**19.03.02 продукты питания из растительного сырья**

|  |  |
| --- | --- |
| **Кафедра** | **Перечень научных направлений, в рамках которых ведется НИС** |
| Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и безопасности жизнедеятельности | **Раздел 7.3 Совершенствование технологических процессов, оборудования и технологий перерабатывающих производств**  *7.3.1 Разработка и внедрение ресурсосберегающих технологий комплексной переработки зернобобовых и масличных культур*  *7.3.2 Разработка рецептуры напитков брожения на основе растительных компонентов*  *7.3.3 Исследование растительных масел для получения продуктов с заданным жирнокислотным составом*  *7.3.3.1 Разработка рецептур туалетного мыла с разными видами парфюмерных композиций на основе эфирных масел*  *7.3.3.2 Разработка технологии и рецептуры туалетного мыла с функциональными добавками*  *7.3.4 Исследование физико-химических свойств масел для получения купажированных продуктов*  *7.3.5. Переработка зерна яровой пшеницы с целью получения функциональных пищевых продуктов*  **Раздел 4.2. Инновационные направления совершенствования процессов и технических средств механизации производства продукции  животноводства**  *4.2.1. Разработка инновационных технологий и технических средств для производства комбикормов муки*  *4.2.2. Совершенствование технологий и технических средств производства молока.*  **Раздел 4.4. Инновационные направления в улучшении экологии производства сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности**  *4.4.1 Совершенствование технологий и технических средств обеспечения безопасности жизнедеятельности предприятий и отраслей АПК*  *4.4.2 Оптимизация биоресурсного потенциала, экологического состояния и функционирования базовых компонентов агроэкосистем ЦЧР* |
| Химии | **Раздел 7.1 Разработка методов экологического мониторинга окружающей среды, методов очистки вод и природных объектов от примесей**  *7.1.1 Разработка методов определения токсичных и взрывоопасных газов с повышенной чувствительностью, селективностью и стабильностью*  *7.1.2. Исследование строения, селективности и транспортных свойств природных и синтетических ионообменных материалов и использование их при водоподготовке и других технологических процессах*  *7.1.3. Создание новых сорбентов для очистки воды* |
| Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | **7.2 Разработка экологически безвредных, высокотехнологических способов хранения и комплексной переработки сельскохозяйственной продукции**  *7.2.1 Разработка теоретических и практических аспектов технологий функциональных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на основе комплексного использования сырья растительного происхождения.*  *7.2.2 Совершенствование технологии хранения и переработки продовольственных корнеплодов моркови.*  *7.2.3 Установление оптимальных условий проращивания для получения проростков тритикале и их применение в технологии пищевых продуктов.*  *7.2.4 Разработка современных технологий переработки плодово-ягодного и овощного сырья*  *7.2.5 Разработка современных технологий производства продуктов функционального значения с использованием нетрадиционного сырья растительного и животного происхождения*  *7.2.6 Исследование функционально-технологических свойств зернобобового сырья*  *7.2.7 Производство функциональных продуктов питания на основе применения амаранта*  *7.2.8 Разработка рецептур продуктов функциональной значимости с использованием растительного сырья*  *7.2.9 Создание продуктов питания функционального назначения на основе сырья растительного происхождения, содержащего биологически активные вещества*  *7.2.10 Получение и применение продуктов биомодификации жмыха рапса в технологических решениях пищевой комбинаторики*  *7.2.11 Научно-практические аспекты создания функциональных продуктов питания с использованием побочных продуктов молочного производства и растительного сырья*  *7.2.12 Технологическое обеспечение комплексной переработки молочного сырья*  *7.2.13 Разработка научно–практических аспектов обоснования технологий функциональных продуктов питания на основе местных сырьевых ресурсов*  *7.2.14 Реализация технологий функциональных продуктов питания на молочной основе*  *7.2.15 Разработка продуктов питания функционального назначения с использованием физиологически функциональных ингредиентов*  *7.2.16 Разработка научно–практических аспектов обоснования технологий функциональных продуктов питания на основе местных сырьевых ресурсов*  *7.2.17 Комплексная переработка виноградной улитки Helix pomatia с получением продуктов питания функционального значения*  *7.2.18 Обоснование и разработка технологии напитков с использованием сырья животного происхождения с иммуномоделирующими свойствами* |