|  |  |
| --- | --- |
| **Красноярский ГАУ** | **Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  **Департамент образования, научно-технологической политики и рыбохозяйственного комплекса**  **Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  **КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  **АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ** |

**ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО**

***Международная научная конференция***

***«Парадигма устойчивого развития агропромышленного комплекса в условиях современных реалий», посвященная 70-летию создания ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ***

г. Красноярск

**Уважаемые коллеги!**

Приглашаем вас принять участие в работе Международной научной конференции по проблемам агрокомплекса **«Парадигма устойчивого развития агропромышленного комплекса в условиях современных реалий»,** посвященной 70-летию создания ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, которая состоится 24-26 мая 2022 года.

Целью проведения конференции является решение вопросов, связанных с разработкой теоретических и технологических основ агробизнеса в области экологии, ветеринарии, экономики и землепользования, а также проблем информационных, образовательных технологий и социально-культурной адаптации иностранных студентов. По результатам конференции планируется выпуск **электронного сборника** трудов. Рабочие языки конференции: **русский, английский.**

**Планируется работа секций по следующим направлениям:**

Секция №1. Глобальные вызовы современности в экологии, охране окружающей среды, землеустройстве и рациональном природообустройстве. Все материалы высылать на e-mail: Колпакова О.П. [olakolpakova@mail.ru](mailto:olakolpakova@mail.ru)

Секция № 2. Инновационные технологии в системе органического земледелия. Все материалы высылать на e-mail: Мистратова Н.А. [mistratova@mail.ru](mailto:mistratova@mail.ru)

Секция № 3. Инновации в решении приоритетных задач экономики, менеджмента, маркетинга и логистики в устойчивом развитии АПК. Все материалы высылать на e-mail: Паршуков Д. В. [Parshukov-83@list.ru](mailto:Parshukov-83@list.ru)

Секция № 4. Цифровизация, автоматизация, роботизация и электрификация агропромышленного комплекса. Все материалы высылать на e-mail: Романченко Н.М. dfmsh@kgau.ru

Секция №5. Современные научные достижения – практика производства и переработки продукции растительного и животного происхождения. Все материалы высылать на e-mail: Речкина Е.А. [rechkina.e@list.ru](mailto:rechkina.e@list.ru)

Секция №6. Научное обеспечение инновационного развития животноводства. Все материалы высылать на e-mail: Федотова А.С. [krasfas@mail.ru](mailto:krasfas@mail.ru)

Секция №7. Правовое регулирование устойчивого развития сельских территорий и АПК в условиях цифровизации. Все материалы высылать на e-mail: Курбатова С.М. [sveta\_kurbatova@mail.ru](mailto:sveta_kurbatova@mail.ru)

Секция №8. Передовые информационные и образовательные технологии в образовании и воспитательной работе. Все материалы высылать на e-mail: Юферев С.С. [sergey2010-2010@mail.ru](mailto:sergey2010-2010@mail.ru)

Секция №9. Социально-культурная адаптация иностранных студентов, обучающихся и проживающих в многонациональном вузе. Все материалы высылать на e-mail: Оленцова Ю.А. [olencova-ua@kgau.ru](mailto:olencova-ua@kgau.ru)

Для участия в работе конференции приглашаются ученые, профессорско-преподавательский состав учебных учреждений высшего и среднего образования, специалисты в области агробизнеса. Обучающиеся аспирантуры, магистратуры, бакалавриата и СПО **только** в соавторстве с научными руководителями.

**Публикация в электронном сборнике конференции БЕСПЛАТНО.**

Для участия в работе конференции необходимо в срок до **09 мая 2022 года (допускается прием до 15 мая)** направить в оргкомитет следующие материалы (три файла):

* Текст статьи в электронном варианте (требования к оформлению статьи приведены в приложении 1);
* Заявку на участие в конференции авторов и соавторов (форма заявки и требования к ее оформлению приведены в приложении 2).
* Отчет «Антиплагиат» **(оригинальность не менее 75%).**

Файлы необходимо назвать по фамилии первого автора (Иванов А.А.\_статья; Иванов А.А.\_заявка; Иванов А.А.\_ антиплагиат).

Заявки, поданные позднее указанного срока, рассматриваться не будут. Оргкомитет оставляет за собой право конкурсного отбора участников по заявленным тезисам, в случае отклонения предоставленных работ от участия в конференции оргкомитет не сообщает причины вынесенного решения. Материалы конференции размещаются в сети Интернет на сайте elibrary.ru (РИНЦ) и на официальном сайте Красноярского ГАУ (www.kgau.ru) в разделе «Научная деятельность».

**Приложение 1.**

**Правила оформления статей**

Текст должен быть сохранен в формате MSWORD на русском, либо английском языках. Все материалы должны быть тщательно вычитаны, публикация материалов идет **в авторской редакции**. Суммарный объем текста от **2 до 5 страниц**. Оригинальность текста **не менее 75%.**

Оформление документа; формат страницы А 4 без проставления страниц, колонтитулов и переносов, поля 2см с каждой стороны. Times New Roman, размер 11, интервал одинарный. Абзац 1,25.

В тексте допускаются таблицы и рисунки. Используемые в статье изображения должны быть формата: jpg, gif, bmp. Изображения, выполненные в MSWord, **не принимаются**. Рисунки должны быть вставлены в текст и быть четкими. Таблицы и рисунки с поворотом листа **не допускаются**. Подпись таблицы сверху, шрифт Times New Roman11, выравнивание по центру. Подпись рисунка снизу, шрифт 11, курсив, выравнивание по центру.

Cноски на использованные источники в квадратных скобках со ссылкой на номер источника в списке литературы и страницу;

Список литературы оформляется в **алфавитном** порядке, нумеруется, оформляются согласно ГОСТ, в том числе – указываются издательство и количество страниц (**!**).

Каждая статья должна содержать название, сведения об авторах (месте работы, электронном адресе), краткую аннотацию на ДВУХ языках (английском и русском) **(см. Приложение 1)**!

Каждая статья должна содержать 7-12 ключевых слов на русском и английском языках! Каждая статья должна содержать УДК.УДК можно найти на сайте: <http://teacode.com/online/udc/>

**Заявка**!!! **(ОБЯЗАТЕЛЬНА),** отчет Антиплагиат и текст статьи присылаются в **трех разных файлах**: Иванов И.И.\_заявка, Иванов И.И.\_статья, Иванов И.И.\_Антиплагиат.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.**

**Образец оформления статьи:**

УДК 378

**Формирование функционально - технологических свойств фаршей из мяса птицы**

**Речкина Екатерина Александровна**, канд.техн.наук, доцент

доцент кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», ИПП

**Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия**

*е-mail:* [*rechkina.e@list.ru*](mailto:rechkina.e@list.ru)

**Губаненко Галина Александровна**, д-р техн. наук, профессор

профессор кафедры «Технологии и организации общественного питания», ИТиСУ

**Сибирский федеральный университет, Красноярск, Россия**

*е-mail:*[*gubanenko@list.ru*](mailto:gubanenko@list.ru)

**Аннотация.** Статья посвящена изучению функционально – технологических свойств фаршей из мяса птицы с использованием тыквенного порошка. Целью исследования является определение показателей качества фарша из мяса птицы с тыквенным порошком, для производства новых мясных изделий с повышенной биологической ценностью. В задачи исследования входило проанализировать производителей мясных фаршей, представленных в торговых сетях г. Красноярска, определить влияния растительной добавки на технологические свойства мясных фаршей с частичной заменой основного сырья растительным ингредиентом – тыквенным порошком, что позволит не только улучшать функционально-технологические свойства фаршевых систем, но и сбалансировать компонентный состав. Установлена оптимальная дозировка тыквенного порошка (15 %) в мясной фарш, обеспечивающая наилучшие органолептические и функционально-технологические свойства (ВСС, ВУС) фаршевых систем.

**Ключевые слова:** фарш из мяса птицы, тыквенный порошок, показатели качества, органолептическая оценка, функционально – технологические свойства.

**FORMATION OF FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL**

**PROPERTIES OF MINCED POULTRY MEAT**

**Rechkina Ekaterina Alexandrovna**, Candidate of Technical Sciences PhD, Associate Professor

associate professor of the Department of Canning Technologies and Food Biotechnology, Institute of Food Production

**Krasnoyarsk State Agrarian University, Krasnoyarsk, Russia**

*е-mail:* [*rechkina.e@list.ru*](mailto:rechkina.e@list.ru)

**Gubanenko Galina Aleksandrovna**, Doctor of Technical Sciences, Professor

professor of the Department of Technology and Organization of Public Catering, Institute of Trade and Services

**Siberian Federal University, Krasnoyarsk, Russia**

*e-mail:* [*gubanenko@list.ru*](mailto:gubanenko@list.ru)

**Abstract**. The article is devoted to the study of functional and technological properties of minced poultry meat using pumpkin powder. The aim of the study is to determine the quality indicators of minced poultry meat with pumpkin powder, for the production of new meat products with increased biological value. The objectives of the study were to analyze the manufacturers of minced meat presented in the retail chains of the city of Moscow. To determine the effect of a vegetable additive on the technological properties of minced meat with a partial replacement of the main raw material with a vegetable ingredient-pumpkin powder, which will not only improve the functional and technological properties of minced meat systems, but also balance the component composition. The optimal dosage of pumpkin powder (15 %) in minced meat has been established, which provides the best organoleptic and functional-technological properties (VSS, VUS) of minced meat systems.

**Keywords:** minced poultry meat, pumpkin powder, quality indicators, organoleptic evaluation, functional and technological properties.

Текст статьи текст статьи [5, с. 356-357] текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст статьи текст [4] статьи ….

**Список литературы**

1. Ковалева О.А., Здрабова Е.М. О целесообразности применения концентрированного сока из черники при производстве сыровяленой свинины. Теория и практика переработки мяса. 2018; 3(3):4–11.DOI 10.21323/2414–438X‑2018–3–3–4–11.
2. Митерева, В.В. О пользе пищевых волокон [Текст] / В.В. Митерева, С.С. Строева// Экология и жизнь. – 2017. - №10. - С.107.
3. Могильный, М.П. Современные подходы к производству мясных функциональных продуктов в общественном питании [Текст] / М.П. Могильный // Известия вузов. Пищевая технология. – 2018. – № 4. – С. 35–38.
4. Пронина, Н.М. Использование растительного сырья в производстве мясных полуфабрикатов [Текст] / Н.М. Пронина, Т.А. Сенькина // Успехи современного естествознания. – 2017. – № 7. – С. 180.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.**

**ЗАЯВКА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ф.И.О. автора (полностью)** |  |
| **Место работы (кафедра, институт, университет) (полностью)** |  |
| **Должность** |  |
| **Ученое звание, ученая степень (полностью)** |  |
| **Номер секции** |  |
| **Название доклада** |  |
| **Участие очное/заочное** |  |
| **Контактный телефон** |  |
| **E – mail:** |  |
| **Соавторы (Ф.И.О., ученое звание, ученая степень), место работы (кафедра, институт, университет, должность (полностью))** |  |
| **e-mail всех соавтора (-ов)** |  |