



**XVIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
«ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ XXI ВЕКА»**
в рамках 20-й Юбилейной
Московской международной выставки
пищевых ингредиентов INGREDIENTS RUSSIA 2017
Москва, КРОКУС-ЭКСПО, Павильон 1, зал 1



**28.02.2017 13.30-17.00 - ИНДУСТРИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ:
НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ**

Модератор: *Савенкова Татьяна Валентиновна, Президент СППИ,
д.т.н., проф., директор ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности»*



14.00-14.20	<i>Открытие секции - вступительное слово</i> Производство ингредиентов в структуре АПК: механизмы и инструменты развития, определение их доли и значимости в разрезе глубокой переработки с\х продукции и вторичного сырья Докладчик: Ахпашев Евгений Валерьевич , директор Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
14.20-14.40	Пищевые ингредиенты как источники минорных биологически активных веществ Докладчик: Тутельян Виктор Александрович , академик РАН, научный руководитель ФИЦ питания и биотехнологии, Президент Российского союза нутрициологов, диетологов и специалистов пищевой индустрии
14.40-15.00	Основные подходы к созданию современного производства пищевых микроингредиентов в РФ Докладчик: Никифорова Татьяна Алексеевна , д.т.н., проф., директор ВНИИ пищевых добавок
15.00-15.20	Состояние и перспективы развития производства глубокой переработки зерна на крахмал, его производные (сахаристые продукты, модифицированные крахмалы) и их импортозамещение Докладчик: Лукин Николай Дмитриевич , д.т.н., зам.директора по науке ВНИИ крахмалопродуктов
15.20-15.40	Рынок пищевых ингредиентов: цифры и факты Докладчик: Семенова Полина Александровна , к.т.н., исполнительный директор СППИ
15.40-16.00	Подсластители: растущий рынок и инновации в применении Докладчик: <i>уточняется</i>
16.00-16.20	Новый классификатор продукции ОКПД 2 и вопросы кодификации ингредиентов Докладчик: Кулев Дмитрий Христофорович , д.т.н., зам директора по науке ВНИИ пищевых добавок
16.20-16.40	Вопросы действующих и необходимых изменений в законодательстве РФ и ЕАЭС, регламентирующих применение и обращение пищевой продукции, в т.ч. пищевых добавок и ароматизаторов. Докладчик: Савенкова Татьяна Валентиновна , д.т.н., проф., Президент СППИ, директор ВНИИ кондитерской промышленности
16.40-17.00	Оценка рисков здоровью штаммов-продуцентов пищевой продукции, производимой при помощи генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов. Разработка предложений по управлению рисками при их использовании в пищевой промышленности. Докладчик: Багрянцева Ольга Викторовна , д.б.н., ведущий научный сотрудник лаборатории пищевой токсикологии и безопасности нанотехнологий, ФИЦ питания и биотехнологии
17.00-17.30	Дискуссия. Ответы на вопросы

01.03.17 11.00-14.00 - ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ: наука, технологии и производство

Модератор: Шатнюк Людмила Николаевна, д.т.н., проф.



11.00-11.15	<p>Открытие секции - вступительное слово</p> <p>30-летие государственной программы по витаминизации пищевых продуктов</p> <p>Докладчик: Шатнюк Людмила Николаевна, д.т.н., проф., зам.генерального директора ЗАО «ВАЛТЕК ПРОДИМПЭКС»</p>
11.15.-11.30	<p>Роль пищевых ингредиентов при воплощении в жизнь межведомственной Стратегии формирования здорового образа жизни населения РФ на период до 2025 года</p> <p>Докладчик: Богомолов Михаил Владимирович, врач-диабетолог, эндокринолог, Президент МОО «Российская Диабетическая Ассоциация»</p>
11.30-11.45	<p>Эффективность использования обогащенных пищевых продуктов в питании взрослого и детского населения (отечественный и зарубежный опыт)</p> <p>Докладчик: Коденцова Вера Митрофановна, д.б.н., проф., Руководитель Лаборатории витаминов и минеральных веществ ФИЦ питания и биотехнологии</p>
11.45-12.00	<p>Натуральные эфирные масла и маслосмолы, их производство, особенности и преимущества</p> <p>Докладчик: Халперскова Ольга Леонидовна, заместитель главного технолога ООО «Фаберон»</p>
12.00-12.15	<p>Ароматизаторы, как натуральный ингредиент для производства специализированных продуктов</p> <p>Докладчик: Иванова Елена Юрьевна, к.с.-х.н., ведущий технолог ООО «Фаберон»</p>
12.15-12.30	<p>Применение натуральных ароматизаторов в специализированных продуктах питания: критерии отбора</p> <p>Докладчик: Юдина Анна Викторовна, ЗАО «ВАЛТЕК ПРОДИМПЭКС»</p>
12.30-12.45	<p>Отличительные признаки и эффективность специализированных пищевых продуктов</p> <p>Докладчик: Кочеткова Алла Алексеевна, д.т.н., проф., руководитель лаборатории биотехнологии и безопасности пищи ФИЦ питания и биотехнологии</p>
12.45-13.00	<p>Предпочтения потребителей в России и Европе в области здорового питания на основании последних опросов. Функциональные продукты XXI века.</p> <p>Докладчик: Некрасова Татьяна Эдуардовна, менеджер по стратегическим проектам ООО «ДСМ Восточная Европа»</p>
13.00-13.15	<p>Снижение сахара в центре внимания</p> <p>Докладчик: Колмакова Наталья Сергеевна, руководитель технологического отдела ООО «КПФ «МИЛОРАДА»</p>
13.15-13.30	<p>Сбалансированный жировой состав продукта – важный фактор в правильном питании человека</p> <p>Докладчик: Орлов Максим Владимирович, зам. генерального директора по развитию АО «НМЖК»</p>
13.30-13.55	<p>Применение инулина из цикория компании Cosucra для замены сахара или жира в кондитерский и хлебопекарной промышленности</p> <p>Докладчик: Юшков Сергей Викторович, руководитель отдела ингредиентов ООО "НоваПродукт АГ", Paul Coppieters, представитель компании Cosucra</p>
13.55-14.00	<p>Дискуссия. Ответы на вопросы</p>

**01.03.17 14.30-17.00 - ИНГРЕДИЕНТЫ, КАК ИНСТРУМЕНТ
СОЗДАНИЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ**

Модератор: Токаев Энвер Саидович, д.т.н., проф.



14.30-14.50	Открытие секции - вступительное слово Продукты для спортивного питания: требования качества и безопасности, особенности производства в РФ, подтверждения соответствия и вывода на рынок Докладчик: Токаев Энвер Саидович, д.т.н., проф., генеральный директор компании «АКАДЕМИЯ-Т»
14.50-15.10	Рынок продуктов спортивного питания. Потребительские предпочтения на рынке спортивного питания в РФ. Докладчик: Ясиновский Юрий Александрович, директор по маркетингу ООО «Доктор Спорт» (VITAWIN)
15.10-15.30	Подтверждение эффективности продуктов для спортивного питания. Методы GLP и GCP Докладчик: Ханферьян Роман Авакович, д.м.н., проф., руководитель лаборатории иммунологии ФИЦ питания и биотехнологии
15.30-15.50	Физиологически значимые ингредиенты - как эффективный инструмент формирования целевых рационов питания спортсменов на основе анализа их генома по панели биотрансформации ксенобиотиков Докладчик: Сидоренко Михаил Юрьевич, д.т.н., доц., коммерческий директор ООО "ГЕОН"
15.50-16.10	Обоснованность введения в рационы питания лиц с высокой физической активностью специализированных пищевых продуктов различного состава Докладчик: Кобелькова Ирина Витальевна, к.м.н, доц., старший научный сотрудник лаборатории спортивной антропологии и нутрициологии ФИЦ питания и биотехнологии
16.10-16.30	Инновационные ингредиенты в спортивном питании: ключевые аспекты применения и эффективность Докладчик: Некрасова Татьяна Эдуардовна, менеджер по стратегическим проектам ООО «ДСМ Восточная Европа»
16.30-17.00	Дискуссия. Ответы на вопросы

**02.03.17 11.00-17.00 - ИНГРЕДИЕНТЫ В
ИННОВАЦИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ.
И БЕЗОПАСНОСТЬ КАК ТОЧКИ РОСТА ПОТРЕБЛЕНИЯ.**


Модератор: Савенкова Татьяна Валентиновна, Президент СППИ, д.т.н., проф., директор ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности»

11.00-11.20	Открытие секции - вступительное слово Ингредиенты, как инструмент инноваций в пищевой промышленности Докладчик: Савенкова Татьяна Валентиновна, Президент СППИ, д.т.н., проф., директор ВНИИ кондитерской промышленности
11.20-11.40	О государственном инструментарии повышения качества и доверия потребителей к ней. Результаты исследований Роскачества в области пищевой продукции. Докладчик: Викулова Людмила Сергеевна, директор департамента исследований АНО «Российское качество»
11.40-12.00	Качество и безопасность инновационных ингредиентов, как инструмент повышения доходности инвестиций Докладчик: Житенева Наталья Александровна, директор по качеству, Корпорация «СОЮЗ»
12.00-12.20	Ингредиентный состав мороженого премиум-класса Докладчик: Творогова Антонина Анатольевна, д.т.н., доц., зам.директора по научной работе ФГБНУ «ВНИИ холодильной промышленности»
12.20-12.40	Инновации в производстве творожных сливочных и имитационных сыров с использованием пищевых добавок компании Hydrosol, Германия Докладчик: Инесса Райнсберг, Директор по продажам в странах СНГ и Балтии КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

12.40-13.00	Зерно люпина как перспективный источник пищевых ингредиентов функционального назначения Докладчик: Мехтиев Вадим Сейдуллаевич , менеджер по разработке инновационных технологических проектов, ООО «ПРОТЕИН ПЛЮС»
13.00-13.20	Современное видение основ качества пищевой продукции: «чистая этикетка», заявленная польза для здоровья, инновационные решения. Докладчик: Рафал Збиковский , менеджер по развитию рынка, DSM Nutritional Products Europe Ltd
13.30-14.30	ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ЛАУРЕАТОВ КОНКУРСА «ИНГРЕДИЕНТ ГОДА – 2017»
14.30-14.50	Проблематика безопасности и качества мясной продукции с точки зрения использования пищевых добавок Докладчик: Семенова Анастасия Артуровна , д.т.н., зам. директора по научной работе ВНИИМП им. В.М. Горбатова
14.50-15.10	Неизвестное об известном: крахмалопродукты для пищевой промышленности Докладчик: Косарев Александр Евгеньевич , коммерческий директор ЗАО «ПАРТНЕР-М»
15.10-15.30	Перспективы создания и применения новых видов масложировой продукции для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Докладчик: Духу Тамара Асланбечевна , руководитель группы по разработке кондитерских изделий ХОЛДИНГ «СОЛНЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»
15.30-15.50	Ингредиенты для улучшения качества, продления свежести и снижения себестоимости кондитерских изделий. Опыт компании «ГИОРД». Докладчик: Челнокова Елена Витальевна , заместитель генерального директора по продажам АО «ГИОРД»
15.50-16.10	Исследование фритюрных смесей на основе высокоолеинового подсолнечного масла Докладчик: Решетова Анна Сергеевна , специалист инновационного центра ХОЛДИНГА «СОЛНЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»
16.10-16.30	Эмульгаторы как инструмент стабильности качества мучных кондитерских изделий Докладчик: Суслов Станислав Владимирович , технолог ООО «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС»
16.30-16.50	Восточные сладости и современные ингредиенты Докладчик: Ткешелашвили Манана Емельяновна , к.т.н., директор НИИ «Прикладных исследований инновационных технологий и качества пищевых продуктов» РЭУ им. Плеханова
16.50-17.00	Дискуссия. Ответы на вопросы ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ ФОРУМА



*В программе возможны изменения. Следите за новостями на сайте выставки www.ingred.ru и www.sppiunion.ru

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

