

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ТЕПЛОФИЗИЧЕСКОЕ ПРИБОРОСТРОЕНИЕ. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕПЛО- И ХЛАДОТЕХНИКИ.....</b>	<b>3</b>
<b>Баулин Н.А.</b> Анизотропия теплопроводности печатных плат.....	3
<b>Сиваков И.А., Борисов М.А.</b> Решение нестационарной обратной задачи теплопроводности с использованием метода конечных элементов.....	3
<b>Шкиндер А.И., Ларченко Е.В., Головкин А.Б.</b> Современные методы исследования теплофизических свойств термоэлектриков.....	5
<b>Громов Д.С.</b> Снижение влияния температурных воздействий на точность показаний волоконно-оптических гироскопов.....	6
<b>Данин В.В.</b> Экспериментальное изучение свободно конвективных контуров около теплонагруженных поверхностей.....	8
<b>Коцкович А.В.</b> (Военно-космическая академия им. А.Ф. Можайского). Нестационарное прохождение тепла через многослойные конструкции.....	9
<b>Круподеров А.Ю.</b> Исследование теплоотдачи в аппаратах с очищаемой поверхностью при обработке вязких сред с псевдопластичными свойствами.....	10
<b>Крылов В.А., Никитин А.А.</b> Оптимизация систем теплосбора для геотермальных тепловых насосов.....	11
<b>Кузнецов А.В.</b> Расчетные зависимости расходуемой энергии в оборудовании с очищаемой поверхностью.....	12
<b>Палешко В.О.</b> Исследование теплофизических свойств материалов растительного происхождения с использованием сканирующей дифференциальной калориметрии.....	14
<b>Плужникова (Стерликова) Д.В.</b> Результаты исследований теплопроводности композиционных материалов на основе углепластиков.....	15
<b>Савенко В.А.</b> Обеспечение теплового режима мощного радиоэлектронного комплекса.....	16
<b>Соболевская Т.Н.</b> Исследование теплового режима мощных светодиодных приборов.....	17
<b>Черноозерский В.А.</b> Расчет температурных полей в тепловых ячейках с использованием программного комплекса SolidWorks.....	18
<b>БИОТЕХНОЛОГИИ И РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ....</b>	<b>20</b>
<b>Айрапетян А.В.</b> Перспективы использования шрота расторопши в технологии продуктов питания.....	20
<b>Алимова Д.С.</b> Влияние степени механохимической деструкции ржи на технологические показатели осахаренного суслу.....	21
<b>Баулина М.А.</b> Разработка состава и технологии кисломолочных десертов с растительными наполнителями.....	23
<b>Башева Е.П.</b> Конструктивные особенности устройства для приготовления лимонного «смузи».....	24
<b>Basheva E.P.</b> Design features of the device for the preparation of lemon «Smoothie».....	25
<b>Белова А.А.</b> Исследование состава фенольных веществ дикорастущих пряных трав методом высокоэффективной жидкостной хроматографии.....	26
<b>Бобко А.Л.</b> Адаптация плодовых растений к отрицательным температурам зимне-весеннего периода и прогнозирование потерь плодов во время их хранения.....	27
<b>Борисов А.Е., Яворская С.В., Георгиевская Ю.В., Гайкова Д.К.</b> Применение пробиотических культур в технологии продуктов из мяса птицы.....	28
<b>Боровик Т.Д.</b> Herstellung Weißbier (производство белого пива).....	29
<b>Бросалин С.Б., Сучкова Е.П.</b> Изучение возможности применения экстрактов чайного листа в качестве источника природных антиоксидантов в производстве молочных продуктов.....	30

<b>Булькран М.С.</b> Фитопатологические заболевания клементинов при холодильном хранении.....	31
<b>Васильева Л.М., Ибрагимова Р.С.</b> Влияние аэрации на синтез вкусо-ароматических компонентов пива .....	32
<b>Ведмеденко Н.С.</b> Перспективный способ дозирования сыпучих продуктов.....	33
<b>Вербицкий В.Н.</b> Повышение удельной производительности макаронного пресса применением ультразвукового генератора.....	34
<b>Водолазкин А.В.</b> Исследование процесса ферментации соленой подсырной сыворотки различными видами чистых культур молочнокислых микроорганизмов .....	35
<b>Гайнетдинова А.В.</b> Антиоксиданты. Die Antioxidanten .....	36
<b>Герасимов Д. В.</b> Исследование влияния методов обработки воды как составляющей биологических объектов молочной промышленности .....	37
<b>Гладилин П.А, Титов А.А.</b> Применение ферментных препаратов при переработке солода короткого ращения.....	38
<b>Glazkova O.R.</b> Drying techniques .....	39
<b>Глазкова О.Р.</b> Методы сушки .....	40
<b>Головинская О. В.</b> Математическая модель процесса развития чайного гриба.....	41
<b>Гудь И.В., Сычев С.И.</b> Повышение коллоидной стойкости пива с помощью агарозы .....	42
<b>Дубровский А.А.</b> Применение бактериоцинов в технологии маринованных мясных полуфабрикатов .....	43
<b>Evdokimenko L.U.</b> Water purification systems.....	45
<b>Ершова Т.С.</b> Исследование творожного продукта с добавлением бобовых культур.....	45
<b>Ефимова С.В., Шкотова Т.В.</b> Кинетические закономерности термообработки хлебобулочных изделий.....	46
<b>Зайцева О.В.</b> Исследование процесса брожения в кожухотрубном струйно-инжекционном броидильном аппарате при производстве спирта из зернового сырья.....	48
<b>Ибрагимов Р.Х.</b> К обоснованию композиционного состава пищевой добавки, обеспечивающей микробиологическую безопасность и качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки в процессе длительного хранения.....	50
<b>Иванова О.В.</b> Исследование влияния белковых препаратов и пищевой добавки глюконо-дельта-лактон на качество и выход творога.....	52
<b>Казаков Ю.Р.</b> Разработка дискового дозатора сыпучих продуктов с использованием энергосберегающей технологии .....	53
<b>Кайка А.Х.</b> Разработка экспериментально-аналитического обоснования параметров вибровоздействия при конвективно-радиационной сушке поверхностной влаги изюма.....	54
<b>Киябаева А.А.</b> Обогащенный ферментированный продукт с добавлением препарата из белков люпина .....	55
<b>Klementjev D.A.</b> Application of antioxidants in food industry.....	56
<b>Клементьев Д.А.</b> Использование антиоксидантов в пищевой промышленности .....	57
<b>Кобыда Е.В.</b> Пути снижения энергетических и материальных затрат при прессовании макаронных изделий.....	58
<b>Kobyda E.V.</b> Ways to reduce energy and material costs at pasta pressing .....	59
<b>Койдов Ш.М.</b> Биологическая ценность столовых сортов винограда.....	59
<b>Кольмайер А.С.</b> Использование пищевых волокон для обогащения мягких сыров.....	61
<b>Комиссаров В.А.</b> Исследование влияние температуры и биопрепарата Бисолбифит на динамику органических кислот и аскорбиновой кислоты при хранении корнеплодов моркови .....	63
<b>Кострова М. Г.</b> Влияние соотношения хлористого натрия и хлористого калия в посолочной смеси на автолитические изменения в мясе при хранении.....	64

<b>Кравцова Е.В.</b> Технологические особенности процесса резания пищевых продуктов лезвийным инструментом .....	66
<b>Красивенкова Т. А.</b> Разработка рецептуры и технологии мягкого сыра для питания людей с недостаточной функцией щитовидной железы .....	67
<b>Кузнецова Л.М.</b> Получение концентрата белков люпина методами биотехнологии и создание инновационных продуктов сложного сырьевого состава на его основе .....	68
<b>Курганова Е.В.</b> Совершенствование технологии получения соевого сыра с использованием фермента трансглутаминаза.....	70
<b>Кучина Л.И., Артюк М.А., Кирилкина А.Ю., Боярский А.В.</b> Применение ферментных препаратов в технологии мясных продуктов .....	71
<b>Матвеева И.А.</b> Разработка технологии ацидофильной пасты с растительными наполнителями .....	72
<b>Минаева Л.В.</b> Технологические особенности процесса динамической экструзии при производстве высокобелковых продуктов.....	73
<b>Минаева Т.В.</b> Разработка технологии длительного хранения цитрусовых плодов путем минимизации потерь при охлаждении.....	74
<b>Наумкин В.А.</b> Влияние способов аэрации на кинетику развития дрожжевых клеток при сбраживании пивного сусла.....	75
<b>Начётова М.А.</b> Разработка технологии получения сусла из экструдированной пшеницы.....	76
<b>Никитаев П.В.</b> Зависимость качества водочных изделий от вида используемого сахара.....	77
<b>Павлов М.С., Кольцова М.В.</b> Влияние состава и свойств молока-сырья на качество и выход творога. Взаимосвязь между минеральным составом молока и количеством соматических клеток в нем .....	79
<b>Пастухов А.С.</b> Повышение энергоэффективности процесса охлаждения хлебобулочных изделий.....	80
<b>Попова И.А.</b> Изучение тиоловых веществ в хлебопекарных дрожжах .....	81
<b>Седова А.Л.</b> Динамика интенсивности дыхания яблок при хранении с применением трековых мембран .....	83
<b>Сергачёва Е.С., Соболева Е.В.</b> Сравнительная оценка различных инстантных дрожжей при производстве хлеба их пшеничной муки .....	84
<b>Сеськин М.С., Дубровский А.А.</b> Разработка функциональных смесей для маринования мясных полуфабрикатов.....	86
<b>Симак И.А.</b> Исследование и обоснование рецептур замороженных мясо-растительных вторых блюд.....	87
<b>Стуруа Г.Д.</b> Гидролиз свиной шкуры и использование гидролизатов при производстве сырокопченых колбас .....	88
<b>Сурмач Э.М.</b> Влияние солодового экстракта и ржаной муки на показатели качества кексов на химических разрыхлителях .....	90
<b>Тимшина И.А.</b> Влияние кислорода на процесс экстрагирования веществ из дубовой стружки яблочными спиртовыми дистиллятами.....	92
<b>Тирская В.С.</b> Разработка технологии плодово-ягодного (яблочного) вина повышенной биологической стойкости .....	93
<b>Трифорова Н.А., Плотникова А.С.</b> Векторные системы молекулярной биотехнологии и стоволовые клетки .....	94
<b>Устинова А.С.</b> Влияние углеводного состава среды на бродильную активность дрожжей .....	96
<b>Филипов Н.Ю.</b> Перспектива использования плодов грецкого ореха при изготовлении молочных продуктов.....	98
<b>Филиппова К. И.</b> Laktosefreie Milchprodukte .....	99
<b>Харьков К.Ю.</b> Разработка состава и технологии специального кисломолочного продукта для спортивного питания.....	100

<b>Лахова И.А., Хлыбов Н.А.</b> Технологические параметры ферментирования и холодильного хранения мясопродуктов из телятины.....	102
<b>Чеботарь А.В.</b> Повышение эффективности проведения биотехнологических процессов путем совершенствования машинно-аппаратурной схемы производства этилового спирта.....	103
<b>Черников Е.М.</b> Разработка смесей функциональных ингредиентов на основе творожной сыворотки для мясопродуктов со знаком халяль.....	105
<b>Чичина Т. В., Шктова Т. В.</b> Использование отработанных пивных дрожжей в пищевой и кормовой промышленности.....	106
<b>Шарапова М.В.</b> Производство сыра в Германии (Käseherstellung in Deutschland).....	108
<b>Шаталов И.С. Шаталова А.С.</b> Трансглутаминаза – эффективный инструмент биотехнологии.....	109
<b>Шершенков Б.С.</b> Утилизация молочной сыворотки путем биотехнологического обогащения функциональными компонентами.....	110
<b>Шматкова Д.А.</b> Технология рыбных фаршевых полуфабрикатов с применением пробиотических культур.....	112
<b>Скриплева Е.А.</b> Исследование возможности использования биодобавки «Селен Альга Плюс» при производстве кисломолочных напитков.....	113
<b>Агейский Д.Э.</b> Способы повышения эффективности работы источника холодных нейтронов на жидком водороде.....	115
<b>Цупка С.А.</b> Air separation.....	116
<b>Черноозерский В.А.</b> Packed columns.....	117

## **РАЗРАБОТКА ИННОВАЦИОННЫХ СТРАТЕГИЙ И ИНСТРУМЕНТОВ**

<b>УПРАВЛЕНИЯ И РАЗВИТИЯ ЭКОНОМИКИ.....</b>	<b>119</b>
<b>Абзалтдинова Э.И.</b> Автоматизация бизнес-процессов как основа повышения эффективности управления предприятием.....	119
<b>Баринов В.А.</b> Концепция развития инновационного предпринимательства в Санкт-Петербурге.....	120
<b>Bronnikova M.O.</b> Advantages and disadvantages of the BRICS.....	121
<b>Бронникова М.О.</b> Сильные и слабые стороны БРИКС.....	122
<b>Bronnikova M.O.</b> Principles of «Business model Canvas».....	123
<b>Воронина Е.И.</b> Развитие рынка соковой продукции на примере ОАО «Сады Придонья».....	123
<b>Годованюк К.С.</b> Мотивация персонала на основе оценки его функционирования.....	125
<b>Горбунова Е.А.</b> Управление творческим потенциалом персонала.....	126
<b>Грачева Е.А.</b> Форсайт как инновационный метод корпоративного управления.....	128
<b>Gurzheeva D.I.</b> BRICS as a free trade area.....	128
<b>Гуржеева Д.И.</b> БРИКС как зона свободной торговли.....	129
<b>Gurzheeva D.I.</b> Social and demographic characteristics of Russian entrepreneurs.....	130
<b>Доронина М.Н.</b> Специфика инновационного развития в корпоративном секторе.....	131
<b>Канагина В.И.</b> Влияние риск-менеджмента на финансовые составляющие успеха предприятия.....	132
<b>Кастрюлина Ю.М.</b> О способах развития инновационно мыслящего человека в хозяйствующем субъекте.....	133
<b>Ким Ки Сун.</b> Сравнительный анализ российского и европейского менеджмента в эпоху глобализации.....	135
<b>Kopovalova D.V.</b> Advertisement. Creative way of goods promotion.....	136
<b>Кочегарова Т.С.</b> Природоохранное нормирование на основе наилучших доступных технологий: новый стимул в инновационном развитии отечественных предприятий.....	136
<b>Кряков П.Н.</b> Особенности логистики инновационного предприятия.....	138

<b>Кузина К.Т.</b> Мусульманское право в современном аспекте.....	139
<b>Кузнецова Е.Д.</b> Проблемы сбалансированного управления.....	140
<b>Курганова Е.В.</b> Правовые аспекты инновационной деятельности.....	141
<b>Лаппо В.Н.</b> Истоки концепции экономики впечатлений.....	142
<b>Мамонтова Е.И.</b> Сравнительный анализ методов оптимизации структуры капитала.....	143
<b>Муха О.П.</b> Значение инсайдерской информации как инструмента повышения эффективности и инновационности Российской экономики и проблемы ее правовой защиты: базовые аспекты.....	144
<b>Самедов Э.Р.</b> Силенд. Виртуальное государство с физической территорией для предпринимательской деятельности.....	145
<b>Силакова Л.В.</b> Российская практика применения механизмов интеграции РИД Вузовской науки в предпринимательский сектор.....	145
<b>Сокуренок И.В.</b> Стандарты кооперативного управления в России и за рубежом.....	146
<b>Сосковец Ю.К.</b> Оценка продовольственной безопасности России в сегменте кондитерского производства.....	147
<b>Такеева И.А.</b> Российский рынок программных продуктов по бюджетированию.....	149
<b>Udalova I.G.</b> Advantages of participating in Erasmus Mundus program.....	150
<b>Удалова И.Г.</b> Преимущества участия в программе Эразмус Мундус.....	151
<b>Федорова А.М.</b> Учет и управление рисками как проблема.....	151
<b>Шаталова А.С.</b> Развитие института франчайзинга в сфере общественного питания и его значение для становления инновационной экономики России: базовые правовые аспекты.....	153
<b>Штейнгарт С.А.</b> Изменения в новом законе об образовании в РФ.....	154
<b>Яковлев А.В.</b> Страхование как метод управления предпринимательскими рисками.....	155
<b>Якубовская А.С.</b> Социально-экономическое развитие центрального федерального округа до 2020 года.....	156
<b>Егорова Е.А.</b> Универсальная электронная карта. Проблемы и перспективы внедрения.....	157
<b>Джалилова Н.Н.</b> Ферментированное растительное сырье для промышленного использования.....	158
<b>ТЕХНИКА И ФИЗИКА НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУР.....</b>	<b>160</b>
<b>Волкова Н.Е., Воробьев М.Г., Петров А.В., Рыбас К.В.</b> (Филиал ОАО «Корпорация «Комета» – «НПЦ ОЭКН», Санкт-Петербург), <b>Соболевская Т.Н.</b> (Филиал ОАО «Корпорация «Комета» – «НПЦ ОЭКН», Санкт-Петербург, Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), <b>Сухарев К.Н.</b> (Филиал ОАО «Корпорация «Комета» – «НПЦ ОЭКН», Санкт-Петербург). Экспериментальное моделирование двухуровневой системы криостатирования.....	160
<b>Иванейчик О.О.</b> Анализ одноконтурного инвертора напряжения с использованием программы MathCad.....	161
<b>Ивлев К.Г.</b> Моделирование делителей частоты в программе Electronics Workbench.....	161
<b>Логвиненко Е.В.</b> Анализ энергоэффективности трубопровода для транспортирования криогенных жидкостей.....	162
<b>Малинина О.С.</b> Комбинированный термотрансформатор на альтернативных рабочих телах.....	163
<b>Потанина А.В., Прошин С.И.</b> Особенности теплообмена при кипении хладагентов в трубах и каналах.....	164

<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И РЕАКЦИОННЫЕ СВОЙСТВА МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ ТЕХНОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СИСТЕМ .....</b>	<b>165</b>
<b>Насонов А.Г.</b> (Санкт-Петербургский государственный технологический университет растительных полимеров). Кинетика роста размеров капель жидкокристаллической фазы при переходе из изотропной полимерной жидкости.....	165
<b>Пихуров Д.В.</b> Трибологические свойства полимерных нанокомпозитов, модифицированных фуллероидными материалами.....	166
<b>Подшивалов А.В.</b> (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), <b>Зуев В.В.</b> (Санкт-Петербургский государственный университет), <b>Бронников С.В.</b> (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики). Кинетика процесса окислительной полимеризации анилина. Статистический анализ роста частиц полианилина .....	168
<b>Рушина Н.А.</b> Выбор условий наиболее полного осаждения из сточных вод ионов $Cr^{3+}$ .....	169
<b>Шаповал Е.С., Зуев В.В.</b> Полимерные нанокомпозиты на основе полиамида 12, модифицированного наночастицами никеля.....	170
<b>СЕНСОРЫ И СЕНСОРНЫЕ СЕТИ .....</b>	<b>172</b>
<b>Дадочкин М.К.</b> Разработка устройства с интерфейсом мозг-компьютер .....	172
<b>Дейнека И.Г., Плотников М.Ю.</b> Стабилизация фазовой характеристики сигнала волоконно-оптического гироскопа в условиях изменения температуры.....	173
<b>Ермолаев П.А.</b> Адаптивное расширение площади сканирования микрорельефа поверхностей при их исследовании методом интерферометрии малой когерентности .....	174
<b>Касьянов Н.Н.</b> (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), <b>Касьянова Т.О.</b> (Санкт-Петербургский государственный электротехнический университет «ЛЭТИ» им. В.И. Ульянова (Ленина)) Беспроводная сенсорная сеть на базе технологии RFID .....	175
<b>Кашников А.С.</b> Методика оценки вероятности обнаружения несанкционированного проникновения оптикоэлектронным извещателем .....	176
<b>Никитенко А. Н., Смоловик М. А.</b> Использование акселерометрических датчиков для мониторинга дыхания .....	177
<b>Плотников М.Ю., Дейнека И.Г.</b> Построение схемы цифровой обработки сигналов в волоконно-оптических акустических датчиках на брэгговских решетках.....	178
<b>ГЕОИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>180</b>
<b>Джамбеков А.М.</b> (Астраханский государственный технический университет). Перспективы использования системы космического зондирования «Смотр» для экологического мониторинга на предприятиях нефтегазовой отрасли .....	180
<b>Чжао Лэй.</b> Безопасная информационная технология в Китае .....	182
<b>НЕЛИНЕЙНЫЕ КОЛЕБАНИЯ .....</b>	<b>183</b>
<b>Воронин А.А.</b> Моделирование движения воздуха в носовой полости человека при дыхании .....	183
<b>Переварюха А.Ю.</b> (Санкт-Петербургский институт информатики и автоматизации РАН). Циклы и переходной хаос в моделях ихтиологии.....	184
<b>Полищук С.А., Семенов А.С. Плетнев М.М.</b> Применение метода NARMAX для фильтрации экспериментальных данных .....	185
<b>Попова Е.В.</b> Теплофизические свойства тонких наноразмерных пленок .....	185
<b>Теппо К.С.</b> Моделирование поверхностных электромагнитных волн на упорядоченных структурах .....	186