

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
СЕМЕЙ ҚАЛАСЫНЫҢ ШӘКӘРІМ АТЫНДАҒЫ МЕМЛЕКЕТТІК УНИВЕРСИТЕТІ
РАДИОЭКОЛОГИЯЛЫҚ ЗЕРТТЕУЛЕРДІҢ ҒЫЛЫМИ ОРТАЛЫҒЫ



«Азық-түлік қауіпсіздігі тұрғысында жаңа идеялар мен
шешімдер» халықаралық ғылыми-тәжірибелік
конференциясының
МАТЕРИАЛДАРЫ



МАТЕРИАЛЫ
международной научно-
практической конференции
«Продовольственная безопасность
в контексте новых идей и
решений»

PROCEEDINGS
of the international scientific and
practical conference
«Food security in the meaning of
new ideas and solutions»

10 Наурыз - 10 March, 2017
Семей - Semey
Қазақстан - Kazakhstan

**Қазақстан Республикасының
Білім және ғылым министрлігі
Семей қаласының Шәкәрім атындағы
мемлекеттік университеті
Радиоэкологиялық зерттеулердің ғылыми орталығы**



**«АЗЫҚ-ТҮЛІК ҚАУІПСІЗДІГІ ТҰРҒЫСЫНДА ЖАҢА ИДЕЯЛАР
МЕН ШЕШІМДЕР»
халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының материалдары**



**Материалы международной научно-
практической конференции
«ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
БЕЗОПАСНОСТЬ В КОНТЕКСТЕ
НОВЫХ ИДЕЙ И РЕШЕНИЙ»**

**Proceedings of the international
scientific and practical conference
«FOOD SECURITY IN THE
MEANING OF NEW IDEAS AND
SOLUTIONS»**

ТОМ 1

**10 Наурыз – 10 Март – 10 March
Семей – Semey – 2017**

Қазақстан Республикасы – Республика Казахстан - Republic of Kazakhstan

УДК 62(063)
ББК 30

Редакционная коллегия

Главный редактор – Ескендиоров М.Г., доктор исторических наук, профессор.

Члены ред. коллегии: Дюсембаев С.Т., доктор ветеринарных наук, профессор; Есимбеков Ж.С., доктор PhD, Иминова Д.Е., магистр химии, Омаргалиева Н.К., Сериков Ж.Т., магистр технических наук.

«Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений» международная научно-практическая конференция. 10 марта 2017 г. – Семей: Государственный университет имени Шакарима, 2017. – Том 1. 446с.

ISBN 978-601-313-014-9

В материалах международной научно-практической конференции **«Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений»** представлены научные труды участников конференции по приоритетным научным направлениям в области продовольственной безопасности, агропромышленного комплекса, пищевой промышленности, лабораторного анализа, ветеринарной медицины и санитарии, профессиональной подготовки конкурентоспособных кадров, в которых рассматриваются современные подходы и проблемы развития новых методов и технологий для эффективного развития производств в условиях глобальной конкуренции.

Материалы изданы в авторской редакции

**УДК 62(063)
ББК 30**

ISBN 978-601-313-014-9

© Государственный университет имени Шакарима города Семей, 2017

из них помимо витаминов и минеральных элементов содержат белки, хорошо сбалансированные по аминокислотному составу, что немаловажно при решении проблемы белкового дефицита в рационах питания. Такими свойствами обладает амарант.

Амарант (от греч. – «вечный», «неувядающий») – новая для нашей страны сельскохозяйственная культура, привлекающая внимание исследователей и практиков сельского хозяйства богатством и сбалансированностью белка, высокой урожайностью, повышенным содержанием витаминов и минеральных солей. По мнению ряда ученых, это растение способно занять ведущее положение в качестве продовольственной, кормовой и лекарственной культуры [2]. Амарант может перерабатываться в муку, шрот, жмых и масло.

Особо ценное значение имеет белок амаранта – его аминокислотный состав близок к «идеальному» белку ФАО/ВОЗ. Белок амаранта оценивается в 100 баллов по принятой шкале качества. Для сравнения, коэффициент оценки к идеальному белку: амарант — 75, коровье молоко — 72, соя — 68, ячмень — 62, пшеница — 60, кукуруза — 44, арахис – 32 [1]. Масло амаранта – одно из самых ценных ввиду содержания ценнейшего антиоксиданта – сквалена.

Целью работы являлось изучение состава амаранта для обоснования направлений использования зерновой массы для обогащения пищевых продуктов. Объектом исследования служили семена амаранта сорта Валентина (селекции ВНИИССОК) и Универсал (селекции Воронежского ГАУ) (рисунок 1).



Рисунок 1 – Исследуемые сорта амаранта: Валентина (слева) и Универсал (справа)

Семена амаранта сорта Валентина черного цвета, листья и стебли красноокрашенные; используется в производстве чая, красителей.

Амарант Универсал – светлоокрашенный сорт с кремовыми семенами. Отличается высокой урожайностью.

Для проведения исследования был использован амарант урожая 2016 года, выращенный на опытных полях Воронежского агроуниверситета. Сбор и обработка зерна проводились вручную на стадии созревания (август-сентябрь). В аккредитованной лаборатории ГНУ ВНИВИПФиТ Россельхозакадемии амарант был проанализирован по показателям: массовая доля влаги, содержание протеина, жира, клетчатки, общих сахаров, золы, фосфора и кальция, меди, железа, марганца и цинка.

Усредненное содержание белка в амаранте, согласно литературным источникам [1], составляет 16 %. Исследуемые нами образцы показали следующие результаты: 16,10 % - сорт Валентина, 26,47% - сорт Универсал.



Рисунок 2 – Содержание протеина в образцах: Валентина (слева) и Универсал (справа)

Установлено, что содержание клетчатки в исследуемых образцах имеет существенные отличия – Валентина содержит более чем вдвое клетчатки по сравнению с сортом Универсал (19,40 и 8,90% соответственно). Это можно объяснить тем, что зерно Универсала в целом крупнее семян Валентины.

Исследование массовой доли жира также показало существенную разницу между сортами (рисунок 3).

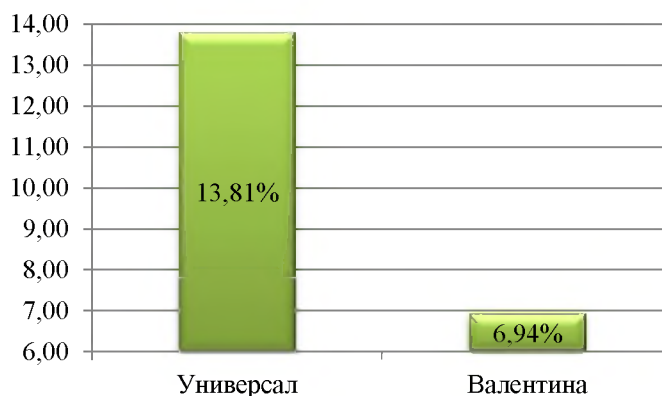


Рисунок 3 – Содержание сырого жира в образцах

Сравнительная характеристика сортов амаранта по содержанию микроэлементов показала, что количество меди и цинка находится примерно на одном уровне – соответственно 1,58 мг/кг (Универсал) и 1,62 мг/кг (Валентина), 30,89 мг/кг (Универсал) и 31,33 мг/кг (Валентина). Установлено, что сорт селекции ВНИИССОК богат магнием (82,4 мг/кг против 44,88 мг/кг у Универсала), а сорт Воронежской селекции – железом (90 мг/кг против 75,9 мг/кг у Валентины).

По результатам проведенных исследований сделали следующие выводы:

- высокое содержание протеина в зерне амаранта сорта Универсал (26,47%) позволяет рекомендовать его как перспективный белковый обогатитель;
- повышенное содержание жира – 13,81 % - позиционирует Универсал как богатый источник регулятора липидного и стероидного обмена – сквалена;
- сорт Валентина имеет высокое содержание клетчатки (19,40 %), что подразумевает его возможное использование в качестве обогатителя «грубыми» пищевыми волокнами.

Список литературы:

1. Абрамов, И.А. Амарант: химический состав, биохимические свойства и способы переработки / И.А. Абрамов, Н.Е. Елисеева, В.В. Колпакова, Т.И. Пискун // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – №6. – С. 44-48.
2. Саратовский, Л.И. Зерновой и кормовой амарант: монография / Л.И. Саратовский, А.Л. Саратовский под ред. В.А. Федотова // Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2014. – 254 с.
3. Тулякова, Т.В. Продовольственная безопасность – необходимое условие национальной безопасности России / Т.В. Тулякова, Е.В. Крюкова, А.А. Шибанова, Л.В. Беркетова // Пищевая промышленность. – 2015. – №11. – с. 16 – 18.

ОӘЖ 636.1

Балалар тамақтануына ұсынылатын соя сүтін тандау және дәлелдеу

Джеттисбаева Б.Ш., Матибаева А.И.

Алматы технологиялық университеті, Алматы қаласы, Қазақстан Республикасы, bagila1606@mail.ru

Аннотация

Белки сои содержат весь состав незаменимых аминокислот и по своим функциональным, органолептическим и физико-химическим свойствам очень хорошо сочетаются с молочными белками. Они также относятся к категории так называемых диетических (обладающих особой биологической ценностью) белков.

Abstract

Soy proteins contain all the essential amino acids composition and in terms of functionality, organoleptic and physico-chemical properties are very well combined with milk proteins. They also belong to the category of so-called dietary (having special biological value) proteins.

Ақуыздар балалардың тамақтануында ерекше орын алады. Ол гармондар мен ферментті жүйенің, тіндер мен органдардың қалыптасуы үшін қажетті негізі пластикалық материал. Тамақта ақуыздың жетіспеушілігі баланың өсуіне ми қыртыстарының функциясына әсер етеді, антиденелер мен гемоглобиннің төмендеуіне, эндокриндік темірдің жай жетілуіне әкеледі. Сондай-ақ онтогенездің ерте кезеңінде, әсіресе жасанды емізуде, ақуыздың көбеюі ақуыз, аминқышқыл алмасуларының бұзылуына әкеліп соғады [1]. Ол бауыр, бүйрек, ферменттік жүйе функцияларының жұмысын бұзады. Нәтижесінде бала артық салмақ қосады, аллергия, гипертензиондық синдром, эндокриндік және орталық жүйке жүйесі функцияларының бұзылуы орын алады. Ақуыздармен бала организмне барлық аминқышқылдар түсу керек. Артық салмақ кезінде бала организмі витаминдерді көп өажет етеді. Көптеген дәрумендер тұрақсыз және ауа, су, жарықтың әсерінен тез бұзылады. Сондықтан балалар тамақтануына арналған өнімдердің технологиялық өңделу режимін және олардың сақталу мерзімін қадағалау керек. Көптеген балалар толыққанды ақуыздың жеңіл сіңірілетін формада, белгіленген мөлшерде организмге түсіуін қажет етеді. Бұл топтағы балаларға гипотрофиямен ауыратын, физиологиялық жетілмеген, жиі ауыратын, әлсіз, күйік алған, ас қорыту органдарының созылмалы ауруларымен ауыратын балалар жатады [2]. Сиыр сүтіндегі ақуызға аллергия қатар жүретін сирек таралған, бірақ өте ауыр жүретін ауру целиакия. Ол дәнді-дақылдарда (бидай, жасымық, т.б.) болатын глиадинин ақуызына төзушіліктің бұзылуымен байланысты. Целиакиямен ауыратын балаларға ана сүтін алмастыратын сүт және (жүгері, күріш, қарақұмық немесе солардың үйлесімі негізіндегі), яғни төмен лактозалы және лактозасыз қоспалар көрсетілген.

Соя – адамзатпен қолданылатын ежелгі мәдени өсімдіктердің бірі. XX ғасырда өсімдіктің «сиқырлы» қасиеттері ғылымның асқын дамуына байланысты түсінікті бола бастағанда, соя қайта ашылды. Соя сүтін және сүт өнімдерін өндіруді ұйымдастыру мақсаты балаларға, диеталық және емдік тамақтануға және ақуыз жетіспеушілігін шешу үшін ұсыну болып табылады. Соя дәндерінен алынатын сүт негіздегі ақуыз өнімдері құрамы мен қасиеттері бойынша әртүрлілігімен сипатталады. Осы өнімдер көптеген елдерде табиғи сүт өнімдеріне қарағанда 2 есе арзан тұрады. Технологиясы мен құрамының ерекшелігіне байланысты жақсы сақталады және тұтынуға өте қолайлы. Соя сүтінен алынған жаңа сүттің медициналық – биологиялық тұрғыдан құрамы кең көлемде ауытқиды және рационалды тамақтану мен диеталық және балаларға арналған тағамдар талаптарына сәйкес келеді [3]. Профессор В.А. Погосевтің мәліметтері бойынша сиыр және соя сүтінің химиялық құрамы кестеде келтірілген.

Кесте – 1 Соя және сиыр сүтінің химиялық құрамы

Көрсеткіштер	Соя сүті, г/кг	Сиыр сүті, г/кг .
Құрғақ зат мөлшері	90,0	87,0
Азық мөлшері	0,14	0,13
Шикі протеин	35,4	27,0
Қорытылатын протеин	27,6	25,0
Лизин	2,4	2,1
Метионин	0,5	0,9
Шикі май	23,1	1
Шикі клетчатка	4,2	-
Қант	4,9	47,0
Кальций	4,1	7,2
Фосфор	0,7	1,1

Соя бұршақтарының құрамында орта есеппен 35% ақуыз, 9% көмірсу, 17% майлар бар. ақуыздан тұрады. Ақуыздардың 85-90% суда еритін фракциялардан тұрады (альбумин және глобулин). Оның құрамында В, Е тобының дәрумендері мен әр түрлі микроэлементтер өте көп. Соя сүтінің құрамында лактоза жоқ. Сол себепті соя сүтін, мал тектес сүт өнімдеріне аллергия мен диатезі бар балалар тағамында қолдануға болады. Сонымен қатар соя сүтінің құрамында, сиыр сүтінің құрамына қарағанда қаныққан май қышқылдарының мөлшері төмен және холестерин жоқ. Энергетикалық қатынаста соя дәндерінен алынған сүт сиыр сүтіне өте жақын. Бірақ соя сүті, сиыр сүтіне қарағанда төмен калориялығымен қатар, құрамында жеңіл сіңірілетін ақуыздарға бай [4].

Соя сүтінің құрамында холестерин жоқ болғандықтан, қанықпаған май қышқылдарының толық жиынтығы кездеседі. Соя дәндері ауыстырылмайтын май қышқылдарына өте бай, аргинин және де мүмкіндігі бойынша биобелсенді компоненттерге. Сонымен қатар фитоэстроген класына

СОДЕРЖАНИЕ

	СЕКЦИЯ 1 - Роль качества и безопасности продуктов питания в обеспечении продовольственной безопасности	3
1	Kuramshina N.G., Kuramshin E.M., Matveeva A. YU., Nazyrova A. D. Safety assessment the content of heavy metals in fish of the Bashkir Zauralie	4
2	Kazhymurat A.T., Uazhanova R.U., Ahmetsadykov H.N., Aydarova M.M., Abdel Z.Zh., Tyutenov K.S. Perspectives of application collagen in food industry	5
3	Небылица Н.С., Ващенко А.В., Кривда Ю.И., Мелешко Ю.В. Актуальность производства экологически безопасных кормов для сельскохозяйственных животных	8
4	Галахова А.Д., Лапина Г.П. Авторская блок-схема производства пастилы с ароматом ванили на ООО «Тверской кондитер»	12
5	Громова А.Д., Лихуша П.С., Лапина Г.П. Влияние лимонной кислоты на ферментативное поведение ортодифенолоксидазы льна	14
6	Абдиева Ш.К., Набиева Ж.С., Лесова Ж.Т., Кизатова М.Ж. Антиоксиданттық белсенділігі жоғары «Қазақстан 705» жүгері өскіндерінің қауіпсіздік көрсеткіштері	17
7	Авдиенко В.В., Головкин Е.Н., Забашта Н.Н. Физико-химический состав и безопасность крольчатины для продуктов детского питания	20
8	Kuramshina N. G., Kuramshin E. M., Imashev U. B. Biogeochemical assessment of heavy metals in soils, plants and animal various natural zones of Bashkortostan	23
9	Алексеева О.Е., Тепомес К.Е., Долматова И.А. Состояние и перспективы развития рынка молока в России	26
10	Андреева А. Е. Влияние сорбентов на безопасность и качество продукции птицеводства	28
11	Аникина И.Н., Султумбаева А.К. Культура картофеля в Казахстане	30
12	Асилова Г.М., Жарылқасынова Ж.А. Өсімдік компоненті қосылған етті аспаздық өнімдердің аминқышқылдық құрамын зерттеу	34
13	Янчик М.В., Немирич О.В., Янчик О.П. Текстуальные свойства глазури на основе кондитерского полуфабриката	36
14	Яковлев В.И., Лаврентьев А.Ю., Шерне В.С. Ферментные препараты в комбикормах для гусят	38
15	Аслямова Э.Ф. Место и роль экологически чистой продукции в продовольственном обеспечении Башкирии и Германии	41
16	Кудряшов Л.С., Кудряшова О.А. Безопасность и качество копченых мясных продуктов	44
17	Шарипова А.Ф., Хазиев Д.Д., Казанина М.А. Анализ показателей безопасности полуфабрикатов мясорастительных рубленых функционального назначения	48
18	Кожевников С.В. Качество продукции из мяса цыплят в зависимости от уровня комплексной кормовой добавки в их рационах	50
19	Ахмедиярова Г.Т., Кдирбаев М.М. Қазақстандағы азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету мәселелері	53
20	Шакирова Л.Т., Зубаирова Л.А. Расширение ассортимента мясо-растительных рубленых полуфабрикатов	55
21	Қапашева Г.А., Шаяхметова М.К., Ахметғалым Т.А. Кекс өнімінің сақталу қабілеттілігін зерттеу	57
22	Садькова Р.А., Ахметжанова А.М. Отандық сүт қышқылды өнімдердің сапасына қатысты өзекті сұрақтар	60
23	Чечерина С.А., Вайскрובה Е.С. Требования нормативной и технической документации, предъявляемые к мясу страуса	63
24	Ахметова С.О., Бияшова А.С. Исследование качества молочного сырья Алматинской области Республики Казахстан	67

25	Хуснутдинов Ш.И. Технологические показатели мяса бычков черно-пестрой породы при интенсивном выращивании	70
26	Канарейкина С.Г., Лутфрахманова Д.У., Канарейкин В.И. Оценка качества кобыльего молока	73
27	Бабурин М.И., Иванкин А.Н., Горбунова Н.А. Энзиматическая деградация липидов животного происхождения	76
28	Хуснутдинов И.З., Шарифьянов Б.Г. Шагалиев Ф.М. Качество молока при кормлении коров силосом с добавлением препарата «Байкал ЭМ 1»	79
29	Кукольщиков С. Ю., Лапина Г.П. Физико-химические показатели качества дрожжевого теста	82
30	Бакланова В.В., Безшейко Д.В., Долматова И.А. Особенности рациона питания детей школьного возраста	83
31	Ханова И.М. Роль управления затратами в обеспечении продовольственной безопасности	86
32	Лаврентьев А.Ю. Влияние L-лизин монохлоргидрат кормовой на прирост живой массы молодняка свиней	89
33	Балджи Ю.А., Шейко Ю.Н. Показатели безопасности ресурсосберегающих кормовых добавок	91
34	Бектасова С.С., Оксханова Э.К., Атамбаева Ж.М, Тулеубекова Г.К., Салкинбаева Г. Совершенствование технологии переработки цыплят-бройлеров	94
35	Халак В.И. Качественный состав мышечной ткани молодняка свиней универсального направления продуктивности	98
36	Бикташева Ф.Х., Халилова З.Л. Рыбы - составная часть гидробиоресурсов	102
37	Марат Н., Кобжасарова З.И. Етті консервілерінің ассортименті	104
38	Филина М.А. Шуваева Е.Г., Бадамшина Е.В. Применение густых заквасок для зернового хлеба	107
39	Бобер А.В., Данюк Ю.С. Исследование влияния факторов выращивания и длительности хранения на жизнеспособность зерна ячменя	111
40	Мироманова Ю.В., Вавилова Н.А., Зайцева Т.Н. Особенности химического состава и пищевой ценности молока питьевого пастеризованного	114
41	Федорова Д.В. Мучные изделия с использованием сухих рыбо-растительных полуфабрикатов	117
42	Бобер А.В., Пашковська Я.І., Бобер О.О. Исследование качества шишек и гранул хмеля сортов украинской селекции для пивоварения	120
43	Морарь М.А, Вайскрובה Е.С., Ребезов Я.М. Требования нормативной и технической документации, предъявляемые к мясу индейки	123
44	Утегенова А.О., Какимова Ж.Х., Байбалинова Г.М., Атамбаева Ж.М., Камбарова А.С. Ксенобиотики и их роль в пищевой промышленности	125
45	Борисов С.С., Г.П.Лапина Качество изделий из дрожжевого безопарного теста, производимых на пищевых предприятиях г.Твери	127
46	Мукатаева А.Ж. Қоғамдық тамақтандыру орындарында ХАССП жүйесінің принциптері мен ережелерін қолдану	132
47	Уажанова Р.У., Абдикерим А. Товароведная характеристика горькой настойки «Алматинская» из амаранта	134
48	Бутабаев Е.Р. Экономическая эффективность и целесообразность производства функциональных продуктов питания	137
49	Муратова В.Л. Роль государственной поддержки производства экологической продукции	141
50	Абдикерим А. Кажымурат А., Уажанова Р.У., Тунгышбаева У., Борганова Ж., Уалинулла Б., Мухамедиева М. Оценка риска безопасности пищевых продуктов для обеспечения санитарно-эпидемиологического контроля	144
51	Валеева Н.З. Современные проблемы продовольственной безопасности Российской	149

	Федерации и пути решения	
52	Мухамедиева М., Кажымурат А., Уажанова Р.У., Тунгышбаева У., Борганова Ж., Уалиулла Б. Рассмотрение и изучение законодательства ЕС о безопасности продуктов питания: Регламент № 178/2002	152
53	Мухамедиева М., Кажымурат А., Уажанова Р.У., Тунгышбаева У., Борганова Ж., Уалиулла Б. Рассмотрение и изучение законодательства ЕС о безопасности продуктов питания: Регламент № 852/2004 по гигиене пищевых продуктов	155
54	Трапезников С.В., Лапина Г.П. Экспертиза качества лапши	159
55	Виноградова И. Е., Ушаков С.И. Обеспечение качества муки за счет внедрения системы безопасности на производстве	161
56	Мухаметжанов Р.Т. Бидай дәнегінің химиялық құрамы және қойылатын талаптар	164
57	Тохтаров Ж.Х., Амирханов Қ.Ж., Қасенов А.Л., Муратжанқызы Н. Сапалы ет өнімін өндіруде тотықсыздандырғыш қасиеті бар жергілікті табиғи өсімдік шикізатын қолдану	167
58	Галиева Ч.Р. Влияние смешанных гельминтозов на химический и биологический состав конины	169
59	Мұратбаев Ә.М., Кабулов Б.Б., Муратжанқызы Н. Қарақұмық және күріштің маңызы мен химиялық құрамы	171
60	Ткаченко Л.В., Витряк О.П. Технология фалафель с повышенной биологической ценностью для питания веганов	174
61	Гафаров Ф.А. Качество творога при различных режимах температуры нагревания сгустка	176
62	Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В. Здоровое питание – источник здорового образа жизни	178
63	Тимакова Р.Т., Тихонов С.Л. Оптимизация критериев оценки продовольственной безопасности	181
64	Генералова О.С., Храмова В.Н. Комплексная переработка вторичного сырья при производстве желе «Генеральское» и его обогащение эссенциальными нутриентами	184
65	Нуреева И.Ф., Ханова И.М. Развитие продовольственного рынка как условие обеспечения продовольственной безопасности	185
66	Фурсик О.П., Страшинский И.М. Исследование способности к ферментации вареных колбас с белоксодержащей композицией	188
67	Грехова О.Н. Роль качества подсолнечного масла в обеспечении продовольственной безопасности	191
68	Горелик О.В., Ребезов М.Б., Курмакаева Т.В. Физико-химический состав сыра	195
69	Сыдыкова М.К. Оценка безопасности пищевой продукции местного производства	198
70	Даулетияров М. С, Ханжаров Н.С, Эргешбаев Н.У. Анализ ингредиентов для производства конфитюр из дыни	199
71	Омаргалиева Н.К., Дюсембаев С.Т. Биологическая ценность молочного сырья, отобранных с территории прилегающих к СИЯП	202
72	Омаргалиева Н.К., Ибрагимов Н.К. Пищевая и биологическая ценность кумыса	205
73	Омаргалиева Н.К. Изучение аминокислотного состава разных сортов меда из Восточно-Казахстанской области	207
74	Султан А.Б., Набиева Ж.С., Лесова Ж.Т., Кизатова М.Ж. Өнген жүгері дәні-қауіпсіз тағам шикізаты	210
75	Дәуренова Л.Д., Төлеубекова С.С., Оралбаева А.К. Физалис шәрбаты мен зығыр ұны қосылған йогурт өнімінің тағамдық және биологиялық құндылығын зерттеу	212
76	Омаргалиева Н.К., Дюсембаев С.Т., Бедьярова С.К. Витаминный анализ коровьего и козьего молока	216
77	Осипова Н.А., Храмцов В.В., Агаркова Т.А., Двоглазов Н.Г., Хафизова Р. С. Обеспечение продовольственной безопасности при лейкозе крупного рогатого скота	218
78	Стеблянко В.Л., Асадуллина Г.З., Сафонова О.П., Пономарев А.П. Исследование безопасности металлической тары для консервированных продуктов	220

79	Иминова Д.Е., Камзанов А.К., Серикова А.Т. Изучение содержания цезия-137 в мясе овец при применении ферроцианид содержащих минерально-солевых брикетов в качестве кормовых добавок	223
80	Стахурлова А.А., Дерканосова Н.М., Пономарева И.Н., Ломова В.Д. Сравнительный анализ амаранта сортов Валентина и Универсал, как обогащающих пищевых ингредиентов	226
81	Джетписбаева Б.Ш., Матибаева А.И. Балалар тамактануына ұсынылатын соя сүтін таңдау және дәлелдеу	228
82	Пискаева А.И., Зимина М.И. Влияние биоорганического удобрения Biosop-s на урожай картофеля сорта «Адретта»	231
83	Смағұлова З.Т. Ысқақова Б.Б. Сүт өнеркәсібінің жанама шикізаты негізінде алынған альбумин массасын өндіру технологиясы	232
84	Дыдыкин А.С., Деревицкая О.К., Асланова М.А., Солдатова Н.Е. Функциональный мясной продукт для питания лиц с нарушением углеводного обмена	236
85	Позднякова Н.А., Грехова О.Н. Совершенствование подходов к обеспечению качества и безопасности молочных продуктов	239
86	Славянский А.А., Пучкова В.Ф., Васюков М.В., Давыдкина Е.А. Маркетинговые исследования реализации винной продукции	243
87	Епимахова Е.Э., Самокиш Н.В., Карягин Д.В. Влияние стартовой гипертермии и выпаивания KCL при финишной гипертермии на качество мяса цыплят-бройлеров	246
88	Забашта Н.Н., Головки Е.Н. Производство органической баранины для индустрии детского питания	248
89	Радчиков В.Ф., Цай В.П., Кот А.Н., Трокоз В.А., Карповский В.И., Брошков М.М., Пентилюк С.И. Влияние скармливания сапропеля на продуктивность и качество мяса бычков	252
90	Синода В.А., Бакирова О.В., Лапина Г.П. Санитарно-эпидемиологическая безопасность пищевых продуктов в тверской области	255
91	Горнова Н.В. Исследования свойств носителей сухих ароматизаторов и их влияния на показатели качества готовых кондитерских изделий	257
92	Забашта Н.Н., Головки Е.Н. Химический состав и безопасность свинины, обогащенной эссенциальными микроэлементами для производства детского питания	259
93	Исламов Р.И., Курбангалеева Ф.А. Государственное регулирование агропромышленного комплекса как фактор обеспечения продовольственной безопасности региона	264
94	Сербин В.И., Лохвинская Т.И. Качество и безопасность производства продукции птицеводства	266
95	Зайнуллина А.Ш., Абильсеитов Б.Т. Экологическая безопасность пищевых продуктов – глобальная проблема человечества	269
96	Искужина Э.С., Ишбулатов М.Г. Расположение садоводческих объединений в Уфимском районе Республики Башкортостан относительно территориального зонирования территории	271
97	Карденов С.Ә., Абдилова Ғ.Б., Какимов М.М., Санқайбай Ж., Сергибаева Ж.А. Сүт майын алмастыру арқылы дайындаған қаймақ өндірісі технологиясын жетілдіру	274
98	Радчиков В.Ф., Стояновский В.Г., Пивторак Я.И., Зиновьев С.Г. Продуктивность бычков и качество мяса при повышенном уровне энергии в рационе	277
99	Изтелиева Р.А., Байболова Л.К., Рскелдиев Б.А. Анализ качества безопасности продуктов из мяса кролика	281
100	Рафикова Н.Т., Хазиева А.М. Оценка обеспеченности населения мясом и мясопродуктами и факторы развития мясного скотоводства в Республике Башкортостан	283
101	Салихов Э.Ф., Шарифьянов Б.Г., Нурдавлятов И.М. Влияние сена и сенажа смеси козлятника восточного и костреца безостого на продуктивность и качества молока при кормлении первотелок	287
102	Сабирьянова Р.Г. Обеспечение продовольственной независимости	290

103	Горнова Н.В. Изучение органолептических свойств ванилина и этилванилина	292
104	Иванова Е.Ю., Лаврентьев А.Ю Ферментные препараты в комбикорма для кур-несушек	295
105	Залилова З.А., Алибаева А.А. О продовольственной безопасности страны	297
106	Пилипенко И. В., Ильева Е.С., Ямборко А. В., Пилипенко Л. Н., Остапчук А. Н., Маркевич Л. С. Особенности состава и индикации микробиоты пищевого растительного сырья Украинского региона	300
107	Зарубин А.Н., Гагарина О.Ю., Мошкина С.В. Эффективность различных ЗЦМ в кормлении ремонтного молодняка молочного скота	304
108	Гафнер В.Д., Горелик О.В., Ребезов М.Б., Максимюк Н.Н. Сыропригодность молока при применении тритикале	308
109	Жанаисова Ш.А. Сапалы балық өнімін таңдай білеміз бе?	311
110	Давыдова А.А., Канарейкина С.Г., Канарейкин В.И. Саумал - парное кобылье молоко	313
111	Курбангалеева Ф.А. Проблемы предприятий хлебопекарной промышленности	315
112	Гуныко С.Н. Тринчук О.А. Потери и качество грибов в зависимости от температурных режимов хранения	317
113	Гуныко С.Н., Тринчук О.А. Интенсивность физиологических процессов в грибах в зависимости от режимов обработки	319
114	Завадская О.В., Яблонская Л.П. Оценка качества плодов огурца разных гибридов в зависимости от их размера	322
115	Колосков Н.Д., Нурлыгаянова А.М. Планирование и перспективы развития производства зерна в условиях обеспечения продовольственной безопасности страны	325
116	Нурлыгаянова А.М. Важно не только количество, но и качество!	327
117	Завадская О.В., Колесник Е.Н. Качество клубней картофеля разных сортов, выращенных в условиях лесостепи Украины	330
118	Бобось И.М., Матвиенко А.И. Соя овощная – перспективная культура в овощеводстве	333
119	Слободяник Г.Я., Войцеховский В.И. Агробиологическая оценка сортов лука порея выращенного в условиях лесостепи Украины	336
120	Voytsekhivskiy V.I., Shish A.M., Smetanska I.N., Rebezov M.V. Organizational base improve vegetable processing industry in Ukraine	339
	СЕКЦИЯ 2 - Реалии и перспективы развития АПК	343
121	Ребезов М.Б., Курамшина Н.Г., Туктарова И.О., Карпова Г.В. Международное сотрудничество в охране окружающей среды и производстве экологически чистых продуктов питания	344
122	Аникина И.Н., Рысмағамбет Ж.Ж. Селекция проса	346
123	Яковлев М.Л., Нурлыгаянова А.М. Перспективы развития агропромышленного комплекса	348
124	Асылбеков Н.С., Касымова М.К., Нурынбетова Г.Ж. Перспективы развития производства масложировых эмульсий функционального назначения	350
125	Юмагузин И.Ф. Влияние голштинизации на продолжительность хозяйственного использования бестужевских коров	354
126	Харлап С.Ю., Гафнер В.Д., Максимюк Н.Н., Колесниченко И.С. Эффективность использования коров черно-пестрой породы разных генотипов	357
127	Абдилова Ғ.Б., Акимов М.М., Кабулов Б.Б., Муратбаев А.М., Тұрлыбекова Н.Е. Престеу процесін аралас процестер арқылы жетілдірудің тиімді жолдары	359
128	Тұрғын Д.Н., Касымова М.К. Ет өнімдерін селенмен байыту мүмкіндігі	362
129	Атейхан Б., Кайниденов Н.Н., Каткенов Н.Д. Значение трансплантации эмбрионов крупного рогатого скота	364
130	Турабаев А., Нурмахамбетов Д., Бактыбаев Г. Продуктивность лошадей мугалжарской породы	366
131	Байменова Ж.И., Касымова М.К. Табиғи өсімдік шикізаттармен ет өнімдерін байытудың маңыздылығы	369

132	Тахтаева Р.Ш., Шаймарданов Т.С. Внедрение новых технологий в агропромышленном комплексе Казахстана	371
133	Баймуканов А., Баймуканов Д.А., Тоханов М., Тулеметова С.Е., Алиханов О, Дошанов Д. Генетический потенциал молочной продуктивности верблюдов дромедаров казахстанской популяции	373
134	Сырлыбай Ә.Е., Көбжасарова З.И. Белшектенген етпен дайындайтын тағамдарға қосылатын әр түрлі дәмдеуіштер (котлет еттері)	376
135	Галина Ч.Р., Гадиев Р.Р. Уплотненная посадка при выращивании ремонтного молодняка гусей	378
136	Аналбаева Н.Г. Проблемы и перспективы планирования промышленного комплекса Восточно-Казахстанской области	381
137	Жұманбай Ә. Қ., Назарбеков А. Б., Кожемжаров Е.С. Қазақтың ақбас сиыры, геррефорд және абердин-ангус етті ірі қара мал тұқымдары төлдерінің өнімділігін салыстырмалы тұрғыда зерттеудің нәтижелері	384
138	Соляник С.В. Эколого-гигиенические и финансово-правовые аспекты технологических решений при строительстве новых свиноводческих комплексов	387
139	Исаева К.С., Кажыбаева Г.Т. Создание технологий рационального использования животного сырья	390
140	Қалдыбаева Д.О., Узбаканова Ш.Б. Өнімнің бәсекелестік қабілетін қамтамасыз ету	392
141	Сапарбаева М.А., Көбжасарова З.И. Шұжық өндірісінің перспективалық даму бағыттары	395
142	Көмешбай А.С., Көбжасарова З.И. Құс етінен рулет өндіру технологиясы	397
143	Рахманов С.С., Турабаев А., Исхан К. Продуктивность кушумской породы лошадей	400
144	Мавлетова С.А., Курбангалеева Ф.А. Повышение деловой активности предприятия как фактор укрепления его финансовой устойчивости	403
145	Нурсейтова З.Т., Көшкінбай Р.Ә. Тауық етінен жасалған консервілер өнімдеріне өсімдік экстрактысынан алынған антиоксиданттарды қосу арқылы байыту	405
	СЕКЦИЯ 3 - Новые методы лабораторного анализа пищевой продукции	409
146	Куликовский А.В., Иванкин А.Н., Николаева А.С., Вострикова Н.Л. Образование биогенных аминов как индикатор порчи мясной продукции	410
147	Чупракова А.М., Ребезов М.Б. Применение микроволновой лабораторной системы ПЛП-01м в сравнении с реализацией традиционной подготовки проб к анализу	413
148	Балджи Ю.А., Майканов Б.С., Адильбеков Ж.Ш. Новые методы ветеринарно-санитарной экспертизы	416
149	Кузнецова Т.Г., Крылова В.Б., Густова Т.В., Лазарев А.А. Создание профиля эталона консервов «Говядина тушеная высший сорт» (ГОСТ 32125)	420
150	Ибрагимов Н.К., Сериков Ж.Т., Бедьярова С.К. Растрлы электронды микроскоптың мүмкіндіктері	423
151	Становова И.А., Иванкин А.Н., Курзова А.А., Вострикова Н.Л. Определение развариваемости коллагена, как показателя модификации низкосортного мясного сырья, с высоким содержанием пищевых волокон	425
152	Абдилова Ғ.Б., Акимов М.М., Кабулов Б.Б., Муратбаев А.М., Тұрлыбекова Н.Е. Аралас процестерді зерттеу барысында кунжараның биохимиялық құрамын анықтау әдістемесі	427
153	Попов В.С., Черникова Д.А., Бежанова Р.А. Экспресс-метод определения содержания крахмала в растительном сырье	431
154	Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А. Профильно-дескрипторные методы для сенсорной оценки мясных продуктов	434
155	Минаев М.Ю., Курбаков К.А., Батаева Д.С. Выявление и идентификация S. carnosus в стартовых культурах с использованием ПЦР в реальном времени и последующим HRM анализом продуктов амплификации	438