



**XVI Международный мясной конгресс:
«Наука в ритме производства: отвечаем на запросы индустрии»**

ПРОГРАММА

Москва, КрокусЭкспо

30 сентября 2026 года

Павильон 3, зал 15, конференц-зал

11.00-17.00

*- Наука - капитал, который приносит
дивиденды только тогда,
когда его пускают в оборот.*

*Дмитрий Иванович
Менделеев*

ПРОГРАММА

Модераторы:

Семенова Анастасия Артуровна,

заместитель директора по научной работе ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова», заслуженный деятель науки Российской Федерации, доктор технических наук, профессор, эксперт

Кузлякина Юлия Алексеевна,

руководитель отдела «Технического регулирования» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, кандидат технических наук, Ответственный секретарь ТК 226 «Мясо и мясная продукция» и ТК 154 «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая», эксперт

Юшина Юлия Константиновна,

руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова», доктор технических наук, эксперт

Сбор участников и регистрация с 10 часов
10.30 – Начало мероприятия
Приветственное слово модераторов
Блок 1. 10.30-12.00. Инновации. Рынок. Технологии.
1. Научное обеспечение и ключевые тенденции развития мясной отрасли Республики Беларусь <i>Гусаков Гордей Владимирович, директор РУП «Институт мясо-молочной промышленности, к.э.н.</i>
2. Мясопереработка - взгляд в будущее. Какие технологии и продукты будут актуальными? <i>Насонова Виктория Викторовна, д.т.н., руководитель отдела "Научно-прикладных и технологических разработок" ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова»</i>
3. Современные пищевые добавки в мясной продукции: баланс эффективности, безопасности и потребительских ожиданий <i>Степанов Иван Александрович, генеральный директор компании ООО «Эдванта»</i>
4. Биоактивные пептиды: потенциал применения в функциональных продуктах питания <i>Василевская Екатерина Романовна, к.т.н., научный сотрудник Экспериментальной клиники-лаборатории биологически активных веществ животного происхождения ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН</i>
5. Тенденции в производстве мясной продукции с отличительными свойствами <i>Семенова Анастасия Артуровна, д.т.н., заместитель директора по научной работе ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН</i>
Блок 2. 12.15-13.45. Техническое регулирование.
6. Биологические отходы: требования к обращению и способы управления <i>Листишенко Андрей Александрович, независимый эксперт в сфере экспорта животноводческих грузов, организации пищевого производства и ветеринарного контроля</i>
7. Входной контроль ветеринарных лекарственных средств в продукции животного происхождения: перипетии законодательства и нюансы контроля <i>Вострикова Наталья Леонидовна, д.т.н., руководитель НИИЦ ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН</i>
8. Проблемы нормативно-технического регулирования функциональных пищевых продуктов <i>Асланова Мариэтта Арутюновна, к.т.н., руководитель направления функционального и социального питания, ведущий научный сотрудник ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН</i>
9. Основные нарушения применения и маркировки пищевых

добавок в составе мясной продукции и продукции из мяса птицы Туниева Елена Карленовна, к.т.н., руководитель направления пищевых добавок ведущий научный сотрудник ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН
10.Практические сложности применения технических регламентов. Гармонизация стандартов Кузлякина Юлия Алексеевна, к.т.н., руководитель отдела «Технического регулирования» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, кандидат технических наук
Блок 3. 14.00-15.30. Микробиологическая безопасность. Сроки годности пищевой продукции
1. Сроки годности, установление и оценка их надежности Батаева Дагмара Султановна, к.т.н., ведущий научный сотрудник лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова»
2. Разработка и внедрение антимикробных материалов на пищевых предприятиях Махова А.А., к.т.н., научный сотрудник лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова»
3. Новые подходы к контролю патогенов. Профилактика загрязнений на производстве. Грудистова Мария Александровна, к.т.н., старший научный сотрудник лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова»
4. Уборочный инвентарь: скрытая угроза или решение проблемы? Синегаева Елена Александровна, бренд-менеджер компании ООО «ТК СИР» («SYR»)
5. Готовая еда и сроки годности Юшина Юлия Константиновна, д.т.н., руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова»

В программе возможны изменения.