработанной ими рецептуры на площадке ГПНТБ на Фестивале наук 2016 (*всероссийский фестиваль*).