

Восьмой раздел посвящен технологии хранения и малой переработки живой рыбопродукции. В 2022 г. оборот российских предприятий, занимающихся рыболовством, рыбоводством и переработкой водных биоресурсов, достиг 866 млрд рублей, что на 7 % больше, чем годом ранее, когда этот показатель составлял 808 млрд рублей. Такие данные в мае 2023 г. привели в Росрыболовстве, что говорит о необходимости существенного увеличения объемов переработки выловленной и выращенной рыбы, расширения ассортимента производимой для внутреннего и внешнего рынка продукции, уделения особого внимания инновациям в технологической сфере, открывающим для потребителей широкий доступ к данной продукции, а также максимального использования экспортного потенциала. В разделе освещены вопросы пищевой токсикоинфекции и интоксикации, технологические аспекты переработки, заготовки и хранения рыбы. Особое внимание уделено требованиям к качеству и мероприятиям, обеспечивающим выполнение этих требований.

Имеющий актуализированное и развернутое содержание, учебник «Технологии органической аквакультуры» является успешным обобщением многолетнего научно-образовательного опыта факультета биотехнологий и рыбного хозяйства ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)». Он предназначен для использования в учебном процессе студентами вузов по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки «Сельское, лесное и рыбное хозяйство», а также для специалистов в области рыбоводства и экологических биотехнологий.

Сведения об авторе

Маламуд Дмитрий Борисович, доктор экономических наук, профессор кафедры цифровой нутрициологии гостиничного и ресторанного сервиса факультета пищевых технологий и биоинженерии МГУТУ им. К.Г. Разумовского.

Н.Н. Лебедева, И.А. Никитин, В.А. Грибкова

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ — МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ 2023: НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ, ПОДГОТОВКА КАДРОВ»

11 мая 2023 г. в московском Гостином дворе в рамках Всероссийского форума «Здоровье нации — основа процветания России» состоялась Международная научно-практическая конференция «Здоровое питание 2023: новые технологии, подходы к обеспечению качества и безопасности, подготовка кадров».

Организатором конференции выступил ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

На сегодняшний день основным направлением «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» является обеспечение полноценного питания с целью профилактики заболеваний, увеличения продолжительности и качества жизни населения, что должно стимулировать развитие производства и обращение на рынке соответствующей пищевой продукции. Поэтому в фокусе внимания конференции было, во-первых, обсуждение основных положений и ключевых факторов, влияющих на здоровье человека, трендов изменений технологической парадигмы пищевой индустрии, во-вторых, объединение усилий пищевой индустрии и медицины по внедрению инновационных технологий для достижения импортозамещения и импортонезависимости в производстве продуктов питания и, в-третьих, подготовка кадров для пищевой и перерабатывающей промышленности.

В конференции приняли участие выдающиеся ученые, представители образования, науки и бизнеса из множества городов России, а также других стран. Исследователи представили свои практические знания в пищевой и медицинской областях.

Инновации в пищевой промышленности, в первую очередь, были озвучены директором Научно-исследовательского института детского питания — филиала ФИЦ питания и биотехнологии, доктором технических наук С.В. Симоненко в рамках темы «Импортозамещение детского и лечебного питания в новых реалиях. КНТП полного инновационного цикла». Сергей Владимирович наглядно показал, что развитие современной отечественной индустрии детского питания позволит сделать существенный вклад в улучшение демографической ситуации в Российской Федерации и Республике Беларусь. В этой же секции выступил заведующий отделением санитарно-гиги-

енического воспитания и обучения по вопросам здорового питания отдела организации пропаганды здорового образа жизни и санитарно-гигиенического просвещения населения Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора А.А. Гаврилин, представивший федеральные проекты, призванные помогать просвещать общество в области здорового питания и санитарии. Несомненно, прогресс гигиены питания зависит от экономического положения населения и здоровья людей, структуры питания и состояния здравоохранения, а также от внедрения новых научных знаний о нормальном онтогенетическом развитии родителей, плода и потомства до глубокой старости в зависимости от питания и одновременно — от развития технологий безопасного производства пищевой продукции и охраны окружающей среды.

Заведующий сектором лаборатории арктического биомониторинга Северного (Арктического) федерального университета им. М.В. Ломоносова А.С. Аксенов представил данные о том, как на основании биомониторинговых исследований показана химическая безопасность горбуши при частом использовании ее в пищу в сравнении с употреблением атлантического лосося (семги). Руководитель инновационного центра «ВМ Ингредиентс» О.В. Веселова в своем докладе затронула тему реализации программы импортозамещения и подготовки кадров для производства пищевых ингредиентов. Также речь шла о создании продуктов (лаборатории флейвористов, аппликационные лаборатории, сертификация) и обеспечении бесперебойного производства (система, контроль, документы), а также о развитии экспертизы (собственные инвестиции, развитие школы флейвористики, рост экспертов внутри компании, привлечение молодых специалистов). Начальник отдела НИИ детского питания — филиала ФИЦ питания и биотехнологии Е.С. Симоненко выступала на тему «Глобальные вызовы XXI века. Наука & бизнес: пути развития наукоемких технологий специализированного питания». Елена Сергеевна сделала вывод о том, что симбиоз науки и бизнеса в современных стремительно меняющихся условиях позволит производить новый продукт с конкурентными преимуществами. Директор ВНИИ кондитерской промышленности филиала ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН С.Л. Белецкий представил результаты шестой полярной научно-поисковой экспедиции «Таймыр-2022», наглядно показавшие сроки годности некоторых групп продуктов питания, которые могут длительно храниться в условиях вечной мерзлоты. Руководитель группы цифровизации пищевых технологий НОЦ инфохимии университета ИТМО О.Ю. Орлова рассказала о проектах университета, технологиях и подходах к обеспечению здорового питания населения, озвучила наработки своей научно-ис-

следовательской группы в области здорового питания и предложила сфокусироваться на теме продовольственной безопасности.

С точки зрения медицины здоровое питание охарактеризовала руководитель лаборатории эпидемиологии питания Национального медицинского исследовательского центра терапии и профилактической медицины Минздрава России, кандидат медицинских наук Н.С. Карамнова, подтвердив, что необходимо инвестировать в меры профилактики и борьбы с неинфекционными заболеваниями (НИЗ). Доцент кафедры медицинской генетики Первого МГМУ им. И.М. Сеченова Минздрава России Н.А. Жученко озвучила не менее важную тему «Витамин D — что еще мы можем ожидать от низкого уровня этого витамина». Темой доклада врача, кандидата медицинских наук М.А. Каде стало использование передовых технологий искусственного интеллекта для разработки персонализированных полноценных рационов с помощью аналитического сервиса Nutrient Planner. Применение Nutrient Planner гарантирует высочайшую точность расчетов, максимальную персонализацию и высокоэффективные рекомендации для пациентов, повышение качества рационов за счет учета множества данных и различных факторов, увеличение комплекса знаний благодаря предоставлению пациенту информации о его фактическом питании, назначенном рационе и рекомендациях в четкой, понятной и простой форме, повышение уровня образованности населения в вопросах питания и образа жизни, снижение уровня подверженности алиментарным заболеваниям за счет устранения основного риска — несбалансированного питания.

Таким образом, во Всероссийском форуме «Здоровье нации — основа процветания России» приняли участие исследователи с богатым опытом и исключительно новыми знаниями в своих областях, представившие участникам и гостям конференции важные, актуальные на сегодняшний день темы, связанные с производством продуктов питания.

Сведения об авторах

Лебедева Наталья Николаевна, кандидат технических наук, доцент кафедры инновационных технологий продуктов из растительного сырья факультета пищевых технологий и биоинженерии МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: n.lebedeva@mgutm.ru

Никитин Игорь Алексеевич, доктор технических наук, доцент, заведующий кафедрой биотехнологий продуктов питания из растительного и животного сырья факультета пищевых технологий и биоинженерии МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: i.nikitin@mgutm.ru

Грибкова Вера Анатольевна, кандидат технических наук, доцент,
декан факультета пищевых технологий и биоинженерии МГУТУ им. К.Г.
Разумовского. E-mail: *v.gribkova@mgutm.ru*

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ I. ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

<i>А.Т. Васюкова, И.У. Кусова, Р.Х. Кандроков</i> Исследование гранулометрического состава промежуточных продуктов размола композитной зерновой смеси.....	3
<i>О.В. Веселова, К.В. Власова</i> Разработка технологии напитков на основе натуральных фруктовых порошков	10
<i>О.С. Восканян, П.А. Шипилова</i> Разработка нового вида мороженого с крымскими специями на основе аквафабы	23
<i>М.В. Клоконос, В.И. Карпов, И.А. Никитин, О.А. Орловцева, С.Н. Тэфикова</i> Оптимизация нутриентного состава пищевой смеси при учете индиви- дуальных ограничений потребителей	33
<i>А.И. Ключников, Д.А. Казарцев, С.В. Жуковская, М.В. Бабаева</i> Разработка рецептуры слабоалкогольного напитка брожения на основе гречишного солода	44
<i>Д.А. Куликов</i> Изучение химического состава овсяной мучки (<i>Avena sativa</i> L.) с целью обоснования возможности разработки продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью.....	57
<i>И.И. Татарченко, А.А. Славянский, Н.Н. Лебедева</i> Исследование процесса ферментации табака в анаэробных условиях.....	73

РАЗДЕЛ II. ЭКОНОМИКА

<i>А.А. Авцинова, П.А. Шкурат</i> Исторический аспект и современные реалии торгового конфликта США и Китая.....	85
<i>О.Б. Дементьева</i> Экономика как сложная нелинейная система.....	93
<i>Н.В. Сергеева</i> Интегрированные информационные системы управления государ- ственными финансами: итоги глобального проекта и национальные особенности	104