

Форма сбора сведений, отражающая результаты научной деятельности  
организации в период с 2015 по 2017 год,  
для экспертного анализа

Организация: Федеральное государственное бюджетное научное  
учреждение «Курский федеральный аграрный научный центр»  
ОГРН: 1024600618690

I. Блок сведений об организации

п/п	Запрашиваемые сведения	Характеристика
<b>РЕФЕРЕНТНЫЕ ГРУППЫ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
1	Тип организации	Научная организация
2	Направление деятельности организации	31. Продукты питания и технологии их производства  <b>Все дальнейшие сведения указываются исключительно в разрезе выбранного направления.</b>
2.1	Значимость указанного направления деятельности организации	20%.
3	Профиль деятельности организации	II. Разработка технологий
4	Информация о структурных подразделениях организации	1. Отдел хранения и подготовки сырья к переработке Научная и техническая специализация. Развитие теоретических основ хранения сахарной свеклы; формализация требований прижизненного формирования физико-химических характеристик и функционально-технологических свойств сахарной свеклы; разработка и совершенствование систем хранения сахарной свеклы; создание методов и методик определения показателей качества и безопасности сахарной свеклы; развитие методологических основ прослеживаемости сахарной свеклы. Предуборочное химико-фитопатологическое обследование плантаций сахарной свеклы, определение исходных характеристик и технологической адекватности корнеплодов, прогнозирование результатов

		<p>хранения; разработка нормативной и инструктивно-методической документации по оценке качества сахарной свеклы, её хранимоспособности.</p> <p>2. Технологический отдел.</p> <p>Научная и техническая специализация. Развитие научных основ технологических процессов производства сахара, в т.ч. на основе интегрированной системы применения технологических вспомогательных средств разной функциональной направленности; разработка новых и совершенствование действующих технологий производства сахара; создание кормовых и непищевых продуктов из вторичных сырьевых ресурсов производства, в т.ч. с применением биотехнологий. Разработка технологических режимов и рекомендаций по переработке сахарной свеклы; создание нормативных и инструктивно-методической документации, обеспечивающей функционирование предприятий сахарной отрасли; технологический аудит технологических линий производства сахара; проведение испытаний технологических вспомогательных средств, используемых в производстве сахара.</p> <p>3. Отдел контроля производства и стандартизации.</p> <p>Научная и техническая специализация. Создание методологических основ сквозной контрольно-аналитической системы мониторинга безопасности и качества готовой и побочной продукции в производстве сахара; разработка методик измерений показателей безопасности и качества сахара, мелассы, жома. Разработка национальных и межгосударственных стандартов, стандартов организаций, технических условий; испытания сахара, мелассы, жома, известнякового камня и др.; участие в межлабораторных сличительных испытаниях испытательных лабораторий страны.</p>
--	--	---

5	Информация о кадровом составе организации	<p>- общее количество работников организации; 2015 г. – 311 2016 г. – 298 2017 г. – 290</p> <p>- общее количество научных работников (исследователей) организации: 2015 г. – 128 2016 г. – 121 2017 г. – 114</p> <p>- количество научных работников (исследователей), работающих по выбранному направлению, указанному в п.2: 2015 г. – 28 2016 г. – 22 2017 г. – 21</p>
6	Показатели, свидетельствующие о лидирующем положении организации	<p>ФГБНУ “Российский НИИ сахарной промышленности” – единственная научная организация данного профиля на территории стран СНГ, является ведущим центром по разработке теоретических и практических основ производства сахара из сахарной свеклы. В 2015-2017 гг. осуществлена разработка научных основ хранения сахарной свеклы с применением укрывочного материала многофункционального действия; научно-практических основ применения современных технологических вспомогательных средств разного функционального действия в производстве сахара; разработаны биоконверсионные процессы получения мелиоративных материалов из органосодержащих отходов сахарной свеклы для восстановления плодородия почв свекловичного севооборота, структура сквозной контрольно-аналитической системы мониторинга безопасности и качества готовой продукции и технологических процессов в производстве сахара; велись работы по пересмотру и разработке новых 8 межгосударственных стандартов для продукции сахарной промышленности, разработке информационно-технического справочника по наилучшим доступным технологиям ИТС НДТ 44 – Производство продуктов питания. Выполнены исследования 3 новых фунгицидных препаратов при вегетации и хранении сахарной свеклы, 2 антинакипинов для процесса выпаривания сока; разработаны методики выполнения измерений нового показателя безопасности продуктов питания – содержания диоксида серы йодометрическим</p>

		методом в сахаре и мелассе; разработаны предельно допустимые величины технологических потерь массы белого сахара при фасовании; выполнен технологический аудит сахарных заводов Казахстана с разработкой концептуального плана развития Таразского сахарного завода. Являлся соорганизатором 3 международных научно-практических семинаров производителей сахара стран ЕЭАС; в учебном центре дополнительного профессионального образования работников сахарной промышленности обучено 70 специалистов по 3 образовательным программам.
--	--	---

**II. Блок сведений о научной деятельности организации  
(ориентированный блок экспертов РАН)**

п/п	Запрашиваемые сведения	Характеристика
<b>НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
7	Наиболее значимые научные результаты, полученные в период с 2015 по 2017 год.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структурная схема интегрированных технологий применения технологических вспомогательных средств в технологическом потоке производства сахара (2016 г.).</li> <li>2. Методика определения диоксида серы в мелассе (2016 г.).</li> <li>3. Специализированный программный комплекс “Сквозная контрольно-аналитическая система “САХАР” (2017 г.).</li> <li>4. Научные основы хранения сахарной свеклы с применением укрывочных материалов многофункционального действия (2017 г.).</li> </ol>
7.1	Подробное описание полученных результатов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структурная схема интегрированных технологий применения технологических вспомогательных средств в технологическом потоке производства сахара</li> </ol> <p>Актуальность проводимых научных исследований по данному направлению обусловлена бессистемным использованием локальных технологий применения технологических вспомогательных средств разнообразной функциональной направленности в технологических процессах производства белого свекловичного сахара, которое может привести к нежелательным последствиям: взаимодействию средств между собой в виде антагонизма; нивелированию заявленного технологического эффекта; негативному влиянию на пищевые системы процессов; возможности попадания в сахар остаточных количеств действующих веществ</p>

		<p>средств.</p> <p>Научная новизна: впервые разработана структурная схема интегрированных технологий применения в производстве сахара технологических вспомогательных средств функциональных групп химические реагенты, антимикробные средства, пеногасители, антинакипины и поверхностно-активные вещества, способствующая повышению эффективности функционирования всей технологической линии, снижению ресурсозатрат в производстве, увеличению выхода и качества готовой продукции. Такая схема позволяет выйти на новый уровень использования средств: дает возможность повысить результативность единого технологического потока производства сахара при обеспечении защиты здоровья человека и окружающей среды.</p> <p>Полученный научный результат в рамках обозначенных приоритетов Стратегии научно-технологического развития РФ будет способствовать обеспечению населения безопасными и качественными продуктами питания, повышению конкурентоспособности российского белого свекловичного сахара, увеличению объемов его экспорта.</p> <p>Показатель результата: патент РФ 2594539 Способ прогрессивной дефекации диффузионного сока. Беляева Л.И., Лабузова В.Н., Остапенко А.В. – Оpubл. 20.08.2016, Бюл. 23.</p> <p>2. Методика определения диоксида серы в мелассе. Актуальность научных исследований определяется отсутствием доступной для производственных лабораторий методики определения диоксида серы в мелассе при нормировании данного показателя безопасности. Использование йодометрического метода, применяемого для сахара, невозможно ввиду сильной окрашенности растворов мелассы. В этой связи важным является развитие научных основ йодометрии для темноокрашенных растворов, что открывает возможности использования этого метода для испытаний других пищевых продуктов. Значимость полученных результатов состоит в том, что научные основы йодометрии развиты применительно к темноокрашенным растворам: впервые установлен предельный уровень величины светопоглощения титруемой системы, позволяющий надежно фиксировать точку эквивалентности, установлена граничная величина максимального значения цветности мелассы, превышение которого</p>
--	--	--

		<p>может оказывать искажающее влияние на результаты анализа.</p> <p>Научная новизна состоит в том, что разработана методика, обеспечивающая достоверное определение содержания общего диоксида серы в мелассе в диапазоне 50...500 мг/кг методом йодометрии; получены новые знания о миграции диоксида серы в технологическом потоке производства сахара. Полученные новые знания будут способствовать развитию научных основ инструментальных методов анализа пищевых продуктов; создадут инструменты оценки безопасности продуктов питания.</p> <p>Потенциал практического применения полученных результатов определяется предприятиями по производству продуктов питания, соответствует приоритетам Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации в части перехода создания безопасных и качественных продуктов питания.</p> <p>Результат соответствует научному направлению деятельности организации, согласуется с кадровым и инфраструктурным потенциалом.</p> <p>3. Специализированный программный комплекс “Сквозная контрольно-аналитическая система “САХАР”.</p> <p>Актуальность научных исследований определяется отсутствием интегрированных автоматизированных систем контроля технологического потока в условиях задачи выпуска сахара с заданными характеристиками по требованиям промышленных потребителей. Поскольку в современных условиях цифровые технологии проникают на все уровни функционирования предприятий экономики, применение информационно-коммуникационных технологий в контроле качества и безопасности при производстве пищевых продуктов является актуальным. Важная роль в этой области принадлежит интегрированным автоматизированным системам контроля технологического процесса, предоставляющим возможность дополнительно применять превентивные меры или принимать более точные, экономически обоснованные решения. Значимость полученных результатов состоит в предложении механизма сквозного оперативного контроля технологического потока в режиме реального времени с возможностью перенастройки линии в зависимости от меняющихся требований потребителей. Так, в предлагаемой системе</p>
--	--	---

		<p>управления объектом регулирования являются данные мониторинга качества и безопасности полуфабрикатов в процессе химических превращений сырья в готовый продукт, а в качестве регулятора – исходные требования конкретных потребителей сахара, зафиксированные в базе знаний.</p> <p>Научная новизна состоит в том, что разработан специализированный программный комплекс в виде совокупности программ мониторинга и поддержания заданного качества сахара по результатам корректировки технологического процесса производства сахара. Он может выступать как инструмент оценки технологических возможностей линии при получении сахара с заданными характеристиками по требованиям промышленных потребителей, выдачи рекомендаций по перенастройке линии при минимальном уровне затрат. Полученные новые результаты будут способствовать развитию соответствующих прикладных исследований в производстве других продуктов питания.</p> <p>Потенциал практического применения полученных результатов определяется предприятиями по производству сахара, соответствует приоритетам Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации в части перехода к интеллектуальным производственным технологиям. Результат соответствует научному направлению деятельности организации, согласуется с кадровым и инфраструктурным потенциалом.</p> <p>4. Научные основы хранения сахарной свеклы с применением укрывочных материалов многофункционального действия.</p> <p>Научные основы хранения сахарной свеклы были сформированы в 50-60-е годы XX в. За истекший период произошли существенные перемены в части изменения свойств объекта хранения, получили распространение новые приемы хранения: малочисленные сорта сменила широкая линейка гибридов иностранной селекции; обмен веществ корнеплода претерпел изменения за счет целенаправленной поставки регулирующих его веществ из макро- и микроудобрений, регуляторов роста; физическое состояние корнеплодов определяют конструктивные особенности уборочной и погрузочной техники; при хранении распространение получили полимерные укрывочные материалы и препараты нового поколения, обладающие сочетанным комплексом</p>
--	--	---

	<p>функциональных действий (антимикробных, ростингибирующих и анабиотических). Указанные изменения совокупно оказывают иное результирующее влияние на протекающие в корнеплодах при хранении процессы. Известные знания вступают в противоречие с практическими результатами, в связи с чем необходима актуализация и развитие теоретических основ промышленного хранения сахарной свеклы. Значимость полученных результатов состоит в том, что на основе обобщения данных многолетних исследований были выделены значимые эндогенные, экзогенные и антропогенные факторы сохранности сахарной свеклы и предложена их классификация, разработаны ограничительные требования к сырью, предназначенному для длительного хранения, сформирован принцип регулирования всех значимых факторов сохранности сахарной свеклы, введен критерий хранимостепособности свеклы и разработана прогностическая модель её оценки.</p> <p>Новизна исследований состоит в том, что впервые на базе обобщения эмпирических и теоретических знаний, собственных результатов многолетних исследований, формулировки новых положений и элементов теории хранения корнеплодов с применением укрывочного материала многофункционального действия сформулированы новые знания в виде научных основ хранения сахарной свеклы. Полученные новые знания будут способствовать развитию научных основ хранения других видов растительного сырья; создадут предпосылки разработки эффективных технологий их хранения.</p> <p>Потенциал практического применения полученных результатов определяется предприятиями по производству сахара, растениеводческими хозяйствами АПК, соответствует приоритетам Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации в части хранения и эффективной переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Результат соответствует научному направлению деятельности организации, согласуется с кадровым и инфраструктурным потенциалом.</p> <p>Показатели результата: патент РФ 2555004 Способ длительного хранения сахарной свеклы. Сапронов Н.М., Морозов А.Н. и др. – Оpubл. 10.07.2015, Бюл. 19. публикация, входящая в ядро РИНЦ: Морозов А.Н.,</p>
--	---



		Косулин Г.С., Хлюпина С.В. Влияние селекционного направления и физического состояния сахарной свеклы на результативность хранения. – Достижения науки и техники АПК, 2016 – Т30. – № 11. – С. 123-126.
8	Диссертационные работы сотрудников организации, защищенные в период с 2015 по 2017 год.	
<b>ИНТЕГРАЦИЯ В МИРОВОЕ НАУЧНОЕ СООБЩЕСТВО</b>		
9	Участие в крупных международных консорциумах и международных исследовательских сетях в период с 2015 по 2017 год	
10	Наличие зарубежных грантов, международных исследовательских программ или проектов в период с 2015 по 2017 год.	
11	Участие в качестве организатора крупных научных мероприятий (с более чем 1000 участников), прошедших в период с 2015 по 2017 год	
12	Членство сотрудников организации в признанных международных академиях, обществах и профессиональных научных сообществах в период с 2015 по 2017 год	
<b>ЭКСПЕРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
13	Участие сотрудников организации в экспертных сообществах в период с 2015 по 2017 год	

14	Подготовка нормативно-технических документов международного, межгосударственного и национального значения, в том числе стандартов, норм, правил, технических регламентов и иных регулирующих документов, утвержденных федеральными органами исполнительной власти, международными и межгосударственными органами в период с 2015 по 2017 год	Разработано 8 межгосударственных стандартов на сырье, побочную продукцию, методы испытаний сахара, в т.ч. 2 из них впервые; большинство стандартов гармонизировано с международными требованиями; 1 информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям. Наиболее значимыми документами являются: ГОСТ 33884-2016 Свекла сахарная. Технические условия (2016 г.) ГОСТ 34201-2017 Сахар. Определение диоксида серы йодометрическим методом (2017 г.) ГОСТ 30561-2017 Меласса свекловичная. Технические условия (2017 г.) ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб (2016 г.) ГОСТ 26526-2017 Сахар. Методы определения массы нетто (2017 г.)
<b>ЗНАЧИМОСТЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
15	Значимость деятельности организации для социально-экономического развития соответствующего региона в период с 2015 по 2017 год	
<b>ИННОВАЦИОННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
16	Инновационная деятельность организации в период с 2015 по 2017 год	

III. Блок сведений об инфраструктурном и внедренческом потенциале организации, партнерах, доходах от внедренческой и договорной деятельности  
(ориентированный блок внешних экспертов)

п/п	Запрашиваемые сведения	Характеристика
<b>ИНФРАСТРУКТУРА ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
17	Научно-исследовательская инфраструктура организации в период с 2015 по 2017 год	Научно-исследовательская инфраструктура института представлена научным оборудованием и лабораторными приборами общего и специального назначения: автоматическим комплексом, состоящим из поляриметра Saccharomat и рефрактометра DUR SW, фотоколориметром КФК-3, кондуктометром Cond 7110, влагомером весовым MS, центрифугой ОПи-8, анализатором жидкости АНИОН 4100, прибором вакуумного фильтрования, сушильными и холодильными шкафами, термостатами, весами, камерными печами и др.
18	Показатели деятельности организаций по хранению и приумножению предметной базы научных исследований в период с 2015 по 2017 год	
<b>ДОЛГОСРОЧНЫЕ ПАРТНЕРЫ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
19	Стратегическое развитие организации в период с 2015 по 2017 год.	С целью развития интеграционных связей между учеными разных областей знаний, институт заключил ряд договоров о долгосрочном партнерстве с: - ООО "I.C.K. ИНЖИНИРИНГ" для выполнения и реализации совместных научно-исследовательских работ в области технологии сахара, выполнения физико-химических и аналитических исследований, проведения совместных конференций, семинаров и др. мероприятий (2012 г.); - ФГОУ ВО "ЮЗГУ" в области подготовки научных и педагогических кадров высшей квалификации по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (2015 г.); - ФГОУ ВО "Курская ГСХА им. проф. И.И. Иванова" в области проведения научных исследований и разработок, проведения актуальных семинаров, курсов повышения квалификации, организации практик студентов (2017 г.).
<b>РИД И ПУБЛИКАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		

20	Количество созданных результатов интеллектуальной деятельности, имеющих государственную регистрацию и (или) правовую охрану в Российской Федерации или за ее пределами, а также количество выпущенной конструкторской и технологической документации в период с 2015 по 2017 год, ед.	2015 г. – 2 2016 г. – 1 2017 г. – 0
21	Объем доходов от использования результатов интеллектуальной деятельности в период с 2015 по 2017 год, тыс. руб.	2015 г. – 260.000 2016 г. – 370.000 2017 г. – 0.000
22	Совокупный доход малых инновационных предприятий в период с 2015 по 2017 год, тыс. руб.	2015 г. – 0.000 2016 г. – 0.000 2017 г. – 0.000
23	Число опубликованных произведений и публикаций, индексируемых в международных информационно-аналитических системах научного цитирования в период с 2015 по 2017 год, ед.	2015 г. – 0 2016 г. – 0 2017 г. – 0
<b>ПРИВЛЕЧЕННОЕ ФИНАНСИРОВАНИЕ</b>		
24	Гранты на проведение исследований Российского фонда фундаментальных исследований, Российского научного фонда и др. источников в период с 2015 по 2017 год.	
25	Перечень наиболее значимых научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ и услуг, выполненных по договорам (в том числе по	1. Исследовать влияние препарата “Кагатник” при нанесении на листовую аппарат сахарной свеклы на технологические качества корнеплодов и их устойчивость к хранению – по договору с ЗАО “Щелково-Агрохим”. 2. Разработка процедур обеспечения безопасности сахара, основанных на принципах ХАССП, для

	<p>госконтрактам с привлечением бизнес-партнеров) в период с 2015 по 2017 год</p>	<p>ООО “Промсахар” – по договору с ООО “Промсахар”.</p> <p>3. Выявить причины повышенного мелассообразования в ООО “Промсахар” на основе обследования технологического потока сырья и мелассы – по договору с ООО “Промсахар”.</p> <p>4. Исследовать влияние фунгицидных препаратов на фитосанитарное состояние посевов и продуктивность сахарной свеклы – по договору с ЗАО “Щелково-Агрохим”.</p> <p>5. Выполнить научное обоснование порогового значения показателя сахаристости корнеплодов сахарной свеклы для Центрального федерального округа Российской Федерации для внесения в проект межгосударственного стандарта “Свекла сахарная. Технические условия” – по договору с НО “Союз сахаропроизводителей России”.</p> <p>6. Выполнить исследования и изучить возможность использования в качестве антинакипина в свеклосахарном производстве двух образцов препарата Стабимикс, предоставленных ООО “Гарант” – по договору с ООО “Гарант”.</p> <p>7. Сформировать технические требования к сахарной свекле и правила ее приемки для включения в проект межгосударственного стандарта “Свекла сахарная. Технические условия” – по договору с НО “Союз сахаропроизводителей России”.</p> <p>8. Выполнить исследования и установить сроки годности сахара, произведенного Заказчиком – по договору с ОАО “Валуйкисахар” – филиал “Сахарный завод “Ника”, ООО “Русагро-Тамбов”.</p> <p>9. Разработка концептуального плана развития “Таразский сахарный завод” и экспертиза предложенных вариантов развития “Меркенский филиал” и “Коксуский сахарный завод” ТОО “ЦАСК” – по договору с ТОО “Центральноазиатская сахарная корпорация”.</p> <p>10. Провести исследования и выполнить систематизацию данных о техногенном воздействии российских сахарных заводов для обоснования перечня наилучших доступных и перспективных технологий в производстве сахара – по договору с НО “Союз сахаропроизводителей России”.</p>
26	<p>Доля внебюджетного финансирования в общем финансировании организации в период с 2015 по 2017 год,</p>	0.25000

26.1	Объем выполненных работ, оказанных услуг (исследования и разработки, научно-технические услуги, доходы от использования результатов интеллектуальной деятельности), тыс. руб.	2015 г. – 2952.000 2016 г. – 4032.300 2017 г. – 5500.800
26.2	Объем доходов от конкурсного финансирования, тыс. руб.	2015 г. – 0.000 2016 г. – 0.000 2017 г. – 0.000

#### **УЧАСТИЕ ОРГАНИЗАЦИИ В ЗНАЧИМЫХ ПРОГРАММАХ И ПРОЕКТАХ**

27	Участие организации в федеральных научно-технических программах, комплексных научно-технических программах и проектах полного инновационного цикла в период с 2015 по 2017 год.	
----	---	--

#### **ВНЕДРЕНЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ОРГАНИЗАЦИИ**

28	Наличие современной технологической инфраструктуры для прикладных исследований в период с 2015 по 2017 год.	
29	Перечень наиболее значимых разработок организации, которые были внедрены в период с 2015 по 2017 год	1. Методика измерений массовой доли общего диоксида серы в сахаре. Внедрена в испытательной лаборатории ФГБНУ РНИИСП; реализована на 11 предприятиях реального сектора экономики, включая сахарные заводы Курской, Белгородской, Тамбовской, Орловской областей, кондитерские предприятия, ЗАО “Эвалар”; 7 испытательных лабораториях ЦСМ Санкт-Петербурга, Ростова-на-Дону, Коломны, Липецка, Новороссийска. Область применения: предприятия сахарной отрасли и отраслей пищевой промышленности, использующих сахар в качестве сырья; испытательные лаборатории

		в центрах стандартизации и метрологии, гигиены и эпидемиологии, контроля качества товаров, работ и услуг.
30	Участие организации в разработке и производстве продукции двойного назначения (не составляющих государственную тайну) в период с 2015 по 2017 год	

## IV. Блок дополнительных сведений

<b>ДРУГИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ</b>		
31	Любые дополнительные сведения организации о своей деятельности в период с 2015 по 2017 год	<p>ФГБНУ РНИИСП осуществлял:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- образовательную деятельность – на его базе функционировал Учебный центр дополнительного профессионального образования специалистов сахарной промышленности, в 2015-2017 гг. повысили квалификацию 70 специалистов сахарной отрасли по 3 образовательным программам;</li> <li>- организацию и проведение научно-практических мероприятий (конференции, семинары и т.д.), в т.ч. международных – в 2015-2017 гг. проведены 3 международных технологических семинара, 1 технологическая мастерская;</li> <li>- работу в области технического регулирования для сахарной отрасли – на базе института функционирует национальный технический комитет по стандартизации ТК 397 “Продукция сахарной промышленности”;</li> <li>- выполнение анализов сырья, готовой и побочной продукции, технологических вспомогательных средств – на базе института функционирует испытательная лаборатория, которая участвовала в межлабораторных сличительных испытаниях (МСИ);</li> <li>- выдачу экспертных заключений по различным вопросам, касающимся производства сахара, органам государственной власти (таможенной, налоговой служб; следственным органам; природоохранной прокуратуре и др.), компаниям, работающим на рынке продуктов питания.</li> </ul> <p>Ученые института приняли участие в работе 26 конференций, выставок и конкурсов; получено 2 золотые, 1 бронзовая медали в конкурсе “За достижения в области инноваций в АПК” выставки “Золотая осень”, 5 дипломов.</p>

**Руководитель  
организации**

*ВРИО директора*

**Д.В. Дубовик**

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(личная подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка  
подписи)

М.П.