



**ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»,  
Инжиниринговый центр «ХимБиоМаш»  
Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии,  
Кафедра «Машины и аппараты пищевых производств»**

**Администрация Алтайского края  
Управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической  
промышленности и биотехнологиям**

**XXV МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ  
«СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ  
ПРОИЗВОДСТВ»**

**ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ**

**Уважаемые коллеги!**

**ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический  
университет им. И.И. Ползунова» (АлтГТУ)  
6 февраля 2026 года проводит юбилейную**

**XXV-ю международную научно-практическую конференцию  
«Современные проблемы техники и технологии пищевых производств»,  
приуроченную к *65-летию кафедры «Машины и аппараты пищевых производств»***

Основной **целью** международной конференции является координация усилий ученых и представителей промышленного производства в исследовании и выработке оптимальных решений актуальных проблем пищевой и перерабатывающей промышленности.

По результатам работы конференции будет опубликован Сборник в электронном виде, а каждый участник получит электронный сертификат. Сборнику материалов конференции будут присвоены индекс **УДК** и международный стандартный книжный номер (**ISBN**). Сборник будет размещен на портале eLIBRARY.RU с последующим индексированием в **РИНЦ**, в электронном виде опубликован на сайте АлтГТУ.

**К публикации принимаются материалы, ранее нигде не опубликованные и не представленные к печати в других изданиях.** К рассмотрению не принимаются статьи под авторством студентов, аспирантов (магистрантов) без научных руководителей. Рекомендуемый уровень оригинальности текста должен быть не менее 70%. Для подтверждения оригинальности тезисов (статей) авторы **самостоятельно** проходят проверку на плагиат, используя доступные сервисы в сети Интернет. Результаты проверки сервиса фиксируются кнопкой «Print Screen» (снимок экрана) и прилагают в предлагаемой форме электронного портала в формате рисунка.

**В рамках конференции планируется работа  
пяти секций по соответствующим направлениям:**

- 1 Проблемы высшего профессионального образования и науки:**
  - 1.1 Актуальные вопросы организации учебного процесса студентов – пищевиков
  - 1.2 Инновационные методы организации приемной компании на технические направления, связанные с подготовкой кадров для пищевой промышленности

- 2     **Промышленные и пищевые биотехнологии:**
  - 2.1 Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
  - 2.2 Проблемы инноваций промышленных биотехнологий
  - 2.3 Биохимия пищевых производств
- 3     **Техника и технология пищевых производств:**
  - 3.1 Бродильные производства, технология виноделия и безалкогольных напитков
  - 3.2 Переработка зерна в муку, крупу и комбикорма
  - 3.3 Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
  - 3.4 Производство функциональных продуктов питания и напитков
  - 3.5 Молочное производство и сыроделие
  - 3.6 Мясоперерабатывающее производство
  - 3.7 Консервное производство
  - 3.8 Рыбоперерабатывающее производство
  - 3.9 Технология и техника продукции общественного питания
  - 3.10 Оборудование, процессы и аппараты пищевых производств
  - 3.11 Холодильная, криогенная техника и технологии
  - 3.12 Межцеховой и внутрицеховой транспорт пищевого производства
  - 3.13 Вентиляционные установки, аспирация и кондиционирование на пищевых предприятиях
- 4     **Проблемы экологии, экономики, управления и автоматизации пищевых производств:**
  - 4.1 Стандартизация, сертификация, качество и безопасность продукции и производства
  - 4.2 Промышленная и экологическая безопасность предприятий
  - 4.3 Утилизация и рациональное использование отходов пищевых производств
  - 4.4 Экономические проблемы предприятий пищевой промышленности
  - 4.5 Автоматизация и роботизация пищевых производств
  - 4.6 Инновационные методы проектирования технологических линий и производств
- 5     **Актуальные вопросы пищевого машиностроения**
  - 5.1 Использование искусственного интеллекта в пищевом машиностроении
  - 5.2 Инновационные технологии в пищевом машиностроении
  - 5.3 Современные конструкционные материалы для пищевого машиностроения

## **ОРГКОМИТЕТ КОНФЕРЕНЦИИ**

**Председатель оргкомитета** – Беушев Александр Анатольевич, к.х.н., проректор по научной и инновационной работе АлтГТУ.

Захарова Александра Сергеевна, к.т.н., директор Института биотехнологии, пищевой и химической инженерии АлтГТУ – заместитель председателя оргкомитета.

Глебов Александр Александрович, к.т.н., заведующий кафедрой «Машины и аппараты пищевых производств» АлтГТУ – заместитель председателя оргкомитета.

### **Оргкомитет:**

Большаков Александр Александрович – начальник управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям.

Острцова Идия Булатовна, к.б.н., профессор кафедры «Химия и биотехнология» НАО Кокшетауский университет им. Ш. Уалиханова (Казахстан, г. Кокшетау).

Лоскутова Галина Андреевна, к.т.н., профессор кафедры «Химия и биотехнология» НАО Кокшетауский университет им. Ш. Уалиханова (Казахстан, г. Кокшетау).

Снегирева Анна Владимировна, к.т.н., руководитель Центра комплексных исследований и экспертной оценки пищевой продукции «АлтайБиоЛакт» АлтГТУ.

Егорова Елена Юрьевна, д.т.н., заведующая кафедрой «Технология хранения и переработки зерна» АлтГТУ.

Кольтюгина Оксана Владимировна, к.т.н., заведующая кафедрой «Технология продуктов

питания» АлтГТУ – заместитель председателя оргкомитета.

**Секретарь оргкомитета** – Терехова Ольга Николаевна, к.т.н., доцент кафедры «Машины и аппараты пищевых производств» АлтГТУ.

Для участия в конференции необходимо пройти регистрацию на портале «Ломоносов» по ссылке [«XXV-я международная научно-практическая конференция «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств»](#), до **31 января 2026 года** отправить следующие документы:

- текст статьи (тезисы доклада) на русском языке, оформленный в соответствии с требованиями, изложенными в приложении А;
- справка, подтверждающая необходимый уровень оригинальности текста (не менее 70 %),
- экспертное заключение о возможности открытого опубликования в формате pdf - **для сторонних участников** конференции.

***Приглашаем предприятия принять участие в качестве партнеров конференции!***

Предполагается участие в очном и заочном формате. У Вас будет возможность рассказать о себе будущим специалистам пищевых производств. Целевая аудитория — студенты-выпускники, представители пищевых и перерабатывающих предприятий, научные работники. Информацию о Вас и Ваши контакты (по желанию) будут размещены в центральном издании, их увидят жители Алтайского края, России, зарубежья! ***Требования к содержанию информационного сообщения о предприятии (компании) приведены в приложении Б.***

**Участие в конференции и публикация материалов – бесплатные.** Авторы могут включать в свои статьи соответствующую контактную информацию.

***Контакты:***

Секретарь оргкомитета – Терехова Ольга Николаевна:  
[terehovaon@altgtu.ru](mailto:terehovaon@altgtu.ru) ; +7 (3852) 290726

## Приложение А

### Требования к участию и оформлению статьи (доклада)

Сборник материалов конференции будет издан в электронном виде, размещен на портале Научной электронной библиотеки ([www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)) и включен в РИНЦ.

Регистрация участников и прием заявок будет осуществляться на учебно-образовательном портале «Ломоносов» на сайте <https://lomonosov-msu.ru/>. По вопросам подачи заявок можно обратиться по электронной почте [terehovaon@altgtu.ru](mailto:terehovaon@altgtu.ru)

При подаче заявки каждый участник конференции прикрепляет следующие документы:

- электронный вариант публикации в формате «.docx»;
- справку о подтверждении оригинальности текста участника конференции (Рекомендуемый уровень оригинальности текстов не менее 70%).
- экспертное заключение (для внешних участников)

**Содержание статьи** (доклада) должно иметь научное и/или практическое значение. Научная статья должна содержать введение (краткий обзор, обоснование актуальности и формулировка цели работы), описание метода и методики исследований, результаты исследований и их обсуждение, выводы. Принимаются публикации объемом от двух до пяти страниц. Текст статьи (доклада) - на русском языке

**Структура публикации** должна иметь: **заглавие**; **сведения об авторах** (ФИО, учёная степень, звание, место работы, город, страна); **основной текст публикации** (введение, методы, результаты, обсуждение, заключение); **список использованных источников**

Текстовый редактор MS Word. Параметры страницы: Формат А4, ориентация книжная, поля со всех сторон - 2 см, колонтитулы (отступ от края листа) верхний - 1,25, нижний - 1,6 см. Отступ абзаца - 1,25 см, выравнивание по ширине, интервал одинарный. **Номера страниц не проставлять, символы «разрыв страницы», «разрыв раздела» не использовать.** Для создания формул и таблиц используются встроенные возможности Microsoft Word. Рисунки цифрового формата (в электронном виде) создаются средствами Microsoft Word или другими программами и вставляются в нужное место документа. Размеры рисунков не должны превышать границы полей страницы основного текста документа с учетом подрисуночной подписи. Рисунки, надписи и объекты Microsoft Word должны перемещаться вместе с текстом. Рисунки (черно-белые или цветные) в формате jpg, в диалоге «Формат – Рисунок» использовать «Положение – в тексте».

**Заглавие** набирается заглавными буквами (шрифт –Times New Roman, размер шрифта текста - 12 пунктов, обычный) выравнивание по центру документа.

**Фамилия имя отчество авторов публикации** размещается под заглавием (шрифт – Times New Roman, размер шрифта текста - 12 пунктов, обычный) выравнивание по центру документа.

**Наименование организации, компании, вуза** (шрифт –Times New Roman, размер шрифта текста - 12 пунктов, обычный) выравнивание по центру документа.

**Аннотация** (шрифт - Times New Roman, размер шрифта - 10 пунктов, курсив, отступ абзаца -1,25 см, интервал одинарный) – объем 5-6 строк.

**Ключевые слова** (шрифт- Times New Roman, размер шрифта - 10 пунктов, курсив, отступ абзаца - 1,25 см, интервал одинарный)- не менее 5 слов или словосочетаний.

**Основной текст** (шрифт – Times New Roman, размер шрифта основного текста - 12 пунктов, отступ абзаца - 1,25 см, интервал одинарный) выравнивание по ширине документа.

**Список использованных источников** набирается прописными буквами (шрифт – Times

New Roman, размер шрифта текста - 12 пунктов, обычный), оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». Ссылки на использованные источники в тексте - в квадратных скобках. Список использованных источников не более 5. Не делать автоматические ссылки на использованные источники.

Текст доклада должен быть набран в редакторе MicrosoftWord и сохранен в формате doc либо docx.

Файл необходимо назвать фамилией автора (соавтора 1).

Для создания формул и таблиц использовать встроенные возможности Word. Слово «Таблица», её номер и название, отделенное тире, расположить над таблицей «по ширине».

Оргкомитет оставляет за собой право не включать в сборник материалы, оформленные с нарушением требований к оформлению, а также не соответствующие научному уровню и тематике конференции, не прошедшие проверку на антиплагиат. Ответственность за содержание материалов несут авторы публикаций.

*Пример оформления текста статьи (доклада)*

## **РАЗДЕЛЕНИЕ АСПИРАЦИОННЫХ ОТНОСОВ ШЕЛУШИЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ ГРЕЧЕЗАВОДА В ПЫЛЕПРИЕМНИКЕ МЕТОДОМ ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИИ**

**И. К. Нестеренко, О. Н. Терехова**

**ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул, Россия**

**Аннотация:** на основании изучения характеристик плодов гречихи, особенностей технологического процесса получения гречневой крупы, анализа математической модели движения частиц побочных продуктов шелушения гречезавода, таких как лузга и мучка, в рабочей зоне центробежного пневмокласификатора определена перспективность использования такого классификатора для фракционирования смеси этих продуктов.

**Ключевые слова:** аспирация, аспирационные отнoсы, гречневая лузга, фракционирование, переработка отходов

Текст статьи (доклада).

### **Список использованных источников:**

1.Методики расчета аспирационных установок и взрыворазрядных устройств: Сб. документов / Федер. горн. и пром. надзор России (Госгортехнадзор России). [Офиц. изд.]. М.: НТЦ «Пром. безопасность» Ростехнадзора России, 2002. 203 с.

2.Терехова О.Н. Методическое пособие к выполнению практических занятий по дисциплине «Промышленная аэродинамика» / Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова. Барнаул: Изд.-во. АлтГТУ, 2016 г. 41 с.

3.Терехова О. Н. Получение функциональных типов муки методом пневматической классификации// Инновационное развитие науки: фундаментальные и прикладные проблемы. Петрозаводск: Международный центр научного партнерства «Новая Наука» / 2021. С. 330-352.

## Приложение Б

### Требования к содержанию информационного сообщения о предприятии (компании)

Для участия нужно предоставить *по электронной почте* в оргкомитет:

- заявку на участие;
- информацию для публикации в сборнике трудов конференции\*.

Общий объем сообщения не более 2 листов формата А4, шрифт – Times New Roman, размер шрифта основного текста - 12 пунктов, отступ абзаца - 1,25 см, интервал одинарный. Текст должен содержать информацию о предприятии (компании), ассортимент и краткую характеристику выпускаемой продукции, ее преимущества. Можно включить рисунки, фото, иллюстрации.

**В Заявке** не забудьте указать:

- 1.Фамилия, Имя, Отчество руководителя компании (контактного лица)
- 2.Форма участия: очная/заочная
- 3 Контактные данные: местонахождения — город, страна, адрес, сайт, e-mail, телефон
- 4.Информация для размещения в сборнике\*

*\*Конференция не преследует коммерческих целей: на сайте и в материалах сборника не будет опубликовано коммерческих предложений и рекламы, а только общая информация о Вашей компании с контактами для сотрудничества.*

#### **Наши контакты:**

Заместитель председателя оргкомитета:

**Глебов Александр Александрович**, к.т.н., заведующий кафедрой «Машины и аппараты пищевых производств» каб. 118 п.к.

тел.: (8–3852) 290723, E-mail: [glebovaa@altgtu.ru](mailto:glebovaa@altgtu.ru)

Секретарь оргкомитета:

**Терехова Ольга Николаевна**, доцент, к.т.н.

E-mail: [onter@mail.ru](mailto:onter@mail.ru) [terehovaon@altgtu.ru](mailto:terehovaon@altgtu.ru) ;  
+7 (3852) 290726. моб 8-983-380-71-01