

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



**МАТЕРИАЛЫ СТУДЕНЧЕСКОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
«СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУКА:
ВЗГЛЯД МОЛОДЫХ»**

22-26 апреля

Майкоп - 2024

УДК [061.3:001.8](470.621)

ББК 72

М-34

Печатается по решению научно-технического совета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»

Ответственный редактор: д-р филос. наук, проф. **Овсянникова Т.А.**

Технический редактор: канд. с.-х. наук, доц., **Дагужиева З.Ш.**

Редакционная коллегия:

д-р экон. наук, доц.
д-р биол. наук, проф.
д-р с.-х. наук, проф.
д-р экон. наук, проф.
д-р экон. наук, проф.
д-р экон. наук, доц.
д-р техн. наук, доц.

**Куижева С.К.,
Акатов В.В.,
Сухоруких Ю.И.,
Беданок М.К.,
Зарубин В.И.,
Доргушаова А.К.,
Схаляхов А.А.**

**М-34 МАТЕРИАЛЫ СТУДЕНЧЕСКОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ
КОНФЕРЕНЦИИ «СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУКА: ВЗГЛЯД МОЛО-
ДЫХ». - Майкоп: Кучеренко В.О., 2024. 292 с.
ISBN 978-5-6051334-9-0**

За стилистику и орфографию публикуемых материалов ответственность несут авторы.

ISBN 978-5-6051334-9-0



9 785605 133490 >

УДК [061.3:001.8](470.621)

ББК 72

© ФГБОУ ВО «МГТУ», 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

<i>Бобнева С.Ю.</i> ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ НА ОСНОВЕ ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ.....	8
<i>Бужко Д.В.</i> ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ПЕРЕРАБОТКЕ БАЗИЛИКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СЫРЬЯ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ.....	10
<i>Ваян С.В.</i> ПРОБЛЕМЫ КЛАССИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ В ТАМОЖЕННЫХ ЦЕЛЯХ.....	14
<i>Каракаев А.А.</i> КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ АППАРАТОВ ФИЛЬТРАЦИИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВЗРЫВООПАСНЫХ ГАЗОВ.....	16
<i>Корнева И.И.</i> ТУРИСТИЧЕСКИЙ ТИПОВОЙ ДОМ В СТИЛЕ ТАУН-ХАУС ДЛЯ ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	21
<i>Кручинин М.М.</i> АНАЛИЗ И РЕШЕНИЯ АКТУАЛЬНЫХ ЗАДАЧ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОВОЩНЫХ СОКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТОМАТОВ.....	24
<i>Навасардян Н.Х., Тянин М.М.</i> ИННОВАЦИИ В МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ИХ РОЛЬ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РОССИИ.....	26
<i>Глецери А.Р.</i> ВЫЯВЛЕНИЕ ТЕНДЕНЦИЙ В РАЗВИТИИ ЭСТЕТИЧЕСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ И ИХ ОТРАЖЕНИЕ В АРХИТЕКТУРЕ, МОДЕ И МЕДИА.....	30
<i>Тянин М.М.</i> АНАЛИЗ ЭКСПРЕСС-МЕТОДОВ ИДЕНТИФИКАЦИИ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОГО МОЛОКА.....	31
<i>Тянин М.М.</i> ИЗУЧЕНИЕ ПЕРСПЕКТИВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛОДОВ РАСТЕНИЙ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ В РЕШЕНИИ ПРОБЛЕМЫ МИКРОНУТРИЕНТНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ.....	34
<i>Хачатрян А.О.</i> ЧЕТВЕРТАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ РЕВОЛЮЦИЯ ИЛИ ИНДУСТРИЯ 4.0.....	39
<i>Хуьыз Р.Р.</i> АСПЕКТЫ ВТОРИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОТХОДОВ ВИНОДЕЛИЯ.....	42
<i>Шурипиадис А.</i> СТИЛИ В СОВРЕМЕННОЙ АРХИТЕКТУРЕ.....	46

ФАКУЛЬТЕТ АГРАРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

<i>Абросимова Ю.Ю.</i> ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОЗЕЛЕНЕНИЯ ТЕРРИТОРИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ, ТРЕБУЮЩИХ ОСОБОЙ ЧИСТОТЫ ВОЗДУШНОГО БАССЕЙНА.....	48
<i>Беленко Н.А.</i> УВЕЛИЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И СОХРАНЕНИЕ ПЛОДНЫХ МАТОК ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ИСПОЛЬЗУЯ НУКЛЕУСЫ РАЗНЫХ ТИПОВ В УСЛОВИЯХ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕИ.....	50
<i>Бугаева Н.Н., Бегеретова Д.М.</i> СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ МЕХАНИЧЕСКОГО СОСТАВА ВИНОГРАДНЫХ ВЫЖИМОК КАК ПЕКТИНОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ.....	53
<i>Бугаева Н.Н., Бегеретова Д.М.</i> СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ МЕХАНИЧЕСКОГО СОСТАВА ЯБЛОЧНЫХ ВЫЖИМОК КАК ПЕКТИНОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ.....	55
<i>Ищенко Ю.В.</i> ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПАСТИЛЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	56
<i>Кобченко Е.И.</i> КОНСТРУИРОВАНИЕ МЕНЮ АЗИАТСКОЙ КУХНИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	58
<i>Кобченко Е.И.</i> ОБОСНОВАНИЕ ВВЕДЕНИЯ АЗИАТСКОЙ КОНЦЕПЦИИ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	59
<i>Луханин А.А.</i> ПОДБОР КОЛИЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО ЭКСТРАКТА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССА СКВАШИВАНИЯ ПРОБИОТИЧЕСКОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА.....	61
<i>Мартынюк Л.А.</i> РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ОВСЯНОГО КИСЕЛЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФРУКТОВ ДИКОРАСТУЩИХ РАСТЕНИЙ.....	63
<i>Матерновский В.И.</i> РОЛЬ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОЙ И ЗЕМЛЕУСТРОИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА РАЗВИТИЕ АДМИНИСТРАТИВНО-ТЕРРИТОРИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	65
<i>Нехай Д.А.</i> ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ ЗЕМЕЛЬНЫХ СПОРОВ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ ЗЕМЕЛЬНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА.....	68

Усовершенствованная технология производства томатного сока с использованием центрифуги представлена на рисунке 3.



Рис. 3. Усовершенствованная технология производства томатного сока с использованием центрифуги

Томаты считаются самой популярной овощной культурой благодаря своим ценным питательным и диетическим качествам, а современные технологии переработки овощного сырья дают возможность сохранять в соке самое ценное.

Литература

1. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Томат>
2. https://lenta.ru/articles/2023/09/17/tomatny_sok/
3. <https://sushilka22.ru/articles/o-tekhnologii-tomatnogo-soka>
4. <https://patents.google.com/patent/RU2448536C2/ru>

*Навасардян Н.Х., магистрант 2 курса, Тянин М.М., студент 1 курса технологического факультета ФГБОУ ВО «МГТУ», г. Майкоп
Научный руководитель – д-р техн. наук, проф. Схаляхов А.А.*

ИННОВАЦИИ В МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ИХ РОЛЬ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РОССИИ

Рассмотрены приоритетные направления реализации задач по устойчивому развитию масложирового комплекса в ближайшее десятилетие и поддержание продовольственной независимости отрасли; основные направления использования наукоемких подходов и инновационных решений в масложировой отрасли.

Ключевые слова: растительное масло, масложировой комплекс, ресурсосберегающие технологии, инновационные технологии, эмульсионные продукты, продовольственная безопасность

Масложировая отрасль является одной из ключевых в продовольственной системе не только России, но и стран Евразийского региона. Так, в 2022 году доля растительных масел и жиров в структуре производства продуктов питания Казахстана достигла 14,1% а по России указанный показатель составил 11,4% [4].

Растительные масла являются одним из важнейших элементов системы сбалансированного питания населения. Растительное масло используется, как для непосредственного употребления в пищу, так и для производства на его основе продукции дальнейшей переработки (маргариновой группы, жиров специального назначения, майонезов, соусов и других). Растительные масла используются в кондитерском, консервном и хлебопекарном производствах, в фармацевтической и микробиологической промышленности, а также в других отраслях агропромышленного комплекса. Поэтому выпуск масложировой продукции характеризуется значительным мультипликативным эффектом.