

**ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

СТУДЕНЧЕСКИЙ НАУЧНЫЙ КРУЖОК

ТЕХНОЛОГ

«Прогресс науки определяется трудами её ученых и ценностью их открытий» - Луи Пастер

Руководитель:

Габриелян Дина Сергеевна, к.т.н., доцент
кафедры технологии молока и молочных продуктов,

dg050272@yandex.ru



Цель и задачи

- Развитие творческой активности студентов;
- Углубление и расширение знаний студентов в области технологии молочных продуктов;
- Привлечение студентов к научно-исследовательской работе;
- Содействие повышению качества подготовки квалифицированных кадров для молочной промышленности.



Направление деятельности

- Проведение исследований в области технологии молочных продуктов;
- Разработка новых видов молочных продуктов;
- Подготовка публикаций, докладов на конференции по результатам исследований;
- Использование результатов НИР при подготовке выпускных квалификационных работ.



План работы на текущий год

Проведение НИР по теме: **Разработка технологии новых видов кисломолочных продуктов функционального и десертного назначения:**

- анализ литературных и патентных источников по теме исследований;
- выполнение экспериментальных исследований с использованием математических методов планирования эксперимента и обработки его результатов;
- обсуждение результатов НИР на заседаниях кружка;
- участие в научных конференциях по результатам НИР;
- подготовка научных публикаций по результатам НИР.



Результаты работы за 2019-2020 уч. год

Участие в V МОЛОДЕЖНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ «МОЛОДЫЕ ИССЛЕДОВАТЕЛИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО И ЛЕСНОГО КОМПЛЕКСОВ РЕГИОНАМ» 23 апреля 2020 г. и публикации в сборнике Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Т.2 Ч.2 Технические науки: Сборник научных трудов по результатам работы V международной молодежной научно-практической конференции. – Вологда–Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2020. – 242 с.



- Габриелян Ованес Самвелович. Разработка технологии рассольного сыра с использованием растительного наполнителя. С. 16 – 21.
- Зайцев Кирилл Алексеевич. Творожный продукт с функциональными свойствами. – С. 33-37.
- Иванова Кристина Николаевна. Производство кисломолочного напитка из пахты с использованием пробиотиков и растительных наполнителей. – С. 50-54
- Игитханян Давид Агасиевич. Выбор растительного ингредиента для обогащения кисломолочного продукта функционального назначения . – С. 54-57.
- Ильина Наталья Александровна. Активность развития бифидобактерий при производстве биоряженки – С. 57-61.
- Канина Наталья Васильевна. Разработка технологии творожного продукта функционального назначения. – С. 65-69.
- Колесникова Ольга Андреевна. Использование функциональных ингредиентов при производстве кисломолочного мороженого. – С. 73-77.
- Кузина Екатерина Андреевна. Использование биойода и сиропа стевии в рецептуре творожного десерта с функциональными свойствами. – С. 92-97.
- Мартьянова Анастасия Сергеевна. Реализация принципов хассп при производстве кисломолочного напитка из пахты с растительными наполнителями. – С. 102-106.
- Муравьев Алексей Петрович. Исследование возможности использования стевиозида и морковного сока при производстве сывороточного напитка. – С. 119-123.



- Неронова Ольга Николаевна. Желированный десерт на основе творожной сыворотки. С. 128- 132.
- Падюкина Анастасия Олеговна. Высокобелковый йогурт с функциональными свойствами. – С. 151-155.
- Поликарпова Наталья Валентиновна. Разработка элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ISO 22000:2018 . – С. 155-159.
- Попова Алёна Юрьевна. Актуальность использования натуральной колбасной оболочки. С. 159-162.
- Смирнова Марина Валентиновна. Исследование влияния сухого экстракта брусники и стевиозида на органолептические показатели сливочного масла. - С. 191-195.
- Тропин Антон Сергеевич. Использование сокосодержащей основы «облепиха» в производстве напитка на основе творожной сыворотки. – С. 198-201.



Отчет о работе студенческого научного кружка «Технолог» за 2019-2020 уч. год

№	Показатели
	Количество студентов, занимающихся в кружке – 6
1	Количество проведенных заседаний за отчетный период - 4
2	Доклады на заседаниях кружка: Реферативные - 1 <ul style="list-style-type: none"> • Разработка творожных продуктов с использованием молочной сыворотки По результатам экспериментальных исследований – 2 <ul style="list-style-type: none"> •Подбор вкусовых наполнителей для функционального желированного продукта на основе наноконцентрата творожной сыворотки. •Разработка технологии сливочного масла с функциональными ингредиентами.
3	Проведение предметной олимпиады, конкурса по специальности с участием студентов кружка – нет
4	Представление материалов на конференции в других вузах – нет
5	Участие студентов кружка в выполнении научно-исследовательских работ по кафедре: Зайцев К. А., Кузина Е. А., Неронова О. Н., Ильина Н.А., Падюкина А. О., Смирнова М.В. Работы по теме «Совершенствование традиционных и создание новых технологий молочных продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью на основе повышения качества, рационального использования сырья и современных методов его обработки, № госрегистрации 130117085251
6	Подготовленные и поданные заявки на гранты с участием студентов кружка - нет
7	Заявки патентов на изобретение с участием студентов кружка - нет
8	Публикации в научных сборниках и журналах в том числе: В сборнике, не входящем в РИНЦ: нет В сборнике, входящем в базу РИНЦ: 16 статей В журнале ВАК: 1 статья Грунская, В.А. Творожные десертные продукты с функциональными свойствами и повышенной пищевой ценностью/ В.А. Грунская, Д.С. Габриелян, Е.А. Кузина, К.А. Зайцев // Молочнохозяйственный вестник. - 2019. - № 3 (35), III кв. – С. 88-100.
9	Наличие эмблемы и название кружка – есть (презентация на сайте)



Результаты работы за 2020-2021 уч. год

- **Участие во ВСЕРОССИЙСКАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, посвященная дню рождения Николая Васильевича Верещагина «ПЕРЕДОВЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ НАУКИ В МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ» и публикация в сборнике по результатам работы конференции. ПЕРЕДОВЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ НАУКИ В МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ и публикация в Сборнике научных трудов по результатам работы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной дню рождения Николая Васильевича Верещагина Часть 1. Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2020. – 210 с.**
- **Колесникова О. А., магистрант, Подбор ингредиентов для мороженого с функциональными свойствами, с. 31-36.**





Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Правительство Вологодской области
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина"

ВСЕРОССИЙСКАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ,
посвященная дню рождения Н.В. Верещагина
"Передовые достижения науки в молочной отрасли"
секция "Производство молока и молочных продуктов"

СЕРТИФИКАТ УЧАСТНИКА ВРУЧАЕТСЯ

Колесниковой Ольге Андреевне

Проректор по научной работе
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА



А.А. Кузин

Вологда-Молочное
22 октября 2020 г.

SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA



**Участие в VI Всероссийской научно-
практической конференции с
международным участием МОЛОДЫЕ
ИССЛЕДОВАТЕЛИ
АГРОПРОМЫШЛЕННОГО И ЛЕСНОГО
КОМПЛЕКСОВ – РЕГИОНАМ, 22 апреля
2021 год и публикация в сборниках
конференции**



- **Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Том 1.**
Экономические и гуманитарные науки: Сборник научных трудов по результатам работы VI Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Вологда–Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2021. – 290 с.
- ***Gabrielyan O.S.*** Market Analysis of Brine Cheeses with Fillers, Vegetable Cheeses Being Included, с. 214-217.
- ***Zinicheva A. Y.*** Ingredient Proportioning of the Beverage Based on Nanofiltration Whey Concentrate, с. 226-230.



- **Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Том 2. Технические науки: Сборник научных трудов по результатам работы VI Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Вологда– Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2021. – 343 с.**
- ***Игитханян Д. А.*** Проектирование состава кисломолочного продукта с использованием растительных ингредиентов и обеспечением безопасности его производства, с. 205-211.
- ***Колесникова О. А.*** Разработка технологии молочного мороженого, обогащенного пищевыми волокнами и яблочным пюре, с. 222-227.
- ***Габриелян О. С.*** Рассольный сыр с семенами пажитника, с. 182-188.





Доклад на VI
Всероссийской научно-
практической
конференции с
международным
участием МОЛОДЫЕ
ИССЛЕДОВАТЕЛИ
АГРОПРОМЫШЛЕННОГО
И ЛЕСНОГО
КОМПЛЕКСОВ –
РЕГИОНАМ на тему:
*Исследования вязкости
НФ-концентратов
творожной
сыворожки, Зиничева
А.Ю., магистрант*



Отчет о работе студенческого научного кружка «Технолог» за 2020-2021 уч. год

№	Показатели
	Количество студентов, занимающихся в кружке – 4
1	Количество проведенных заседаний за отчетный период - 4
2	Доклады на заседаниях кружка: Реферативные - 1 • Подбор ингредиентного состава для продукта с использованием сыворотки По результатам экспериментальных исследований – 2 Исследование влияния доли вкусовых компонентов на показатели качества мороженого. Разработка технологии рассольного сыра с растительным компонентом
3	Проведение предметной олимпиады, конкурса по специальности с участием студентов кружка – нет
4	Представление материалов на конференции в других вузах – нет
5	Участие студентов кружка в выполнении научно-исследовательских работ по кафедре - нет
6	Подготовленные и поданные заявки на гранты с участием студентов кружка - нет
7	Заявки патентов на изобретение с участием студентов кружка - нет
8	Публикации в научных сборниках и журналах в том числе: В сборнике, не входящем в РИНЦ: нет В сборнике, входящем в базу РИНЦ: 6 В журнале ВАК: нет
9	Наличие эмблемы и название кружка – есть (презентация на сайте)



План работы СНК «Технолог» на 2021-2022 учебный год

№	Мероприятие	Месяц выполнения
1	Анализ литературных источников по теме исследования	Октябрь-ноябрь
2	Проведение экспериментальных исследований и обработка результатов, обсуждение их на заседаниях кружка	Декабрь - февраль
3	Подготовка докладов на студенческую конференцию	Март-апрель
4	Подготовка научных публикаций	Апрель-май
5	Подведение итогов работы СНК «Технолог» на кафедре	Июнь



Для участия в работе студенческого научного кружка приглашаются студенты 3-4 курсов технологического факультета, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»

Контактная информация кафедры технологии молока и молочных продуктов

Телефон: 52-47-11

E-mail: Techmol3@molochное.ru



*«В экспериментальных работах
надо сомневаться до тех пор, пока
факты не заставляют отказаться
от всяких сомнений»*

Луи Пастер

