

**Академия биологии и биотехнологии Южного Федерального Университета  
ФГБОУ ВО Волгоградский государственный технический университет  
ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт  
производства и переработки мясомолочной продукции»**

**ПРОГРАММА  
МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-  
ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ**

**«Инновационные направления  
в кормлении сельскохозяйственной птицы»**

**6-8 июня 2018 г.**

**В рамках гранта РФФ 16-16-04032 ФГБОУ ВО «ЮФУ»**



**Волгоград – 2018**

**ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ**  
**ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**6 июня 2018 г.**

**ХОЛЛ 1 этажа**

*8<sup>00</sup> – 10<sup>00</sup> – регистрация участников*

*9<sup>30</sup> – 9<sup>45</sup> – прибытие членов оргкомитета*

**ФОЙЕ АКТОВОГО ЗАЛА**

*9<sup>45</sup> – 10<sup>15</sup> – обход выставки инновационных разработок пищевых продуктов*

**АКТОВЫЙ ЗАЛ**

*10<sup>20</sup> – 10<sup>40</sup> – открытие конференции*

Вступительное слово ректора университета, академика РАН  
**ЛЫСАКА Владимира Ильича.**

Приветствие участникам конференции зам. губернатора Волгоградской области – председатель комитета сельского хозяйства Волгоградской области  
**ИВАНОВА Василия Васильевича.**

*10<sup>40</sup> – 12<sup>30</sup> – пленарное заседание*

1. **ГОРЛОВ И.Ф.**– научный руководитель ГНУ НИИММП, академик РАН  
*«Особенности производства животноводческой продукции в Волгоградской области»;*
2. **СТРУК А.Н.** – доктор с.-х. наук, *«Технология выращивания и содержания родительских форм птиц кросса «хайсекс браун» инкубация яиц финального гибрида»;*

3. **ЧИСТЯКОВ В.А.** – доктор биол. наук *«Качество инкубационных яиц при использовании в рационах кур родительского стада пробиотических добавок с антиоксидантной и ДНК-протекторной активностью»;*
4. **ЧИКИНДАС М.Л.** – профессор университета Рутгерса (государственный университет штат Нью Джерси, США) *«Бактериоцины: природные антимикробные соединения для пищевой промышленности и сельского хозяйства»;*
5. **УСАТОВ А.В.** *«Развитие биотехнологии в Южном Федеральном университете»;*
6. **МАКАРЕНКО М.С.** *«Исследования влияния пробиотических препаратов на молекулярно-генетические показатели яйценоскости кур»;*
7. **ТИТОВ Е.И.** – академик РАН, доктор тех. наук, проф. *«Оригинальный комплекс на основе растворимых и нерастворимых пищевых волокон для использования в технологии реструктурированного продукта из мяса птицы»;*

*Перерыв с 13<sup>00</sup>-15<sup>00</sup>*

***Участие в осмотре выставки инновационных разработок в области птицеводства***

8. **КОМАРОВА З.Б.** – доктор с.-х. наук *«Аминокислотный и минеральный составы инкубационных яиц при использовании пробиотических добавок в рационах птицы родительского стада»;*
9. **ПИЛИПЕНКО Д.Н.** – канд. с.-х. наук *«Качество инкубационных яиц при использовании в рационах кур родительского стада пробиотических добавок с антиоксидантной и ДНК-протекторной активностью»;*
10. **МОСОЛОВА Н.И.** – доктор биол. наук *«Новое в кормлении сельскохозяйственной птицы»;*
11. **ФЕДОРОВ Ю.Н.** – *«Иммунодефициты животных и птицы: характеристика, диагностика и иммунокоррекция»;*

12. ДАНИЛОВА А.А. *«Применение безопасной кормовой добавки при выращивании сельскохозяйственной птицы»;*
13. ТКАЧЕВА И.В. – кандидат с.-х. наук *«Влияние комплексного препарата «ЭСИД-ПАК-4-УЭЙ» на выращивание ремонтного молодняка кросса РОСС 308»;*
14. КУРИЛКИНА М.Я. *«Оценка элементного статуса и биодоступности химических элементов в организме цыплят-бройлеров на фоне введения высокдисперсных металлов в рацион»;*
15. СКВОРЦОВА Л.Н. – доктор биол. наук *«Повышение продуктивности цыплят-бройлеров при скармливании рационов с аскорбиновой кислотой»;*
16. КОБЫЛЯЦКИЙ П.С. *«Использование шкурки индейки и аскорбиновой кислоты в производстве мясных продуктов эконом-класса»;*
17. КУРМАШЕВА С.С. – аспирантка ДонГАУ *«Новые тенденции по повышению продуктивных качеств бройлеров»;*
18. КРОТОВА О.Е. – кандидат с.-х. наук *«Продуктивность и качественные показатели инкубационных яиц кур родительского стада кросса РОСС 308 при использовании препарата «ЭСИД-ПАК-4-УЭЙ»;*
19. БЕЛЯЕВСКАЯ В.В. *«Разработка рецептуры функционального блюда с добавлением спаржи в производстве мясных полуфабрикатов»;*
20. СЕРДЮКОВА Я.П. *«Разработка рецептуры функционального блюда «Котлеты здоровье».*

#### АУДИТОРИЯ ГУК-210

*12<sup>30</sup> – 14<sup>30</sup> – смотр-конкурс и дегустация лучших пищевых продуктов*

*16<sup>30</sup> – 17<sup>00</sup> – награждение участников конференции дипломами и медалями.*

Вручение медалей, дипломов и губернаторских стипендий за инновационные разработки.