



Центросоюз  
Российской Федерации



Министерство промышленности,  
торговли и развития  
предпринимательства  
Новосибирской области



Десятилетие науки и  
технологий

## ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

### УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

**Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК)  
приглашает к участию**

**в IV Всероссийской (национальной) научно-практической конференции  
*«Потребительский рынок. Время новых решений»*,  
приуроченной к 70-летию со дня основания Сибирского университета  
потребительской кооперации (СибУПК),  
в рамках Десятилетия науки и технологий в Российской Федерации**

**02 декабря 2025 г.**

**Конференция предполагает работу в рамках следующих направлений:**

- 1. Стратегические ориентиры потребительского рынка: устойчивость, безопасность и импортозамещение**  
– *состояние и динамика развития потребительского рынка товаров и услуг в контексте глобальных экономических перемен, развитие торговли и импортозамещения как фактор обеспечения продовольственной и экономической безопасности страны.*
- 2. Технологическое лидерство и качество: инновации для пищевой промышленности и безопасности товаров**  
– *новые технологические решения для пищевой промышленности и общественного питания, современный ассортимент и конкурентоспособность потребительских товаров, обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.*
- 3. Туризм и гостеприимство в России: современные тенденции и возрождение национальных традиций**  
– *развитие внутреннего и въездного туризма, формирование и продвижение национальных туристских продуктов; современные аспекты функционирования гостиничного и ресторанного бизнеса.*

**Для участия в конференции приглашаются:** аспиранты и магистранты, научно-педагогические работники, руководители и специалисты бизнес-структур и органов власти.

**Форма работы конференции** – очная, дистанционная.

**Рабочий язык конференции** – русский.

## ОРГКОМИТЕТ КОНФЕРЕНЦИИ

**Бакайтис Валентина Ивановна** – д-р техн. наук, профессор, ректор, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров.

**Золотарева Елена Александровна** – заместитель проректора по научной работе.

**Миллер Юлия Юрьевна** – д-р техн. наук, доцент, декан торгово-технологического факультета.

**Новосёлова Эльвина Александровна** – канд. экон. наук, начальник отдела координации научной работы и международной деятельности.

**Плотникова Тамара Викторовна** – канд. техн. наук, профессор, зав. кафедрой торгового дела и рекламы.

**Глебова Светлана Юрьевна** – канд. биол. наук, доцент, зав. кафедрой пищевых технологий.

**Мытарева Елена Александровна** – канд. геогр. наук, доцент, зав. кафедрой сервиса и туризма.

По результатам работы конференции планируется издание **сборника материалов конференции** (включая присвоение кодов ISBN, DOI, УДК и ББК, рассылку по библиотекам, регистрацию в Российской книжной палате и размещение в электронной научной библиотеке *elibrary.ru*).

Для публикации в сборнике необходимо на адрес Оргкомитета [nir@sibupk.nsk.su](mailto:nir@sibupk.nsk.su) отправить текст статьи с названием файла по фамилии автора (ПетровГПстат.doc) с пометкой *Конференция\_ГТФ*.

**Срок подачи статей - до 10 ноября 2025 г.**

**ВНИМАНИЕ! Материалы проверяются в системе «Антиплагиат».**

**Степень оригинальности текста должна быть не менее 75 %.**

**Все статьи, поступившие на конференцию, проходят процедуру обязательного рецензирования (экспертной оценки).**

**Один автор может подать для публикации не более 2-х статей.**

## ТРЕБОВАНИЯ К ПУБЛИКАЦИИ

- ✓ **объем публикации** – от 3 до 6 страниц формата А4 (doc/docx);
- ✓ **параметры страницы** – все поля 2 см;
- ✓ **шрифт** – Times New Roman;
- ✓ **межстрочный интервал** – одинарный;
- ✓ **выравнивание** – по ширине;
- ✓ **красная строка (абзац)** – 1,25 см;
- ✓ **автоматическая расстановка переносов** не допускается;

✓ рисунки и таблицы оформляются без объема, теней и цветных подложек; располагаются сразу после ссылки на них в тексте публикации.

### **Схема построения публикации (образец см. прил. 1)**

1. **УДК** публикации (размер (кегель) шрифта – 14; выравнивание по левому краю).

2. *Через строку:* **Фамилия И. О.** автора (авторов) (размер (кегель) шрифта – 14; полужирным, выравнивание по левому краю).

3. *Следующая строка:* полное наименование образовательного учреждения/места работы (размер (кегель) шрифта – 14; выравнивание по левому краю).

4. *Через строку:* **НАЗВАНИЕ ПУБЛИКАЦИИ** (размер (кегель) шрифта – 14, полужирным, прописные буквы, выравнивание по центру).

5. *Через строку:* аннотация (размер (кегель) шрифта – 12, выравнивание по ширине); объем – 300-500 печатных знаков. Аннотация включает обоснование работы, цель, методы и полученные результаты.

6. *Следующая строка:* ключевые слова (размер (кегель) шрифта – 12, выравнивание по ширине) – 5-6 слов.

7. *Через строку:* источник финансирования (при наличии) - размер (кегель) шрифта – 12, курсивом, выравнивание по правому краю.

8. *Через строку:* пункты 2-7 повторить на английском языке.

9. *Через строку:* основной текст публикации (размер (кегель) шрифта – 14). Рекомендуется придерживаться следующей структуры основного текста: введение, цели и задачи исследования, научная новизна, методы исследования, результаты и заключение.

10. *Через строку:* **Список литературы** (размер (кегель) шрифта – 14, выравнивание по ширине) - не более 10 источников (оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 Библиографическая запись). На все источники, указанные в списке литературы, обязательно должны быть сноски в тексте статьи (в квадратных скобках).

11. *Через строку:* **Сведения об авторе** (ФИО (полностью), ученая степень (если имеется), ученое звание (если имеется), должность, место работы / учебы (полное название учреждения в именительном падеже), адрес учреждения с индексом, рабочий телефон с кодом города, e-mail для связи) – на русском и английском языках.

➤ В случае изменений персональных данных необходимо своевременно сообщить об этом в оргкомитет на адрес [nir@sibupk.nsk.su](mailto:nir@sibupk.nsk.su) с пометкой Конференция\_ТТФ.

**Оргкомитет конференции оставляет за собой право не принять к участию в конференции материалы в случае нарушений требований к оформлению и содержанию статьи.**

**Электронная версия сборника предоставляется участникам БЕСПЛАТНО.**

*Оплата проезда и питания внешних участников осуществляется за счет направляющей стороны.*

### **КОНТАКТЫ**

**Адрес:**

630087, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, д.26.

**Информационные координаторы:**

Новосёлова Эльвина Александровна – начальник отдела координации научной работы и международной деятельности, тел. 8(383) 315-31-25, внутр. 4-155

Григорчикова Елена Сергеевна – ведущий специалист по координации НИР, тел. 8(383) 314-09-68

**Миллер Ю.Ю.**

Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК)

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ НАПИТКОВ БРОЖЕНИЯ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ЗЕРНОВЫХ ОСНОВ

Производство продукции бродильных производств всегда требует технологических решений, направленных на оптимизацию производственных этапов. Использование в технологии полуфабрикатов, полученных на основе зернового сырья, – альтернативный способ производства ферментированных зерновых напитков. В работе предлагается использовать в технологии кваса концентрированные основы, полученные с применением ячменного, пшеничного и овсяного солодов. Произведенные ячменно-пшеничный и ячменно-овсяный зерновые концентраты полностью соответствуют требованиям стандарта на концентрат квасного сусла и демонстрируют возможность получения на их основе безалкогольных напитков брожения типа кваса. В статье представлены результаты исследования динамики стадии ферментации напитков, показана возможность использовать в качестве сбраживающих микроорганизмов сухие хлебопекарные дрожжи «Nevada» и «Angel».

**Ключевые слова:** напитки брожения, концентрированные зерновые основы, сухие хлебопекарные дрожжи

*Исследование выполнено при финансовой поддержке РНФ  
в рамках научного проекта № XX-XXX-XXXXXX*

**Miller Yu. Yu.**

Siberian University of Consumer Cooperation

# THE USE OF CONCENTRATED GRAIN BASES IN THE PRODUCTION OF BEVERAGES

The production of fermentation products always requires technological solutions aimed at optimizing production stages. The use of semi-finished products based on grain raw materials in technology is an alternative method for the production of fermented grain beverages. The paper suggests using concentrated bases obtained using barley, wheat and oat malt in kvass technology. The produced barley-wheat and barley-oat grain concentrates fully comply with the requirements of the standard for kvass wort concentrate and demonstrate the possibility of producing fermented soft drinks based on them. The article presents the results of a study of the dynamics of the fermentation stage of beverages, shows the possibility of using dry baking yeast «Nevada» and «Angel» as fermenting microorganisms.

**Keywords:** fermentation drinks, concentrated grain bases, dry baking yeast

*The research was carried out with the financial support of the RSF within the framework of the scientific project No. XX-XXX-XXXXXX*

[illegible]

### Список литературы

1. Степанова, А.А. Ферментированные напитки: источники их получения и видовой состав микробных сообществ (обзор) / А.А.Степанова [и др.] // АПК России. — 2023. — Т. 30, № 5. — С. 703 – 711.
2. Белокурова, Е.С. Овощные ферментированные напитки / Е.С. Белокурова, Л.М.Борисова, И.А.Панкина // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. — 2015. — № 1. — С. 173–179.
3. Элеманова, Р.Ш.К вопросу повышения функциональных свойств ферментированного зернового напитка / Р. Ш. Элеманова, М. М. Мусульманова // Восточно-Европейский научный журнал. — 2016. — Т. 8, № 7. — С. 159 – 162.
4. Marrero, S. New Trends and Applications in Fermented Beverages / S.Marrero, A. Rodrigues // Fermented Beverages. The Science of Beverages, 2019. — V. 5 — P. 31 – 66.

### Сведения об авторе\*

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ФИО (полностью) – <i>русск., англ.</i>                                                                                                                                                                                                                                     | Миллер Юлия Юрьевна<br><i>Miller Yulia Yurievna</i>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ученая степень (если имеется),<br>ученое звание (если имеется),<br>должность, место работы / учебы<br>(полное название учреждения в<br>именительном падеже), адрес<br>учреждения с индексом, рабочий<br>телефон с кодом города, e-mail для<br>связи – <i>русск., англ.</i> | Д-р техн. наук, доцент, доцент<br>кафедры товароведения и экспертизы<br>товаров, АНОО ВО Центросоюза РФ<br>«Сибирский университет<br>потребительской кооперации», 630087,<br>Россия, г. Новосибирск, пр. К. Маркса,<br>26, тел. + 7 (383) 346-17-53,<br>e-mail: expertis@sibupk.nsk.su;<br>ch_expert@sibupk.nsk.su    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | <i>Doctor of Tech. Science, Associate<br/>Professor, Department of Commodity<br/>Science and Expertise of Goods, Siberian<br/>University of Consumer Cooperation<br/>630087, Russia, Novosibirsk, K. Marx<br/>Ave., 26, tel. + 7 (383) 346-17-53,<br/>e-mail: expertis@sibupk.nsk.su;<br/>ch_expert@sibupk.nsk.su</i> |
| Форма участия (очная /<br>дистанционная с подключением<br>онлайн)                                                                                                                                                                                                          | очная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Наименование направления<br>конференции                                                                                                                                                                                                                                    | 2. Технологическое лидерство и<br>качество: инновации для пищевой<br>промышленности и безопасности<br>товаров                                                                                                                                                                                                         |

\* сведения об авторе являются строго индивидуальными и оформляются на каждого участника в отдельности.