

**14 марта 2016 г.**  
**ТЕХНОЛОГИИ ПРИМЕНЕНИЯ**  
**ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**  
**ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**  
**НАУЧНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ**

**Модераторы:** Нечаев А.П., д.т.н., проф.  
 Президент Союза Производителей Пищевых Ингредиентов;  
 Савенкова Т.В., д.т.н., проф., вице-президент СППИ,  
 зам. директора ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности»

**14.00-17.30, Конференц-зал 2, пав.7 Экспоцентр на Красной Пресне**

Ведущие компании производители микроингредиентов и жировых компонентов представят слушателям новинки, инновации и технологии их применения для хлебобулочных и кондитерских изделий, а также научно-практические и технологические аспекты применения жиров специального назначения.



<b>14.00-14.15</b>	<b>Открытие семинара - вступительное слово - Нечаев Алексей Петрович, д.т.н., проф., Президент Союза Производителей Пищевых Ингредиентов</b> <b>Жировые продукты для здорового питания: наука и технологии, тенденции развития</b>
<b>14.15-14.35</b>	<b>Оценка качества и безопасности жировых компонентов: современные требования законодательства</b> Докладчик: <b>Бессонов Владимир Владимирович, д.б.н., руководитель лаборатории химии пищевых продуктов НИИ питания</b>
<b>14.35-14.50</b>	<b>Научные основы применения жировых продуктов в хлебопечении</b> Докладчик: <b>Цыганова Татьяна Борисовна, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки РФ, ГосНИИ хлебопекарной промышленности</b>
<b>14.50-15.05</b>	<b>Технологические аспекты применения жировых продуктов в производстве хлебобулочных изделий</b> Докладчик: <b>Дремучева Галина Федоровна, к.т.н., руководитель направления биохимических исследований ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности</b>
<b>15.05-15.20</b>	<b>Вопросы использования жиров в производстве мучных кондитерских изделий, в том числе в жировых начинках.</b> Докладчик: <b>Святославова Ирина Михайловна, к.т.н., зав.лабораторией биохимии сырья и кондитерских изделий, ВНИИ кондитерской промышленности</b>
<b>15.20-15.35</b>	<b>Влияние жировых ингредиентов на процессы окислительной порчи кондитерских изделий. Прогнозирование сроков годности</b> Докладчик: <b>Кондратьев Николай Борисович, к.т.н. нач. отдела оценки качества ВНИИ кондитерской промышленности</b>
<b>15.35-15.50</b>	<b>Использование нетрадиционных видов растительных масел в технологии хлебобулочных изделий для рационального питания</b> Докладчик: <b>Невский Андрей Александрович, к.т.н., заместитель руководителя направления биохимических исследований ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности</b>
<b>15.50-16.05</b>	Докладчик:
<b>16.05-16.20</b>	Докладчик:
<b>16.20-16.35</b>	Докладчик:
<b>16.35-16.50</b>	Докладчик:
<b>16.50-17.05</b>	Докладчик:
<b>17.05-17.20</b>	Докладчик:
<b>17.20-18.00</b>	<b>Дискуссия. Ответы на вопросы. Дегустация продукции</b>

Программа находится в стадии формирования