

Списки финалистов
Международного конкурса исследовательских работ и проектов
школьников «Дебют в науке»
направление «Вкусно. Полезно. Биотехнологично»

Сообщаем, что по итогам работы экспертной комиссии
отборочного тура для участия в финальной защите рекомендованы
следующие участники:

9-11 класс

№	Ф.И.О.	Город	Место учебы	Название научного проект
1	Адигезалова Диана Видадиевна	Екатеринбург	МАОУ лицей № 135	Разработка фитопрепарата для улучшения качества сна в домашних условиях
2	Белов Егор Андреевич	Миасс	МАОУ Лицей №6	Полиэтилентерефталат в ванилин?
3	Букаринова Светлана Евгеньевна	Лесной	МБОУ СОШ №73	Разработка виртуального помощника «Оценка состава кисломолочных продуктов» для жителей г.Лесного
4	Восколупова Дарья Сергеевна	Брюховецкая	МАОУ СОШ №2 им. А.П.Маресьева	Привычное растительное масло – не значит лучшее
5	Голдобина Ирина Сергеевна	Челябинск	МАОУ «ОЦ «НЬЮТОН»	Ферритин. Что это и как он влияет на наше здоровье
6	Губин Владимир Владимирович	Екатеринбург	МАОУ СОШ № 63	Экология и безопасность питания
7	Ищенко Милена Яковлевна	Нижний Тагил	МАОУ Гимназия №86	Микрозелень-источник биологически активных веществ.
8	Шерикулова Каухар Нурлановна	Бишкек	СОШ №29	Шоро: возрождение традиций через современные технологии
	Климонтова Алёна Анатольевна			
	Кутнаева Камила Хафизовна			
9	Леонов Илья Алексеевич	Бишкек	СОШ № 62	Солнечная сушилка
	Леонова Ксения Алексеевна			
	Байсалов Ниржигит Саматович			
10	Мещерякова Анастасия Романовна	Нижний Тагил	МБОУ СОШ №44	Экономическая эффективность апсайклинга стеклотары
11	Сергина Радмила	Нижний Тагил	МБОУ СОШ №44 им.Народного учителя СССР Г.Д.Лавровой	Проблема сокращения пищевых отходов и их утилизации для сохранения экологического состояния родного края
	Сударушкина Анна Андреевна			

12	Хакимова Камилла Ильдаровна	Екатеринбург	МАОУ СОШ №95	Разработка методики получения микробного белка и его применение на примере мучных кондитерских изделий
13	Чехова Елизавета Антоновна	Нижний Тагил	МАОУ Лицей №39	Технология производства и рецептура бионапитка на основе растительного молока с применением вкусовых наполнителей