

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

**Приглашаем к участию
во Всероссийской (национальной) научно-практической конференции
«Товароведно-технологические аспекты повышения качества и
конкурентоспособности продукции»,
посвященной Году науки и технологий в РФ**

18 ноября 2021 г.

Цель конференции – представление значимых результатов научных исследований в области товароведения, технологии производства конкурентоспособной продукции, обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; обобщение научно-исследовательского и практического опыта.

Участники конференции – профессорско-преподавательский состав, научные работники, аспиранты, магистранты, представители бизнеса, практические работники.

Конференция предполагает работу в рамках следующих направлений:

- *Актуальные подходы к обеспечению качества и безопасности потребительских товаров.*
- *Инновационные технологии в индустрии питания.*
- *Современные направления развития пищевой и перерабатывающей промышленности.*
- *Исследования молодых ученых в области товароведения.*

Форма работы конференции – очная, дистанционная.

Рабочий язык конференции – русский.

ПРОГРАММНЫЙ КОМИТЕТ

Бакайтис Валентина Ивановна – д-р техн. наук, профессор, ректор, Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК);

Набиева Алсу Рустэмовна – канд. ист. наук, доцент, ректор, Российский университет кооперации;

Теплов Виталий Иванович – д-р экон. наук, профессор, ректор, Белгородский университет кооперации, экономики и права.

ОРГКОМИТЕТ КОНФЕРЕНЦИИ

Лищук Елена Николаевна – канд. экон. наук, доцент, проректор по научной работе; Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК);

Золотарева Елена Александровна – начальник отдела координации научной работы и международной деятельности, Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК);

Миллер Юлия Юрьевна – канд. техн. наук, доцент, декан торгово-технологического факультета, Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК);

Глебова Светлана Юрьевна – канд. биол. наук, доцент, зав. кафедрой технологии и организации общественного питания, Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК);

Листков Вячеслав Юрьевич – канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

Морозова Наталия Борисовна – канд. экон. наук, доцент, декан факультет Высшего образования, Российский университет кооперации;

Бронникова Валентина Викторовна – канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрой технологии общественного питания, товароведения и сервиса, Российский университет кооперации;

Исаенко Анатолий Владимирович – д-р экон. наук, профессор, декан факультета общественного питания и товароведения, Белгородский университет кооперации, экономики и права;

Понамарёва Вера Егоровна – канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения, Белгородский университет кооперации, экономики и права.

Сергеева Ирина Юрьевна – д-р техн. наук, доцент, зав. кафедрой технологии продуктов питания из растительного сырья, Кемеровский государственный университет.

По результатам работы конференции планируется издание **сборника материалов конференции** (включая присвоение кодов ISBN, DOI, УДК и ББК, рассылку по библиотекам, регистрацию в Российской книжной палате и размещение в электронной научной библиотеке *elibrary.ru*).

Для публикации в сборнике необходимо на адрес Оргкомитета nir@sibupk.nsk.su отправить текст статьи с названием файла по фамилии автора (ПетровГПстат.doc) с пометкой *Конференция_ТТФ*.

Срок подачи статей - до 01 ноября 2021 года.

**ВНИМАНИЕ! Материалы проверяются в системе «Антиплагиат».
Степень оригинальности текста должна быть не менее 75 %.**

Все статьи, поступившие на конференцию, проходят процедуру обязательного рецензирования (экспертной оценки).

Один автор может подать для публикации не более 2-х статей.

ТРЕБОВАНИЯ К ПУБЛИКАЦИИ

- ✓ **объем публикации** – от 3 до 6 страниц формата А4 (doc/docx);
- ✓ **параметры страницы** – все поля 2 см;
- ✓ **шрифт** – Times New Roman;
- ✓ **межстрочный интервал** – одинарный;
- ✓ **выравнивание** – по ширине;
- ✓ **красная строка (абзац)** – 1,25 см;
- ✓ автоматическая расстановка переносов не допускается;
- ✓ рисунки и таблицы оформляются без объема, теней и цветных подложек; располагаются сразу после ссылки на них в тексте публикации.

Схема построения публикации (образец см. прил. 1)

1. УДК публикации (размер (кегль) шрифта – 14; выравнивание по левому краю).
2. Через строку: **Фамилия И. О.** автора (авторов) (размер (кегль) шрифта – 14; полужирным, выравнивание по левому краю).
3. Следующая строка: полное наименование образовательного учреждения/места работы (размер (кегль) шрифта – 14; выравнивание по левому краю).
4. Через строку: **НАЗВАНИЕ ПУБЛИКАЦИИ** (размер (кегль) шрифта – 14, полужирным, прописные буквы, выравнивание по центру).
5. Через строку: аннотация (размер (кегль) шрифта – 12, выравнивание по ширине); объем – 300-500 печатных знаков. Аннотация включает обоснование работы, цель, методы и полученные результаты.
6. Следующая строка: ключевые слова (размер (кегль) шрифта – 12, выравнивание по ширине) – 5-6 слов.
7. Через строку: источник финансирования (при наличии) - размер (кегль) шрифта – 12, курсивом, выравнивание по правому краю.
8. Через строку: пункты 2-7 повторить на английском языке.
9. Через строку: основной текст публикации (размер (кегль) шрифта – 14). Рекомендуется придерживаться следующей структуры основного текста: введение, цели и задачи исследования, научная новизна, методы исследования, результаты и заключение.
10. Через строку: Список литературы (размер (кегль) шрифта – 14, выравнивание по ширине) - не более 10 источников (оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018

Библиографическая запись). На все источники, указанные в списке литературы, обязательно должны быть сноски в тексте статьи (в квадратных скобках).

11. *Через строку:* **Сведения об авторе** (ФИО (полностью), ученая степень (если имеется), ученое звание (если имеется), должность, место работы / учебы (полное название учреждения в именительном падеже), адрес учреждения с индексом, рабочий телефон с кодом города, e-mail для связи) – на русском и английском языках.

- В случае изменений персональных данных необходимо своевременно сообщить об этом в оргкомитет на адрес nir@sibupk.nsk.su с пометкой Конференция_ТТФ.

Оргкомитет конференции оставляет за собой право не принять к участию в конференции материалы в случае нарушений требований к оформлению и содержанию статьи.

Электронная версия сборника предоставляется участникам БЕСПЛАТНО.

Оплата проезда и питания внешних участников осуществляется за счет направляющей стороны.

КОНТАКТЫ

Адрес:

630087, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, д.26.

Телефон оргкомитета:

8(383) 315-31-25, внутр. – 4-115.

Информационные координаторы:

Григорчикова Елена Сергеевна – ведущий специалист по координации НИР

УДК 663:43

Иванова Ю.Ю.

Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК)

ВЛИЯНИЕ ОБРАБОТКИ ЗЕРНА ОРГАНИЧЕСКИМ СТИМУЛЯТОРОМ НА ЕГО ПРОРАСТАЕМОСТЬ

Статья посвящена вопросу интенсификации процесса проращивания зерна на примере ячменя, пшеницы и овса посредством использования комплекса органических кислот на стадии замачивания. В ходе исследования показан положительный эффект предложенной обработки на показателях прорастаемости (энергии и способности прорастания), а также на качественных характеристиках ячменного, пшеничного, овсяного солода.

Ключевые слова: прорастаемость зерна, энергия прорастания, способность прорастания, качественные характеристики солода, органический стимулятор роста

*Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ
в рамках научного проекта № XX-XXX-XXXXX*

Ivanova Yu. Yu.

Siberian University of Consumer Cooperation

THE INFLUENCE OF PROCESSING GRAIN WITH ORGANIC STIMULATOR ON ITS GROWTH

The article is devoted to the issue of intensification of the process of germination of grain (barley, wheat and oats) through the use of a complex of organic acids at the stage of soaking. The study shows a positive effect of the proposed method on the indicators of germination (energy and germination ability), as well as on the quality characteristics of barley, wheat, oat malt.

Keywords: grain germination, germination energy, germination ability, quality characteristics of malt, organic growth stimulator

*The research was carried out with the financial support of the RFBR
within the framework of the scientific project No. XX-XXX-XXXXX*

Текст, текст [2, с. 51].

Список литературы

1. Напитки безалкогольные. Общие технические условия: ГОСТ 28188-2014. – Введ. 01.01.2018. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. Хоконова, М. Б. Применение ферментных препаратов в производстве пивоваренного солода / М. Б. Хоконова // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В. М. Кокова. – 2016. – № 1. – С. 50-54.

3. О состоянии и об охране окружающей среды Новосибирской области в 2018 г. [Электронный ресурс]. – URL: // <https://dlh.nso.ru/page/2245> (дата обращения: 22.09.2021).

4. База данных «Ruslana» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ruslana.bvdep.com/> (дата обращения: 08.09.2021).

Сведения об авторе*

ФИО (полностью) – <i>русск., англ.</i>	Иванова Юлия Юрьевна <i>Ivanova Yulia Yurievna</i>
Ученая степень (если имеется), ученое звание (если имеется), должность, место работы / учебы (полное название учреждения в именительном падеже), адрес учреждения с индексом, рабочий телефон с кодом города, e-mail для связи – <i>русск., англ.</i>	канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, АНОО ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации», 630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 26, тел. + 7 (383) 346-17-53, e-mail: expertis@sibupk.nsk.su ; ch_expert@sibupk.nsk.su
Форма участия (очная / дистанционная с подключением онлайн)	<i>Candidate of Tech. Science, Associate Professor, Department of Commodity Science and Expertise of Goods, Siberian University of Consumer Cooperation 630087, Russia, Novosibirsk, K. Marx Ave., 26, tel. + 7 (383) 346-17-53, e-mail: expertis@sibupk.nsk.su; ch_expert@sibupk.nsk.su</i>
Наименование направления конференции	очная
	Актуальные подходы к обеспечению качества и безопасности потребительских товаров

* сведения об авторе являются строго индивидуальными и оформляются на каждого участника в отдельности.