

Дата: 30.09.2026 Время: 11:00-14:00 Место проведения: Крокус-экспо, павильон 3, зал 14, конференц-зал	КОНФЕРЕНЦИЯ <i>«Сырьевые компоненты кондитерских технологий: безопасность, пищевая ценность, технологические характеристики»</i>
---	---

10:00-11:00	РЕГИСТРАЦИЯ участников
11:00-11:10	Вступительное слово <i>Кузнецова Оксана Александровна, директор ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.</i> <i>Демьяненко Вадим Леонидович, исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»</i> <i>Белецкий Сергей Леонидович, директор ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i>
11:10-11:20	Рынок готовой кондитерской продукции и сырья в 2026 году <i>Носенко Алексей Сергеевич, начальник управления ООО "Объединенные кондитеры»</i>
11:20-11:30	Актуальные разработки в области стандартизации кондитерских изделий и методов испытаний <i>Замула Валентина Святославовна, ответственный секретарь ТК 149 «Кондитерские изделия», младший научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i>
11:30-11:40	Современные аспекты микробиологической безопасности кондитерского сырья и изделий <i>Юшина Юлия Константиновна, руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.</i>
11:40-11:55	Методология определения технологических свойств и показателей качества пищевых сред <i>Черных Валерий Яковлевич, главный научный сотрудник ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», д.т.н.</i> <i>Сметанин Дмитрий Олегович, аспирант ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»</i>
11:55-12:10	Биотехнологии для идеального печенья: вкуснее, привлекательнее, натуральнее <i>Матвеева Ирина Викторовна, зам. генерального директора по развитию бизнеса ООО «Пищепромпродукт», д.т.н.</i>
12:10-12:25	Кондитерские изделия в рационах здорового питания <i>Белявская Ирина Георгиевна, зам. директора по научной работе ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.</i> <i>Добрев Роман Николаевич, исполнительный директор Сергиево-Посадской кондитерской фабрики</i>
12:25-12:40	Особенности и методы идентификации шоколада <i>Осипов Максим Владимирович, начальник отдела современных методов исследования кондитерских изделий ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i>
12:40-12:55	Диоксид серы в сырьевых компонентах и продукции кондитерского производства <i>Казанцев Егор Валерьевич, научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i>
12:55-13:10	Методы прогнозирования срока годности глазированных кондитерских изделий по оценке липолитической активности микроорганизмов <i>Баженова Алла Евгеньевна, научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</i>

13:10-13:25	Обоснование выбора альтернативных белков в технологии кексов повышенной биологической ценности <i>Баскаков Андрей Владимирович</i>, младший научный сотрудник ВНИИКП– филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН <i>Перфильев Дмитрий Сергеевич</i>, младший научный сотрудник ВНИИКП– филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
13:25-13:40	Применение функциональных ингредиентов в технологии сбивных кондитерских изделий <i>Пестерев Михаил Алексеевич</i>, младший научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
13:40-13:50	Пищевые ароматизаторы: технология производства и применения <i>Егор Николаевич Войтиков</i>, технолог-разработчик ООО «Зеленые линии» в составе ГК «СОЮЗСНАБ»
13:50-14:00	Товарный знак со словесным элементом «Био»: практика регистрации в условиях современного законодательства <i>Хамидуллин Рустем Тафкилевич</i>, патентный поверенный РФ, Евразийский патентный поверенный, член Совета по интеллектуальной собственности Торгово-промышленной палаты РФ
14:00	Дискуссия, подведение итогов

*Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в программу конференции