

Дата проведения	06 октября 2021 года
Время проведения	с 14.00 до 17.30
Место проведения	г. Москва, Краснопресненская набережная, 14 ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» Павильон №2, зал семинаров №3, выставка «Агропродмаш-2021»
Тема научно-практической конференции	Современные подходы к разработке и обеспечению сохранности кондитерских изделий с повышенной пищевой плотностью

Программа:

Время	Тема доклада	ФИО докладчика
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>Осипов Максим Владимирович</i> , врио директора ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
14.10–14.20	Решение задач кондитерской отрасли на основе партнерства академической, вузовской науки и бизнеса <i>Осипов Максим Владимирович</i> , врио директора ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
14.20–14.35	Техническое регулирование производства кондитерской продукции <i>Лапманкин Вячеслав Евгеньевич</i> , исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	
14.35–14.50	Трансформация технологического образования подготовки кадров для кондитерской промышленности <i>Логунова Нина Юрьевна</i> , директор Института пищевых систем и здоровьесберегающих технологий, МГУПП, к.т.н.	
14.50–15.05	Жиры для кондитерской промышленности: современные требования по обеспечению безопасности, включая глицеდიловые эфиры <i>Зайцева Лариса Валентиновна</i> , начальник отдела, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., к.х.н.	
15.05–15.15	Стандарты как гарантия качества кондитерских изделий <i>Акимов Антон Игоревич</i> , младший научный сотрудник, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	
15.15–15.30	Международные органические практики. Российско-итальянский опыт сотрудничества <i>Волков Андрей Валентинович</i> , руководитель центра Органических и цифровых технологий, МПА, к.э.н., доцент	
15.30–15.45	Как управлять восприятием бренда на основе потребительских мнений. Реальный кейс по анализу брендов шоколада «Аленка» и «Милка» <i>Кайтялиди Ольга Николаевна</i> , <i>Касимова Татьяна Валериевна</i> , Маркетинговое агентство, ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН	
15.45–15.55	Управление сохранностью кондитерских изделий. Влияние упаковочных материалов. Процессы влагопереноса и окислительной порчи <i>Кондратьев Николай Борисович</i> , главный научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.	
15.55–16.10	Практический опыт использования газовой атмосферы в упаковке кондитерских изделий <i>Ставцева Наталия Алексеевна</i> , руководитель направления «Пищевая промышленность и Фармацевтика», Air Liquide	
16.10–16.20	Направления моделирования рецептурного состава мучных кондитерских	

	изделий с применением муки злаковых культур <i>Щербакова Наталья Алексеевна</i> , ведущий научный сотрудник, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
16.20–16.30	Актуальные и перспективные направления создания мучных кондитерских изделий для питания детей старше трех лет <i>Мистенева Светлана Юрьевна</i> , научный сотрудник, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
16.30–16.45	Обзор инноваций в категории мучные кондитерские изделия. Популярные вкусы и направления <i>Иунихина Елена Владимировна</i> , главный технолог по России, СНГ и странам Прибалтики, Fromatech
16.45–16.55	Современные аналитические методы определения содержания диоксида серы и реологических свойств кондитерских изделий <i>Казанцев Егор Валерьевич</i> , научный сотрудник, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
16.55–17.05	Ингибирование липолитической активности в кондитерских изделиях <i>Лаврухин Михаил Александрович</i> , младший научный сотрудник, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
17.05–17.15	Как подтвердить соответствие кондитерских изделий идентификационным признакам и показателям пищевой ценности. Мнение эксперта <i>Руденко Оксана Сергеевна</i> , заместитель директора по научной работе, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
17.15–17.30	Дискуссия, подведение итогов

* В программе возможны изменения и дополнения

Вопросы по участию:

+7(495) 962-17-40 Руденко Оксана Сергеевна

+7(495) 963-65-00 Баженова Алла Евгеньевна

e-mail: conditerprom@mail.ru