

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»

(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)



ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ И ПРИГЛАШЕНИЕ

I Национальная очно-заочная научно-техническая конференция

«ИННОВАЦИОННЫЕ И РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

27 апреля 2018 г.

п. Рыбное, Дмитровский район, МО

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

Приглашаем Вас принять участие в работе I Национальной очно-заочной научно-технической конференции «**Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания**», которая состоится 27 апреля 2018 года на базе Дмитровского рыбохозяйственного технологического института (филиал) ФГБОУ ВО «АГТУ» в п. Рыбное, Дмитровский район, Московская область

Направления работы конференции:

1. Технология продуктов из сырья животного происхождения;
2. Технология продуктов из сырья растительного происхождения;
3. Технология продукции общественного питания;
4. Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ;
5. Технология продуктов функционального и специализированного назначения;
6. Информационные технологии и интеллектуальные системы в технологии продуктов животного и растительного происхождения, продукции общественного питания.

Требования к представлению материалов:

Для участия в конференции необходимо до **27 апреля 2018 г.** представить на электронный адрес оргкомитета конференции (drtech@mail.ru) одним письмом со следующими прикрепленными файлами:

- **заявку** на участие в конференции (представлена на сайте www.drtech.ru);
- **материалы**, оформленные в соответствии с нижеприведенными требованиями.

Файл с материалами просьба называть по фамилии первого автора с расширением .doc.

В теле письма указать «**I Национальная, Фамилия Автора**»

Участие и публикация материалов в сборнике конференции - **БЕСПЛАТНОЕ.**

Адрес оргкомитета конференции:

141821, Российская Федерация, Московская область, Дмитровский район,
пос. Рыбное, д. 36

ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Тел./факс: 8 (495) 994-97-12

[http:// www.drtech.ru](http://www.drtech.ru)

E-mail: drtech@mail.ru

Организационный комитет конференции:

Председатель – Гришин Александр Сергеевич, к.т.н, заместитель директора по научной и инновационной работе (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», Рыбное).

Зам. председателя – Цибизова Мария Евгеньевна, д.т.н., профессор кафедры Технологии товаров и товароведения (ФГБОУ ВО «АГТУ», Астрахань)

Члены оргкомитета:

Артемов Роман Викторович, к.т.н., зав. лабораторией Технологии переработки водных биоресурсов (ФГБНУ «ВНИРО», Москва);

Бобренева Ирина Владимировна, д.т.н., профессор кафедры Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения (ФГБОУ ВО «МГУПП», Москва)

Бредихина Ольга Валентиновна, д.т.н., профессор кафедры Технологии продуктов питания (ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», Москва);

Ишевский Александр Леонидович, д.т.н., профессор кафедры Технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом (ФГАОУ ВО «ИТМО», Санкт-Петербург)

Колобов Станислав Викторович, к.т.н., доцент кафедры Товароведения и экспертизы товаров (АНО ВО ЦС РФ «РУК», Москва);

Красуля Ольга Николаевна, д.т.н., профессор кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства (ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева», Москва)

Максимова Светлана Николаевна, д.т.н., зав. кафедры Технологии продуктов питания (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», Владивосток);

Мясникова Елена Николаевна, к.т.н., доцент кафедры Ресторанного бизнеса (ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», Москва);

Титова Инна Марковна, к.т.н., зав. кафедры Технологии продуктов питания (ФГБОУ ВО «КГТУ», Калининград).

Ответственный секретарь – Козлова Диана Олеговна, зам. председателя Студенческого научного общества ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ».

На сайте www.drty.ru, размещена подробная информация о конференции.

Уважаемые коллеги!

Просим Вас довести данную информацию до сведения своих коллег и партнеров, интересующихся мероприятием.

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

в I Национальной очно-заочной научно-технической конференции
«**Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания**»

(27 апреля 2018 г, ДРТИ, п. Рыбное, Московская область)

Фамилия	
Имя	
Отчество	
Ученая степень	
Ученое звание	
Место работы (полное наименование Вашей организации, страна и город (населенный пункт))	
Должность	
Телефон рабочий	
Телефон сотовый	
Адрес места работы	
E-mail	
Форма участия	
Название материалов	
Аннотация (до 350 знаков)	
Ключевые слова	
Соавторы (Ф.И.О., полностью)	
Направления работы конференции, в которой планируется участие (отметить)	<ol style="list-style-type: none">1. Технология продуктов из сырья животного происхождения и водных биоресурсов;2. Технология продуктов из сырья растительного происхождения;3. Технология продукции общественного питания;4. Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ;5. Технология продуктов функционального и специализированного назначений;6. Информационные технологии и интеллектуальные системы в технологии продуктов животного и растительного происхождения, продукции общественного питания.

Требования к оформлению материалов

Содержание. В материалах необходимо сформулировать проблему, отразить объект и предмет исследования, полученные результаты и их новизну, область их применения.

Оформление текста. В левом верхнем углу индекс УДК; ниже, по центру, через строку название доклада, прописными буквами, далее пробел, инициалы и фамилия автора (авторов); далее по центру название учебного заведения или организации, город, e-mail; далее пробел краткая аннотация объемом 3–7 строк (курсивом); далее пробел и ключевые слова (4–6 слов) по ширине прописными буквами, затем текст материалов; после пробела помещается библиографический список, на который имеются ссылки в тексте. В конце статьи повторить на английском языке: Ф.И.О. авторов, название доклада, краткую аннотацию и ключевые слова.

Рисунки и схемы не должны превышать по ширине поля страницы.

Объем текста от 3 до 5 полных страниц формата А4. Все поля – 2 см.

Текст. Шрифт – Times New Roman, размер 12 пт., абзацный отступ – 1,0 см; межстрочный интервал – одинарный, межбуквенный и междусловный интервал – нормальный, простые формулы должны быть набраны символами (шрифт Symbol), специальные сложные символы, а также многострочные формулы должны быть набраны в редакторе формул Microsoft Equation 3.0; таблицы должны быть последовательно пронумерованы; иллюстрации могут выполняться средствами MS Word или в виде сканированных изображений (в градациях серого с разрешением 150 dpi), а также в виде векторных файлов в формате EMF и WMF при этом текстовые подписи должны быть переведены в кривые, подрисовочные подписи набираются шрифтом 10 пт.

Ссылки на все приведенные в библиографическом списке источники обязательны (в тексте приводится порядковый номер работы в квадратных скобках, например: [2], [4–7], [1, 18, 25]).

Оргкомитет оставляет за собой право отказа в публикации материалов, которые представлены с нарушением требований, сроков сдачи и/или не соответствуют тематике конференции.

Принятые к печати работы публикуются в авторской редакции.

Участники конференции предоставляют издателю неисключительное безвозмездное право на издание и размещение электронной версии материалов в сети Интернет с возможностью доступа к ней из любой точки мира.

Материалы конференции будут изданы в виде электронного сборника материалов конференции и размещены в РИНЦ.

Электронная версия материалов будет размещена на сайте Института www.дрги.рф.

Пример:

УДК 664.955

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ИКРЫ И ИКОРНЫХ ПРОДУКТОВ

Иванов К.Г.

ФГБОУ ВО Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт «АГТУ», п. Рыбное, ivanov@mail.ru

Дана краткая характеристика сегмента рынка икры и икорных продуктов с позиции технологии пищевых производств. Приведены примеры современных технологий производства икры и икорных продуктов.

ИКРА, ИКОРНЫЕ ПРОДУКТЫ, ТЕХНОЛОГИЯ, КАЧЕСТВО

Икра и икорные продукты занимают особое место в структуре мирового рыбного рынка [1]. Устойчивый спрос на продукт формирует определенную культуру в процессе оборота.....

Библиографический список

1. Петров В.В. Некоторые аспекты применения пищевых добавок в рыбоиндустрии // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2015. - № 6 (35). - С. 71-76
2. (по ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка»)

Ivanov A.S.

Dmitrov Fishery Technological Institute "ASTU", Rybnoe

MODERN TECHNOLOGIES PRODUCTION OF CAVIAR AND CAVIAR PRODUCTS

A brief description of the market segment caviar and caviar products from the perspective of food production technology. Examples of modern technologies for the production of caviar and caviar products are given.

CAVIAR, CAVIAR PRODUCTS, TECHNOLOGY, QUALITY

