

Приложение к извещению о проведении
XII Международной научно-практической конференции «Производство рыбной
продукции: проблемы, новые технологии, качество»

10–13 сентября 2019 г. г. Светлогорск Калининградской области

**Подробное описание требований
к оформлению тезисов и статей (докладов):**

Все поля шириной 2,0 см; шрифт Times New Roman, кегль 12; абзац 1 см., выравнивание по ширине с расстановкой переносов; одинарный междустрочный интервал.

Заголовок текста: шрифт полужирный, буквы прописные; размещение по центру страницы. Ниже через интервал инициалы и фамилии авторов, название организации, страны, электронный адрес (буквы строчные), размещение по центру.

После отступа в **один** интервал следует основной текст.

Далее после отступа в один интервал следуют библиографические ссылки (**ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ ССЫЛОК ПРЕДСТАВЛЕНЫ НИЖЕ**), на каждую позицию в списке литературы должна быть ссылка в тексте, ссылка делается в квадратных скобках: [1], то есть информация содержится в источнике 1; для нескольких источников одновременно: [2, 4, 5].

Сканированный материал не принимается.

Далее после отступа в один интервал на английском языке следует следующая информация: название материалов докладов (статей), фамилия(-ии) и инициалы автора(-ов) и аннотация (не более трех строк).

Иллюстрации – черно-белые, в исключительных случаях (карты и др.) могут быть цветные. Графики и диаграммы, набранные в программе Excel, должны быть прикреплены отдельным файлом (**Excel**)

Присланные материалы не редактируются и публикуются в авторской редакции. В электронном варианте каждая публикация должна быть представлена отдельным файлом в программе Word..

Г. И. Касьянов¹, Ю. В. Каклюгин

*(ФГБОУ ВО «КубГТУ», г. Краснодар, Россия;
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», г. Владивосток, Россия)
uv.kaklyugin@ya.ru*

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ТРЕПАНГА

Морские организмы, включая трепангов, относятся к быстро возобновляемым источникам высокоценного белка, которые обеспечивают.....

Библиографические ссылки

- 1.
- 2.
- 3.

G. I. Kasyanov, Yu. V. Kaklyugin

FEATURES OF TREPANG PROCESSING TECHNOLOGY

The article describes the peculiarities of trepang meat processing with the help of a complex of proteolytic enzymes and the activation of own enzymes of muscle tissue under the influence of an electromagnetic field of low frequency.

ПРИМЕР ФОРМИРОВАНИЯ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ ССЫЛОК

1. Статьи в журналах

Не более трех авторов:

Фамилия И.О. авторов. Название статьи // Название журнала. Год. Том. Номер (выпуск). Страницы.

Киселев В. В., Купина Н. М. Технохимическая характеристика спизулы сахалинской залива Петра Великого // Изв. ТИНРО. 2005. Т. 140. С. 322-328

Mourao P. A., Pereira M. S. Structure and anticoagulant activity of a fucosylated chondroitin sulfate from echinoderm. Sulfated fucose branches on the polysaccharide account for its high anticoagulant action // J. Biol. Chem. 1996. Vol. 271 (39). P. 23973-23984.

Zhong Y., Khan A. M., Shahidi F. Compositional characteristics and antioxidant properties of fresh and processed sea cucumber (*Cucumaria frondosa*) // J. Agric Food Chem. 2007. Vol. 55. P. 1188-1192.

Четыре и более авторов: Название статьи/ *Фамилия И.О. первого автора* [и др.] // Название журнала. Год. Том. Номер (выпуск). Страницы.

Исследование процесса замораживания дальневосточного трепанга при его криообработке / В. Д. Богданов [и др.] // Вестник АГТУ. Сер.: Рыбное хозяйство. 2016. № 2. С. 130- 135.

Water activity in foods: fundamentals and applications / G. V. Barbosa-Cánovas [et al.]. Blackwell Publishing: Institute of Food Technologists, 2007. 405 p.

2. Главы в книгах, статьи в сборниках

Фамилия И.О. авторов. Год. Название статьи // под ред или под общей ред *Фамилия И.О. редакторов* Название книги (сборника). Город: Издательство. Год. Страницы.

Abe H. Histidine-related dipeptides: distribution, metabolism, and physiological function / ed. P. W. Hochachka, T. P. Mommsen // Biochemistry and molecular biology of fishes. Amsterdam: Elsevier, 1995. P. 309-333.

Ратушный А. С., Хлебников В. И., Баранов Б. А. Технология продукции общественного питания / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. М.: Мир, 2003. 351 с.

3. Книги

не под редакцией

не более трех авторов

Фамилия И.О. авторов. Название книги. Город: Издательство. Год. Количество страниц.

Болдырев А. А. Карнозин. Биологическое значение и возможности применения в медицине. М.: МГУ, 1998. 320 с.

Богданов В. Д., Сафронова Т. М. Структурообразователи и рыбные композиции. М.: ВНИРО, 1993. 178 с.

четыре и более авторов

Название книги/ Фамилия И.О. первого автора [и др.]. Город: Издательство. Год. Количество страниц

Биотехнология морепродуктов / Л. С. Байдалинова [и др.]. М.: Мир, 2006. 560 с.

Под редакцией

Название книги. / под ред. Фамилия И.О. редактора. Город: Издательство. Год. Количество страниц.

Справочник по химическому составу и технологическим свойствам водорослей, беспозвоночных и морских млекопитающих / Под ред. В. П. Быкова. М.: ВНИРО, 1999. 262 с.

Под общей редакцией (Авторы разделов неизвестны)

Фамилия И.О. первого редактора и др. Название книги. Город: Издательство. Год. Количество страниц

Артюхова С. А. и др. Технология продуктов из гидробионтов. М.: Колос, 2001. 496 с

Под общей редакцией (Авторы разделов известны)

Название книги. / Фамилия И.О. первого автора [и др.] // Фамилия И.О. редактора
Город: Издательство. Год. Количество страниц

Технология рыбы и рыбных продуктов / В. В. Баранов [и др.] // под ред. А. М. Ершова. М.: Колос, 2010. 1064 с

Радиационные технологии в сельском хозяйстве и пищевой промышленности / под общ. ред. Г. В. Козьмина, С. А. Гераськина, Н. И. Санжаровой. Москва-Обнинск: Информполиграф, 2015. 400 с.

4. Тезисы докладов и статьи в материалах или сборниках трудов конференции

Фамилия И.О. авторов. Название доклада или статьи / Название конференции // Вид публикации. Место и дата проведения. Город: Издательство, Год. Том. Страницы.

Андреев М. П. Проблемы и направления развития отечественной рыбопереработки / Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество // Матер. X Междунар. научно-практич. конф. (8-11 сентября 2015 г.). Калининград: АтлантНИРО, 2015. С. 19-24.

Если конференция в рамках форума и пр.

Шадрина Е. В., Ефремова С. В. Морские звезды Японского моря как перспективный объект промышленной переработки / Инновации молодых ученых в воспроизводство, рациональную эксплуатацию и переработку водных биологических ресурсов // Матер. отраслевой студенческой научно-техн. конф. образовательных учреждений Росрыболовства. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2014. Ч. 1. С. 33-38

Orlov A.M., Tokranov A.M. 2006. Some features of the ecology and biology of the mud skate *Rhinoraja taranetzi* (Dolganov, 1985) in the northwestern Pacific // Abstracts of the 10th European Elasmobranch Association Science Conference. Hamburg, Germany, 11-12 November 2006. Hamburg: Zoological Institute and Museum, University of Hamburg. P. 37.

5. Статья в электронном издании

Фамилия И.О. авторов. Название статьи // Название издания. Сведения об издании (дата издания, том, номер, страницы) // (Электронный адрес (URL)). Дата обращения. (Если книга переводная, в скобках приводятся оригинальные данные)

Дугаров Ж.Н., Пронин Н.М. Паразиты речного окуня *Perca fluviatilis* (Perciformes: Percidae) – чужеродного вида в озере Кенон (бассейн р. Амур) // Российский журнал биологических инвазий. 2012. Т. 5. № 2. С. 27-34 // (URL: http://www.sevin.ru/invasjour/issues/2012_4/Dugarov_12_4.pdf). 27.04.2013.

7. Авторское свидетельства и патенты

Номер А.с. или патента, Страна, Год / Название авторского свидетельства (патента) / ФИО
Авторов опубл дата. Бюл. № Б Страница.

Патент № 2494652, Россия, 2013 / Способ получения промытого фарша из пресноводных рыб: МПК А23L 1/325 / М. Д. Мукатова, Е. Н. Голикова, Н. А. Киричко: опубл. 10.10.2013. Бюл. № 28. 4 с

8 ГОСТ

ГОСТ номер. Название ГОСТ. Город: Дата введения в действие Издательство. Год.
Количество страниц.

ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей». Введ. 2009.01.01. М.: Стандартиформ, 2011. 16 с.

Из интернета

ГОСТ номер. Название ГОСТ. Электронный адрес (URL).

ГОСТ 16337-77 «Полиэтилен высокого давления. Технические условия» / URL:
<http://vsegost.com/Catalog/54/5416.shtml>

9 Диссертация, автореферат

Фамилия И.О. автора. Название рукописи. Автореф. дисс. ... канд. (док.) (каких) наук.
Город Год.:Страницы.

Данкбарас И. В. Разработка технологии производства рыбы в желейной заливке с использованием казеината: дис. ... канд. техн. наук. Кемерово, 2006. 123 с.

10. Статьи из интернета

Фамилия И.О. авторов. Название статьи. /Электронный адрес (URL). Год. Дата обращения.

Шаправский Р. Э. Кто и как зарабатывает на производстве рыбных снеков / URL:
<http://statuspress.com.ua/nisha/kto-i-kak-zarabatyvaet-na-proizvodstve-rybnykh-snekov-v-ukraine.html> (дата обращения: 23.07.2017)

11. Информация из интернета

Электронный адрес (URL).

. URL: <http://www.cleveland19.com/story/973597/listeria-outbreak-traced-to-meat-plantoutside-philadelphia>.