

<p>Дата: 10.10.2024 Время: 11:00-15:00 Место проведения: ЦВК «Экспоцентр», Павильон Форум, зал семинаров мраморный</p>	<p>КОНФЕРЕНЦИЯ</p> <p><i>«Сырье для производства кондитерских изделий в условиях импортозамещения. Проблемы и пути решения»</i></p>
---	--

10:30-11:00	РЕГИСТРАЦИЯ участников
11:00-11:10	<p>Вступительное слово <i>Кузнецова Оксана Александровна, директор ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.</i> <i>Лапманкин Вячеслав Евгеньевич, 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></p>
11:10-11:30	<p>Рынок готовой кондитерской продукции и сырья в 2024 году <i>Лапманкин Вячеслав Евгеньевич, исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»</i></p>
11:30-11:45	<p>Стандартизация кондитерских изделий <i>Замула Валентина Святославовна, ответственный секретарь ТК 149 «Кондитерские изделия», ведущий инженер ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i></p>
11:45-12:00	<p>Инновации в области кондитерского промышленности <i>Белецкий Сергей Леонидович, директор ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i></p>
12:00-12:15	<p>Использование отечественного сырья при производстве обогащенных и специализированных кондитерских изделий <i>Зайцева Лариса Валентиновна, начальник технологического отдела ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.</i></p>
12:15-12:30	<p>Альтернатива импортным ингредиентам для производства шоколадной продукции <i>Линовская Наталья Владимировна, ведущий научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i></p>
12:30-12:45	<p>Идентификация состава кондитерских изделий: от сырья до продукта <i>Вострикова Наталья Леонидовна, заведующий испытательной лаборатории ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.</i></p>
12:45-12:55	<p>Сладкое будущее в поисках новых ингредиентов <i>Шишкина Екатерина Владимировна, аттестованный менеджер по технологической поддержке продаж ООО "КРЦ ЭФКО-Каскад"</i></p>
12:55-13:10	<p>Обоснование выбора сырья с целью минимизации содержания диоксида серы в кондитерских изделиях <i>Казанцев Егор Валерьевич, научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</i></p>
13:10-13:20	<p>Управление сохранностью кондитерских изделий путем использования сырья с заданными показателями качества <i>Кондратьев Николай Борисович, главный научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.</i></p>
13:20-13:30	<p>Влияние используемого сырья на показатели пищевой ценности кондитерских изделий <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></p>
13:30-13:40	<p>Исследование активности липазы в полуфабрикатах на основе какао</p>

	<p>порошка для изготовления глазированных кондитерских изделий <i>Баженова Алла Евгеньевна, научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</i></p>
13:40-13:50	<p>Микрофокусная рентгенография какао-бобов <i>Белецкий Сергей Леонидович, директор ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</i></p>
13:50-14:00	<p>Организация длительного хранения сырья; поддержание необходимых ТВР режимов в складах (какао бобы, мука, орехи) <i>Лоозе Валерий Владимирович, старший научный сотрудник ФГБУ НИИПХ Росрезерва</i></p>
14:00-14:10	<p>Система уборки с цифровым сервисом. Для оптимизации процессов и повышения эффективности уборки на предприятиях кондитерской промышленности <i>Коробова Валентина Николаевна, руководитель сегмента «Гигиена пищевых производств» Vileda Professional Russia</i></p>
14:10-14:20	<p>Регистрация товарных знаков и патентование разработок для сырья и готовой продукции в кондитерской промышленности: актуальные новости <i>Хамидуллин Рустем Тафкилевич</i></p>
14:20-14:30	<p>Дискуссия, подведение итогов</p>