



ШКОЛА
СОВРЕМЕННОГО
Хлебопека & Кондитера
ПроИнгредиенты



**Курс повышения квалификации для специалистов
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 13 и 14 марта 2019 г.**

Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий:
методология | инструменты | результат

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



13 и 14 марта 2019 г. ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты в рамках международной выставки [MODERN BAKERY-2019](#) откроет двери для слушателей уже в восьмой раз. Курс традиционно посвящен правовым аспектам и практике применения ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.

По итогам, слушатели ШКОЛЫ ТЕХНОЛОГА получают документ государственного установленного образца (удостоверение о повышении квалификации) ФГБОУ ВО «Московского государственного университета пищевых производств» о прохождении обучения по программе «Применение ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий» в объеме 16 часов.

Мероприятие проходит в содружестве ВНИИ кондитерской промышленности (филиала ФГБУН «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН) и ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности», при участии и поддержке крупнейших специалистов отраслей.

Заявки на участие в Школе технолога и условия участия можно уточнить на сайте выставки [Modern Bakery Moscow](#) или по e-mail: galina.birina@russia.messefrankfurt.com

Мероприятие ПЛАТНОЕ, условия участия в заявке-договоре



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



XXV Международная
специализированная
выставка для
хлебопекарного
и кондитерского рынка



12–15/03.2019

**Программа Курса повышения квалификации для специалистов
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 13 и 14 марта 2019 г.**

**Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий:
методология | инструменты | результат**

13.03	ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера ПроИнгредиенты Пав.7, зал 6, Конф.зал ---	14.03	ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера ПроИнгредиенты Пав.7, зал 6, Конф.зал ---
10.00-10.30	РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ	10.00-10.30	РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ
10.30-11.30	Сроки годности и потребительские характеристики мучных кондитерских изделий: особенности применения пищевых добавок. СОЛДАТОВА Елена Александровна , к.т.н., ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности	10.30-11.10	Практика применения нетрадиционного сырья и пищевых добавок при производстве хлебобулочных изделий ТЮРИНА Ольга Евгеньевна , к.т.н., ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности
		11.10-11.50	Особенности формирования ингредиентного состава и технологий безглютенового хлеба ПАРАХИНА Ольга Ивановна , к.т.н., ведущий научный сотрудник филиала НИИ хлебопекарной промышленности в Санкт-Петербурге
11.30-12.30	Применение антиокислителей в кондитерской промышленности и хлебопечении: повышение окислительной стабильности, технологические решения, методология оценки. САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович , к.т.н., ведущий научный сотрудник АО «Акванова РУС»	11.50-12.30	Виды ржаных заквасок и их биотехнологические свойства, как инструмент управления качеством хлеба с использованием ржаной муки КУЗНЕЦОВА Лина Ивановна , д.т.н., главный научный сотрудник филиала НИИ хлебопекарной промышленности в Санкт-Петербурге
12.30-13.00	ПЕРЕРЫВ	12.30-13.00	ПЕРЕРЫВ
13.00-14.00	Пищевые красители, растительные экстракты и вещества со вторичным красящим эффектом в технологии кондитерского производства: законодательные и практические основы применения. Требования безопасности. БЕССОНОВ Владимир Владимирович , д.б.н. Руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии	13.00-14.00	Ферментные препараты в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве: технологические особенности, эффективность и потребительские свойства готовой продукции ПЕТРИЧЕНКО Валерия Владимировна , генеральный директор Грейн Ингредиент
14.00-15.00	Категория «без сахара»: условия применения отличительного признака. Практика применения подсластителей и	14.00-15.00	Модифицированные и специальные крахмалы в хлебопечении и кондитерском производстве:

	<p>сахарозаменители в технологии кондитерских изделий.</p> <p>СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна, к.т.н., зам.директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности</p> <p>КРЫЛОВА Эмилия Николаевна, к.т.н. ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности</p>		<p>технологические и практические аспекты применения</p> <p>ДАНИЛЕНКО Светлана Вячеславовна, специалист технической поддержки <i>Ingredion Holding</i></p>
15.00-15.30	Дискуссия, ответы на вопросы	15.00-15.30	Дискуссия, ответы на вопросы ВРУЧЕНИЕ СЕРТИФИКАТОВ