Центросоюз
Российской Федерации

Министерство промышленности,
торговли и развития
предпринимательства
Новосибирской области

Сибирский университет
потребительской кооперации
(СибУПК)

Десятилетие науки и
технологий

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК)
приглашает к участию

в V Всероссийской (национальной) научно-практической конференции
«Потребительский рынок: устойчивое развитие в современных условиях»
в рамках Десятилетия науки и технологий в Российской Федерации

09 декабря 2026 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 *(в соавторстве с научным руководителем)*, 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.

Миллер Юлия Юрьевна – д-р техн. наук, доцент, проректор по торгово-технологическому образованию –декан торгово-технологического факультета, зав. кафедрой торгового дела и рекламы.

Золотарева Елена Александровна – начальник научного управления - заместитель проректоров по образованию по научной работе.

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

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 с пометкой *Конференция_ТТФ* отправить следующие документы:

- ✓ текст статьи с названием файла по фамилии автора (ПетровГПстат.doc), выполненный с учетом требований к публикации (прил. 1);
- ✓ согласие на обработку персональных данных в pdf-формате (оформляется на каждого из соавторов) с **обязательной подписью автора** (прил. 2).

Срок подачи статей - до 20 ноября 2026 г.

ВНИМАНИЕ! Материалы проверяются в системе «Антиплагиат». Оригинальность текста – не менее 75 %, в том числе цитирование и самоцитирование не более 20%.

Статьи, выполненные с применением искусственного интеллекта, не принимаются!!!

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

К содержанию:

Статья должна иметь научный стиль изложения и следующие элементы:

- ✓ введение (актуальность, научная новизна, цель исследования);
- ✓ основные результаты исследования, практическая и теоретическая значимость исследования;
- ✓ выводы и рекомендации.

К оформлению:

- ✓ объем публикации – от 3 до 6 страниц формата А4 (doc/docx) *(без учета заголовка статьи, списка источников и сведений об авторе)*;
- ✓ 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, схемы не должны быть картинками/скриншотами; располагаются сразу после ссылки на них в тексте публикации.

Схема построения публикации (образец см. прил. 2).

1. **УДК** публикации (размер (кегль) шрифта – 14; выравнивание по левому краю).
2. *Через строку:* **Фамилия И. О.** автора (авторов) (размер (кегль) шрифта – 14; полужирным, выравнивание по левому краю).
3. *Следующая строка:* полное наименование образовательного учреждения/места работы (размер (кегль) шрифта – 14; выравнивание по левому краю).
4. *Через строку:* **НАЗВАНИЕ ПУБЛИКАЦИИ** (размер (кегль) шрифта – 14, полужирным, прописные буквы, выравнивание по центру).
5. *Через строку:* аннотация (размер (кегль) 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 (кегль) шрифта – 12, выравнивание по ширине) – 5-6 слов.
7. *Через строку:* источник финансирования (при наличии) - размер (кегль) шрифта – 12, курсивом, выравнивание по правому краю.
8. *Через строку:* пункты 2-7 повторить на английском языке.
9. *Через строку:* основной текст публикации (размер (кегль) 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 (кегль) 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 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) 315-31-25, внутр. 4-144

УДК 663.479.1

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 дрожжей «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-XXXXX

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-XXXXX

Введение. Текст, текст, текст, текст.

Основные результаты исследования. Текст, текст, текст, текст.

Текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст [2, с. 42].

Выводы. Текст, текст, текст, текст.

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) – *русск., англ.*	Миллер Юлия Юрьевна
	Miller Yulia Yu.
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 – *русск., англ.*	Д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров, АНОО ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации», 630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 26, тел. + 7 (383) 346-17-53, e-mail: expertis@sibupk.nsk.su; ch_expert@sibupk.nsk.su
	Doctor of Tech. Science, Associate Professor, Professor of the Department of Commodity Science and Expertise of Goods, Siberian University of Consumer Cooperation 630087, Russia, Novosibirsk, K. Marx Ave., 26, tel. + 7 (383) 346-17-53, e-mail: expertis@sibupk.nsk.su; ch_expert@sibupk.nsk.su
Форма участия (очная / дистанционная с подключением онлайн)	очная
Наименование направления конференции	2. Технологическое лидерство и качество: инновации для пищевой промышленности и безопасности товаров

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

Приложение 2 –Согласие на обработку персональных данных

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных

Я, _____, _____,
(фамилия, имя, отчество) (число, месяц, год рождения)

_____
(адрес регистрации по месту жительства)

_____,
(номер основного документа, удостоверяющего личность, сведения о дате выдачи и выдавшем органе)

настоящим свободно, своей волей и в своем интересе, в соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», с целью информирования Автономной некоммерческой образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» (ОГРН 1185476078875, ИНН 5404080096; место нахождения: Новосибирская область, г. Новосибирск; адрес в месте нахождения: 630087, Новосибирская область, г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26 , далее – «Оператор») участников научных мероприятий (конференций), проводимых Оператором, опубликования моих работ в научных изданиях Оператора,

выражаю согласие на обработку моих персональных данных Оператором, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, удаление и уничтожение моих персональных данных, а именно:
- фамилии, имени, отчества;
- места жительства (страна, город/населенный пункт);
- места работы или учебы, занимаемой должности;
- ученого звания, ученой степени;
- контактного телефона;
- адреса электронной почты.

Оператор вправе обрабатывать мои персональные данные любым допустимым законом способом (автоматизированным, неавтоматизированным, смешанным).

Настоящее согласие вступает в силу с момента его подписания и действует 5 лет.

Настоящее согласие может быть отозвано путем подачи Оператору письменного заявления об отзыве.

"__" _____ 2026 г.

_____
(подпись и ФИО полностью)