

КРУГЛЫЙ СТОЛ

«Современные подходы к разработке и обеспечению сохранности кондитерских изделий в условиях импортозамещения»

13:30-14:00	РЕГИСТРАЦИЯ участников
14:00-14:10	Вступительное слово <i>Кузнецова Оксана Александровна</i> , директор ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н. <i>Аксенова Лариса Михайловна</i> , академик РАН, профессор, д.т.н., руководитель научного направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. <i>Белецкий Сергей Леонидович</i> , директор ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
14:10-14:30	Кондитерская промышленность от периода неопределенности к траектории роста <i>Лашманкин Вячеслав Евгеньевич</i> , исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»
14:30-14:45	Инновации в области кондитерского производства <i>Белецкий Сергей Леонидович</i> , директор ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
14:45-15:00	Потребительские тренды на кондитерском рынке <i>Иунихина Елена Владимировна</i> , главный технолог по России, СНГ и странам Прибалтики, ООО Инногredients Интернэшнл Рус, к.т.н.
15:00-15:10	Способы повышения сохранности шоколада и шоколадных изделий <i>Кондратьев Николай Борисович</i> , главный научный сотрудник ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
15:10-15:20	Практический опыт использования газовой атмосферы в упаковке кондитерских изделий <i>Ставцева Наталия Алексеевна</i> , эксперт по упаковке в МГС
15:20-15:30	Прогнозирование сохранности кондитерских изделий на основе микробиологических исследований <i>Баженова Алла Евгеньевна</i> , научный сотрудник, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
15:30-15:40	Правовая охрана интеллектуальной собственности в кондитерском бизнесе <i>Хамидуллин Рустем Тафкилевич</i> , патентный поверенный РФ, Евразийский патентный поверенный
15:40-15:50	Производство кондитерской муки с заданными свойствами <i>Краус Сергей Викторович</i> , д.т.н., профессор
15:50-16:00	Организация длительного хранения сырья; показатели качества, поддержание необходимых ТВР режимов в складах (какао бобы, мука, орехи) <i>Лоозе Валерий Владимирович</i> , специалист Росрезерва
16:00-16:30	Дискуссия, подведение итогов