



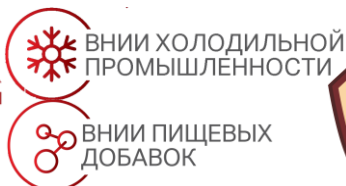
ШКОЛА  
ТЕХНОЛОГА  
ПроИнгредиенты

По состоянию на 01.10.19 = ИЗМЕНЕНИЯ  
КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ОБЛАСТИ  
ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК,  
АРОМАТИЗАТОРОВ и ТВС.  
МЕЖДУНАРОДНОЕ и РОССИЙСКОЕ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО. ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ

08 – 10 октября 2019

АГРОПРОДМАШ (ЦВК «Экспоцентр», Павильон 7, зал 6 - 76С30)

При поддержке:



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

Время	Тема доклада	Лектор
<b>10.00-10.20</b>	<b>регистрация участников и слушателей курса</b>	<b>Павильон 7, зал 6 - 76С30</b>
10.20-10.30	Открытие школы. Приветственное слово Президента СППИ	<b>САВЕНКОВА</b> <i>Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., Президент СППИ</i>
10.30-11.30 60 мин	Текущие требования НПА ЕАЭС и проекты изменений: регуляторная практика применения пищевых ингредиентов и исполнения обязательных требований.	<b>СЕМЕНОВА</b> <i>Полина Александровна, к.т.н., исполнительный директор СППИ</i>
11.30-12.15 45 мин	Основы гигиенического нормирования и регламентации пищевых добавок	<b>БАГРЯНЦЕВА</b> <i>Ольга Викторовна, д.б.н., ведущий научный сотрудник Лаборатории пищевой токсикологии и безопасности нанотехнологий, ФИЦ питания и биотехнологии</i>
12.15-13.00 45 мин	Технологические вспомогательные средства. Классификация и принципы безопасного использования	<b>СМИРНОВ</b> <i>Евгений Валентинович, к.х.н., зам. генерального директора АО «Балтийская группа», консультант ООО «КХПА», член Правления СППИ</i>
13.00-14.00 60 мин	Пищевые ароматизаторы. Законодательная база ЕАЭС и ЕС (нормирование, регламентация). Технологические аспекты применения при производстве пищевой продукции	<b>СМИРНОВ</b> <i>Евгений Валентинович, к.х.н., зам. генерального директора АО «Балтийская группа», консультант ООО «КХПА», член Правления СППИ</i>
<b>14.00-14.30</b>	<b>Перерыв</b>	
14.30-15.30 60 мин	Специализированные пищевые продукты: законодательное обеспечение оценки соответствия, принципы формирования отличительных признаков и подтверждение заявленной эффективности.	<b>КОЧЕТКОВА</b> <i>Алла Алексеевна, д.т.н., проф., Руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов, ФИЦ питания и биотехнологии</i>
15.30-16.30 60 мин	Модификация углеводного состава как путь снижения калорийности. Нормирование и аспекты применения сахарозаменителей и подсластителей в технологиях продукции массового потребления и специализированного питания. Категория «без сахара»: условия применения отличительного признака.	<b>КОЧЕТКОВА</b> <i>Алла Алексеевна, д.т.н., проф., Руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов, ФИЦ питания и биотехнологии</i>
16.30-17.15 45 мин	Подтверждение соответствия пищевых ингредиентов. Порядок применения стандартов и технической документации на предприятиях и при обороте на рынке.	<b>НЕЧАЕВА</b> <i>Елена Борисовна, зам. руководителя Органа по сертификации ФБУ «Ростест-Москва»</i>

17.15-18.00 45 мин	Порядок применения системы «Меркурий» и ветеринарного законодательства РФ и ЕАЭС при обороте пищевых добавок животного происхождения и смешанного состава	<b>КУЗЛЯКИНА</b> <b>Юлия Алексеевна</b> , к.т.н., ст.н.с. Отдел «Технического регулирования и систем управления качеством», ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
18.00-18.30	<b>Дискуссия. Ответы на вопросы.</b>	
<b>09 октября, среда</b>		
<b>ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>		
10.30-11.30 60 мин	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: применения текущих требований и подготовка к изменениям	<b>СОЛОВЬЕВ Геннадий</b> <b>Валентинович</b> , к.т.н. менеджер по техническому регулированию ООО «Нестле Россия»,
11.30-12.30 60 мин	Особенности маркировки пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в составе пищевой продукции	<b>СЕМЕНОВА</b> <b>Полина Александровна</b> , к.т.н., исполнительный директор СППИ
12.30-13.30 60 мин	Пищевые красители, регуляторы цвета и фиксаторы окраски. Законодательные, научные и практические основы применения в отраслях пищевой промышленности. Требования безопасности. Методы контроля.	<b>РУДОМЕТОВА</b> <b>Наталья Викторовна</b> , к.х.н., руководитель лаборатории пищевых ароматизаторов и красителей, ВНИИ пищевых добавок
<b>13.30-14.00</b>	<b>Перерыв</b>	
14.00-15.00 60 мин	Пищевые ингредиенты в напитках: соки, соковая и винодельческая продукция. Практика применения, регламентация, методы определения и оценки соответствия.	<b>КОЛЕСНОВ</b> <b>Александр Юрьевич</b> , д.т.н., к.б.н., руководитель Лаборатории фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов ЦКП (НОЦ) Российского университета дружбы народов (РУДН)
15.00-16.00 60 мин	Масложировая продукция: технологические подходы к формированию безопасности и новые нормативные требования РФ/ЕАЭС. Методы контроля. Вопросы применения ингредиентов при переработке масличного сырья и производстве масложировой продукции.	<b>БЕССОНОВ</b> <b>Владимир Владимирович</b> , д.б.н. Руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии
16.00-16.40 40 мин	Применение атиокислителей: пути повышения окислительной стабильности, технологические решения, методология оценки.	<b>САМОЙЛОВ</b> <b>Анатолий Владимирович</b> , к.т.н., ведущий научный сотрудник АО «Акванова РУС»
16.40-17.20 40 мин	Сроки годности и потребительские характеристики мучных кондитерских изделий: особенности применения пищевых добавок. Подходы к прогнозированию и установлению сроков годности кондитерских изделий.	<b>ДЕМЧЕНКО</b> <b>Елена Александровна</b> , к.т.н., ведущий научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности
17.20-18.00 40 мин	Инструментальные методы контроля качественных критериев и показателей безопасности кондитерской продукции. Актуализация нормативной документации по производству кондитерских изделий с учетом разработки критериев идентификации.	<b>ОСИПОВ</b> <b>Максим Владимирович</b> к.т.н., ведущий научный сотрудник отдела современных методов оценки качества, ВНИИ кондитерской промышленности
18.00-18.30	<b>Дискуссия. Ответы на вопросы.</b>	

10 октября, четверг

## ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

10.30-11.30 60 мин	Применение ингредиентов и биологически активных и функциональных компонентов в производстве мороженого и замороженных десертов	<b>ТВОРОГОВА</b> <b>Антонина Анатольевна</b> , д.т.н., доц., зам.директора ВНИИ холодильной промышленности
11.30-12.30 60 мин	Применение пищевых добавок, технологических и вспомогательных средств в молочной промышленности. Регулирование технологических пороков молочного сырья Особенность контроля молочных составных и молокосодержащих продуктов при подтверждении соответствия требованиям ТРТС ЕАЭС.	<b>ЮРОВА</b> <b>Елена Анатольевна</b> - к.т.н., заведующая лабораторией технохимического контроля ВНИИ молочной промышленности
12.30-13.30 60 мин	Модифицированные крахмалы и их применение в пищевой промышленности: технологические и практические аспекты	<b>ГРЕШНОВ</b> <b>Андрей Григорьевич</b> , директор Московского представительства компании <i>Ingredion Holding</i>
<b>13.30-14.00</b>	<b>Перерыв</b>	
14.00-15.00 60 мин	Заквасочные и стартовые культуры - фактор формирования показателей качества и безопасности ферментированных видов молочной и мясной продукции. Особенности применения.	<b>ГАНИНА</b> <b>Вера Ивановна</b> , д.т.н., проф. МГУПП, МГУТУ имени К.Г. Разумовского
15.00-16.00 60 мин	Мясные и мясосодержащие продукты с «чистой этикеткой». Технологические особенности и потенциальные риски.	<b>СЕМЕНОВА</b> <b>Анастасия Артуровна</b> , д.т.н., заместитель директора по научной работе ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
16.00-17.00 60 мин	Национальные и межгосударственные стандарты на мясную продукцию в разрезе применения пищевых добавок. Нормативные основы обеспечения равных конкурентных преимуществ.	<b>НАСОНОВА</b> <b>Виктория Викторовна</b> , к.т.н., ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
17.00-18.00	<b>Дискуссия. Ответы на вопросы.</b> <b>ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ о ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ</b>	

\*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**

**imm**industry  
news media.

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

<http://sppiunion.ru/>



ШКОЛА  
СОВРЕМЕННОГО  
Хлебопека & Кондитера  
ПроИнгредиенты

## КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

в сфере законодательного регулирования  
и применения ингредиентов в отраслях  
промышленности

Образовательный проект Союза производителей пищевых ингредиентов «ШКОЛА ТЕХНОЛОГА» впервые стартовал в 2007 году в содружестве с ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», при поддержке и участии ведущих научно-исследовательских институтов пищевой и перерабатывающей промышленности, учебных ВУЗов, с привлечением крупнейших специалистов отраслей и вот уже более 10 лет успешно реализуется.

**Уже в 2020 г.** ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты в рамках международной выставки [MODERN BAKERY-2020](#) откроет двери для слушателей - **18 и 19 марта**. Курс традиционно будет посвящен правовым аспектам и практике применения ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.

По итогам, слушатели ШКОЛЫ ТЕХНОЛОГА получают документ государственного установленного образца (удостоверение о повышении квалификации) о прохождении обучения по программе «Применение ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий» в объеме 16 часов.

Мероприятие проходит в содружестве ВНИИ кондитерской промышленности (филиала ФГБУН «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН) и ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности».

Следите за обновлениями на нашем сайте <http://sppiunion.ru/>

