



28 февраля, вторник
ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ
ОТРАСЛИ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Время	Тема доклада	Лектор
10.00-10.15	Открытие школы. Приветственное слово Президента СППИ	САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., Президент СППИ
10.15-11.40	Пищевые продукты XXI века. Роль макро- и микроингредиентов в их создании.	НЕЧАЕВ Алексей Петрович, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РФ, МГУПП
11.40-12.20	Принципы гигиенического нормирования пищевых добавок в рамках законодательства Евразийского экономического Союза	БАГРЯНЦЕВА Ольга Викторовна, д.б.н., ведущий научный сотрудник лаборатории пищевой токсикологии и безопасности нанотехнологий, ФИЦ питания и биотехнологии
12.20-13.00	Вопросы регламентации и совершенствования нормирования технологических вспомогательных средств	
13.00-13.45	Пищевые ароматизаторы в создании современных продуктов питания. Законодательная база: нормирование и применение	СМИРНОВ Евгений Валентинович, к.х.н., зам.генерального директора ЗАО «Балтийская группа», консультант ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»
13.45-14.15	Перерыв	
14.15-15.00	Стандарты на пищевые добавки и ароматизаторы, технические документы изготовителя как необходимый элемент качества производственных процессов и продукции. Порядок применения стандартов, как доказательной базы технических регламентов на предприятиях и при обороте на рынке.	КУЛЁВ Дмитрий Христофорович, д.т.н., профессор, заместитель директора по научной работе ВНИИ пищевых добавок
15.00-15.40	Современные методы управления безопасностью пищевых продуктов. Основы стандарта ISO 22000 и принципов ХАССП. Практические аспекты адаптации СМК на предприятиях пищевой отрасли	ДЖЕНДУБАЕВ Эльдар Азаматович, эксперт по внедрению и сертификации систем менеджмента качества и безопасности продукции на предприятиях АПК
15.40-16.20	Требования качества и безопасности при поставках продукции в торговые сети – аспекты взаимодействия поставщиков и сетевых ритейлеров	ДЖЕНДУБАЕВ Эльдар Азаматович, Руководитель направления по работе с поставщиками Департамента Качества ГК "ДИКСИ"
16.20-17.00	Особенности маркировки пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в составе пищевой продукции	СЕМЕНОВА Полина Александровна, к.т.н., исполнительный директор СППИ
17.00-17.40	ИНГРЕДИЕНТЫ, КАК ИНСТРУМЕНТ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ -	Презентация дистрибьютеров, производителей ингредиентов и свободное

	БИРЖА КОНТАКТОВ поставщиков ингредиентов и технологов пищевых производств	<i>общение с технологами по ассортименту и аспектам применения различных пищевых ингредиентов и сырьевых компонентов</i>
17.40-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	
01 МАРТА, среда		
ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ		
10.15-10.55	Пищевые продукты профилактического назначения (функциональные, обогащенные, специализированные): особенности состава и свойств, законодательная база	КОЧЕТКОВА Алла Алексеевна , д.т.н., проф., Руководитель Лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов, ФИЦ питания и биотехнологии
10.55-11.35	Особенности применения ингредиентов в технологиях продуктов здорового питания: технологическая необходимость и физиологическая эффективность	КОЧЕТКОВА Алла Алексеевна , д.т.н., проф., Руководитель Лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов, ФИЦ питания и биотехнологии
11.35-12.15	Ингредиенты для спортивного питания. Принципы формирования рецептурного состава. Ассортимент. Требования качества и безопасности к продуктам для спортивного питания.	<i>На согласовании</i>
12.15-13.45	Масложировая продукция: пищевые ингредиенты и законодательная база	НЕЧАЕВ Алексей Петрович , д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РФ, МГУПП
13.45-14.15	Перерыв	
14.15-14.55	Пищевые ингредиенты в напитках: соки, соковая и винодельческая продукция. Практика применения, регламентация, методы определения.	КОЛЕСНОВ Александр Юрьевич , д.т.н., к.б.н., руководитель Лаборатории фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов ЦКП (НОЦ) Российского университета дружбы народов (РУДН)
14.55-15.35	Использование сахара и сахарозаменителей в пищевой промышленности: нормирование и особенности маркировки	МОЙСЕЯК Марина Борисовна , к.т.н., доц., МГУПП
15.35-16.20	Модифицированные крахмалы и их применение в пищевой промышленности	СОЛОМИНА Лидия Степановна , к.т.н., ведущий научный сотрудник ВНИИ крахмалопродуктов
16.20-17.00	Пищевые ингредиенты для хлебобулочных изделий: технологические аспекты применения	ЦЫГАНОВА Татьяна Борисовна , д.т.н., проф., заслуженный деятель науки РФ, НИИ хлебопекарной промышленности
17.00-17.40	ИНГРЕДИЕНТЫ, КАК ИНСТРУМЕНТ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ - БИРЖА КОНТАКТОВ поставщиков ингредиентов и технологов пищевых производств	<i>Презентация дистрибьютеров, производителей ингредиентов и свободное общение с технологами по ассортименту и аспектам применения различных пищевых ингредиентов и сырьевых компонентов</i>
17.40-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	
02 МАРТА, четверг		
ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ		
10.15-11.30	Заквасочные и стартовые культуры - фактор формирования показателей качества и безопасности ферментированных видов молочной и мясной продукции.	ГАНИНА Вера Ивановна , д.т.н., проф. кафедры "Бизнес технологии мясных и молочных продуктов" МГУТУ имени К.Г. Разумовского

11.30-12.05	Современные требования к применению функционально необходимых и технологически вспомогательных средств в молочной промышленности. Регулирование технологических пороков молочного сырья.	ТИХОМИРОВА Наталья Александровна , д.т.н., проф. МГУПП, МГУТУ имени К.Г. Разумовского
12.05-12.45	Функциональные ингредиенты и компоненты для повышения биологической ценности молочных продуктов и корректировки пищевого статуса.	
12.45-14.00	Применение макро-, микроингредиентов и биологически активных и функциональных компонентов в производстве мороженого и замороженных десертов	ТВОРОГОВА Антонина Анатольевна , д.т.н., доц., зам.директора ВНИИ холодильной промышленности
14.00-14.30	Перерыв	
14.30-15.10	Роль и аспекты применения микроингредиентов при формировании потребительских характеристик кондитерских изделий	СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна , к.т.н., зав.лабораторией биохимии сырья и кондитерских изделий, ВНИИ кондитерской промышленности
15.10-15.50	Влияние микроингредиентов на окислительные процессы в кондитерских изделиях	КОНДРАТЬЕВ Николай Борисович , д.т.н. нач. отдела оценки качества ВНИИ кондитерской промышленности
15.50-16.30	Пищевые красители, регуляторы цвета и фиксаторы окраски. Законодательные, научные и практические основы применения в отраслях пищевой промышленности. Требования безопасности.	РУДОМЕТОВА Наталия Викторовна , к.х.н., руководитель лаборатории пищевых ароматизаторов и красителей, ВНИИ пищевых добавок
16.30-17.15	Основные положения нормативной документации в отношении маркировки отличительных признаков колбасных изделий с пищевыми добавками	СЕМЕНОВА Анастасия Артуровна , д.т.н., зам. директора по научной работе ВНИИМП им. В.М. Горбатова
17.15-18.00	Мясная промышленность. Современные подходы в выборе пищевых добавок и ингредиентов	НАСОНОВА Виктория Викторовна , к.т.н., зав. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ВНИИМП им. В.М. Горбатова
18.00-18.30	Дискуссия. Ответы на вопросы.	
03 МАРТА, пятница - 10.00-13.00 ИНГРЕДИЕНТЫ, КАК ИНСТРУМЕНТ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Биржа контактов поставщиков ингредиентов и технологов пищевых производств <i>Свободное общение по ассортименту и аспектам применения различных пищевых ингредиентов и сырьевых компонентов</i> Лекционный Зал Школы технолога 10.00-13.00		
10.00-13.00	Компании участники выставки, поставщики Ингредиенты	

*в программе возможны изменения, следите за обновлениями на сайтах
ПРИ ПОДДЕРЖКЕ (спонсоры школы)

