



**ШКОЛА
ТЕХНОЛОГА
ПроИнгредиенты**

**КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ОБЛАСТИ
ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК,
АРОМАТИЗАТОРОВ и ТВС.
МЕЖДУНАРОДНОЕ И РОССИЙСКОЕ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО. ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

08 – 10 октября 2018

АГРОПРОДМАШ (ЦВК «Экспоцентр», Павильон 7, зал 5 - 75С90)

При поддержке:



**08 октября, понедельник
ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ**

Время	Тема доклада	Лектор
10.20-10.30	Открытие школы. Приветственное слово Президента СППИ	САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., Президент СППИ
10.30-11.30 60 мин	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, Почетный Президент СППИ
11.30-12.10 40 мин	Принципы гигиенического нормирования и регламентации пищевых добавок в рамках законодательства ЕАЭС и ЕС.	БАГРЯНЦЕВА Ольга Викторовна, д.б.н., ведущий научный сотрудник Лаборатории пищевой токсикологии и безопасности нанотехнологий, ФИЦ питания и биотехнологии
12.10-12.50 40 мин	Вопросы регламентации и нормирования технологических вспомогательных средств	
12.50-13.50 60 мин	Пищевые ароматизаторы. Законодательная база ЕАЭС и ЕС (нормирование, регламентация). Технологические аспекты применения при производстве пищевой продукции	СМИРНОВ Евгений Валентинович, к.х.н., зам.генерального директора АО «Балтийская группа», консультант ООО «КХПА»
13.50-14.30	Перерыв	
14.30-15.10 40 мин	Стандартизация пищевых микроингредиентов. Порядок применения стандартов, как доказательной базы технических регламентов на предприятиях и при обороте на рынке.	КУЛЁВ Дмитрий Христофорович, д.т.н., проф., заместитель директора по научной работе ВНИИ пищевых добавок
15.10-15.50 40 мин	Специализированные пищевые продукты: законодательное обеспечение оценки соответствия, формирования отличительных признаков и заявленной эффективности.	КОЧЕТКОВА Алла Алексеевна, д.т.н., проф., Руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов, ФИЦ питания и биотехнологии
15.50-16.30 40 мин	Маркировка пищевой ценности: глобальные тренды развития	СМИРНОВА Елена Александровна, к.т.н., Ученый секретарь ФИЦ питания и биотехнологии
16.30-17.10 40 мин	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: применения текущих требований и подготовка к изменениям	СОЛОВЬЕВ Геннадий Валентинович, к.т.н. менеджер по техническому регулированию ООО «Нестле Россия»,
17.10-17.50 40 мин	Порядок применения системы «Меркурий» и ветеринарного законодательства РФ и ЕАЭС при обороте пищевых добавок животного происхождения и смешанного состава	ТРЕСКУНОВА Татьяна Анатольевна, зам.директора СППИ по вопросам технического регулирования
17.50-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	

09 октября, вторник

ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

10.30-11.10 40 мин	Мясные и мясосодержащие продукты с «чистой этикеткой». Технологические особенности и потенциальные риски.	СЕМЕНОВА Анастасия Артуровна , д.т.н., заместитель директора по научной работе ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
11.10-11.50 40 мин	Национальные и межгосударственные стандарты на мясную продукцию в разрезе применения пищевых добавок и их маркировки. Нормативные основы обеспечения равных конкурентных преимуществ.	НАСОНОВА Виктория Викторовна , к.т.н., ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
11.50-12.30 40 мин	Использование пищевых добавок и ингредиентов в целях создания мясной продукции для здорового питания. -	ТУНИЕВА Елена Карленовна , к.т.н., руководитель направления, ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
12.30-13.30 60 мин	Модифицированные крахмалы и их применение в пищевой промышленности: технологические и практические аспекты	ДАЦЕНКО Сергей Дмитриевич , к.х.н. руководитель технической поддержки Ingredion Holding
13.30-14.00	Перерыв	
14.00-15.00 60 мин	Масложировая продукция: технологические подходы к формированию качества и безопасности. Вопросы применения ингредиентов при переработке масличного сырья и производстве масложировой продукции.	САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович , к.т.н., ведущий научный сотрудник АО «Акванова РУС»
15.00-16.00 60 мин	Пищевые красители, регуляторы цвета и фиксаторы окраски. Законодательные, научные и практические основы применения в отраслях пищевой промышленности. Требования безопасности.	БЕССОНОВ Владимир Владимирович , д.б.н. Руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии
16.00-17.00 60 мин	Пищевые ингредиенты в напитках: соки, соковая и винодельческая продукция. Практика применения, регламентация, методы определения.	ТРИШКАНЕВА Марина Валерьевна , к.х.н., ученый секретарь ВНИИ технологии консервирования
17.00-17.30	Дискуссия. Ответы на вопросы.	

10 октября, среда

ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

10.30-11.15 45 мин	Роль ингредиентов в стабилизации структуры кондитерских изделий и полуфабрикатов.	СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна , к.т.н., зам.директора по научной работе, ВНИИ кондитерской промышленности
11.15-12.00 45 мин	Влияние микроингредиентов на окислительные процессы в кондитерских изделиях. Подходы к прогнозированию и установлению сроков годности кондитерских изделий.	КОНДРАТЬЕВ Николай Борисович , д.т.н. нач. отдела современных методов оценки качества, ВНИИ кондитерской промышленности
12.00-12.45 45 мин	Пищевые ингредиенты для хлебобулочных изделий: основы применения и порядок нормирования	ЦЫГАНОВА Татьяна Борисовна , д.т.н., проф., заслуженный деятель науки РФ, МГУПП, гл. научный сотрудник НИИ хлебопекарной промышленности
12.45-13.30 45 мин	Практика применения нетрадиционного сырья и пищевых добавок при производстве хлебобулочных изделий, аспекты ведение технологического процесса.	ТЮРИНА Ольга Евгеньевна - к.т.н., ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности
13.30-14.00	Перерыв	

14.00-15.00 60 мин	Заквасочные и стартовые культуры - фактор формирования показателей качества и безопасности ферментированных видов молочной и мясной продукции. Особенности применения.	ГАНИНА Вера Ивановна , д.т.н., проф. МГУПП, МГУТУ имени К.Г. Разумовского
15.00-16.00 60 мин	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
16.00-17.00 60 мин	Современные требования к применению функционально необходимых, технологических и вспомогательных средств в молочной промышленности. Регулирование технологических пороков молочного сырья.	ТИХОМИРОВА Наталья Александровна , д.т.н., проф. МГУПП, ГСГУ МО
17.00-17.40 40 мин	Особенности маркировки пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в составе пищевой продукции	СЕМЕНОВА Полина Александровна , к.т.н., исполнительный директор СППИ
17.40-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы. ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ о ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ	

*в программе возможны изменения, следите за обновлениями на сайтах

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

ingredients.pro

формула
Бизнес пищевых ингредиентов
Журнал для тех, кто принимает решения на рынке пищевых ингредиентов, сырья, добавок

ПЕРЕРАБОТКА
МОЛОКА

immindustry
news media.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ОФОРМИТЬ [электронный билет на выставку АГРОПРОДМАШ](#)