

**Секция 55. Стратегическое управление и инновационные технологии  
в индустрии гостеприимства**

**Перечень участников, рекомендованных к бесплатной публикации  
докладов в сборнике материалов конференции**

№	Темадоклада
1	Влияние спектра излучения на изменение морфогенеза и качественных характеристик двух сортов руколы <i>erucasativa</i>
2	Решение проблемы дефицита витаминов D3 и омега-3 у населения России с помощью разработки функциональных продуктов питания
3	Ароматы, вкусы, текстуры: сравнительно-сопоставительный анализ английской, французской и русской профессиональной терминологии в сфере кулинарного искусства
4	Терминология в сфере кондитерского искусства: анализ происхождения, развития и использование терминов (на материале французского и русского языков)
5	Разработка функциональных напитков и смузи
6	Методы машинного обучения в органолептике кофе
7	Оптимизация меню предприятия общественного питания на основе авс-анализа