



Пятая ежегодная конференция  
«Современные технологии и оборудование для переработки  
овощей и фруктов»  
в рамках выставки «Агропромаш-2018»  
9 октября 2018 года, ЦВК «Экспоцентр»

## Проект программы Конференции

9 октября 2018г. 11:00-14:30

г. Москва, ЦВК «Экспоцентр», Конгресс-Центр, Мраморный зал

Основная тема конференции: «Переработка фруктов и ягод»

10:30-11:00	<b>Регистрация участников конференции</b> Конгресс-Центр (1-й этаж)
11:00-11:15	<b>Открытие конференции</b> Модератор: Козий Ирина, генеральный директор ИА «FruitNews»
11:15-11:30	<b>Состояние рынка и основные тренды</b> Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза РФ (предварительно)
11:30-11:45	<b>Как предотвратить продуктовые потери в овоще- и фруктохранилищах ? Решения строительной отрасли</b> Представитель компании ООО «ИЗОПАН РУС»
11:45-12:05	<b>В сухом остатке... О пользе переработанных ягод и фруктов</b> Александр Батурин, руководитель научного направления «Оптимальное питание» ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор медицинских наук, профессор
12:05-12:20	<b>Переработка ягод от А до Я</b> Евгений Великанов, руководитель группы компаний BioniQ
12:20-12:45	<b>Технологии заморозки ягод и фруктов. Опыт польского рынка</b> Иоанна Бартник, коммерческий директор MEGA Sp. z o.o. Ян Каниа, учредитель компании UNIDEX
12:45-13:00	<b>Соки прямого отжима из фруктов и ягод: подход к выбору сырья</b> Владимир Семенов, генеральный директор ООО «Подварка»
13:00-13:15	<b>Особенности переработки фруктов и овощей в фермерском хозяйстве</b> Александр Продан, владелец КФХ «Дивный Сад»
13:15-13:30	<b>Инновационный подход и современные тренды переработки фруктов и ягод в Нидерландах</b> Ирина Бирман, директор AGRO INNOVATION MEDIA
13:30-13:45	<b>Технологии производства и использования порошков из ягод и дикоросов для производства кондитерских и хлебобулочных изделий</b> Георгий Дубцов, профессор кафедры Технологии предприятий индустрии питания и сервиса Московского государственного университета пищевых производств
13:45-14:00	<b>Натуральность ингредиентов как преимущество в технологии производства продуктов питания: сублимационная сушка и др. технологии глубокой переработки ягод и фруктов</b> Сергей Селезнев, директор по развитию ООО «ТД Аргол»
14:00-14:30	<b>Вопросы, обсуждения.</b>

### **Внимание:**

**Обращаем Ваше внимание, что в программе возможны изменения и дополнения.  
Порядок выступлений спикеров может быть скорректирован!**