

**18 МАРТА**СОЮЗ
УЧАСТНИКОВ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО
РЫНКА**ИНДУСТРИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ:
СОСТОЯНИЕ, ЗАДАЧИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ**

Модераторы: **Нечаев Алексей Петрович**, д.т.н., проф.,
Заслуженный деятель науки и техники РСФСР,
Президент СППИ;
Баранникова Ольга Петровна,
Генеральный директор НП СУПР

14.00-14.10	Открытие сессии - вступительное слово Докладчик: Баранникова Ольга Петровна, Генеральный директор Союза участников потребительского рынка
14.10-14.30	Вопросы технического регулирования пищевых ингредиентов – реалии и перспективы Докладчики: Нечаев Алексей Петрович, д.т.н., проф., Заслуженный деятель науки и техники РСФСР, Президент СППИ; Коткова Тамара Валентиновна, Заместитель исполнительного директора СППИ
14.30-14.50	Стандартизация - составная часть технического регулирования пищевых продуктов и ингредиентов Докладчики: Жажигалкин Александр Владимирович, Заместитель Руководителя Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии; Костылева Ольга Федоровна, Заместитель Начальника Управления технического регулирования и стандартизации Федерального агентства по стандартизации и метрологии (Росстандарт РФ)
14.50-15.10	Пакетный принцип и барьеры в сфере технического регулирования пищевой продукции Докладчик: Крикун Татьяна Ивановна, Руководитель Комитета по Пищевой продукции, НП СУПР
15.10-15.30	Об изменениях в законодательстве Евразийского таможенного союза, регламентирующих применение пищевых добавок и ароматизаторов Докладчик: Шатров Геннадий Николаевич, к.т.н., Лаборатория пищевой токсикологии и оценки безопасности нанотехнологий ФГБУ «НИИ питания» РАМН
15.30-15.50	Индустрия пищевых добавок и ароматизаторов: состояние и перспективы развития. Инновационная политика Докладчик: Никифорова Татьяна Алексеевна, д.т.н., проф., Директор ГНУ ВНИИ ПАКК Россельхозакадемии
15.50-16.10	Передовые подходы к исполнению технических регламентов с целью повышения привлекательности продукции для потребителя Докладчик: Зайцева Лариса Валентиновна, Директор Службы технического регулирования, Корпорация «СОЮЗ»
16.10-17.30	ДИСКУССИЯ на тему: Производство пищевых ингредиентов: проблемы интеграции на российском рынке В рамках данной дискуссии будут рассмотрены: - опыт ведущих производителей пищевых ингредиентов по внедрению нового законодательства в области технического регулирования, в т.ч. таможенного сопровождения; - опыт сотрудничества ЕС-РФ (барьеры законодательства); - опыт правоприменительной практики Технических регламентов на пищевую продукцию; - вопросы расширения инвестиционного участия компаний в развитии производственной и сырьевой базы индустрии пищевых ингредиентов. <u>Основные выступающие и участники:</u> Эксперты - Департамента технического регулирования Евразийской Экономической Комиссии Таможенного союза; Управления санитарного надзора Роспотребнадзора РФ, Росстандарта России, НИИ питания РАМН. Среди выступающих - компании SYMRISE, DUPONT, Пуратос, FMC и другие



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ: НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ

Модератор: Шатнюк Людмила Николаевна, д.т.н., проф.,
ЗАО «Валетек Продимпэкс», СППИ

10.00-10.25	Открытие сессии - вступительное слово Современные тенденции снижения сахара и соли в продуктах здорового питания Докладчик: Шатнюк Людмила Николаевна, д.т.н., проф., Заместитель генерального директора ЗАО «Валетек Продимпэкс», СППИ
10.25-10.45	Актуальные аспекты технического регулирования в области продуктов здорового питания (обогащенные, функциональные, специализированные пищевые продукты) Докладчик: Кочеткова Алла Алексеевна, д.т.н., проф., Руководитель Лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов, ФГБУ "НИИ питания" РАМН
10.45-11.15	Европейское законодательство в части заявлений об особых свойствах продуктов питания/ European Union legislation related to approval of the nutrition and health claims on foods Докладчик: Кшиштоф Скерковски (Krzysztof Skierkowski), Польская Федерация Пищевой Промышленности
11.15-11.30	Опыт использования инновационных ингредиентов при создании продуктов пониженной калорийности Докладчик: Кудряшова Ольга Владимировна, Начальник испытательной лаборатории ЗАО «Валетек Продимпэкс»
11.30-11.45	Инновационные ингредиенты для здоровой жизни. Опыт Финляндии по реализации национальной программы "Северная Карелия" Докладчик: Грознецкий Олег Борисович, Вице-президент, Корпорация «СОЮЗ»
11.45-12.00	Основные рыночные тренды, препятствующие выводу на потребительский рынок продуктов здорового питания Докладчик: Зинченко Виталий Жаннович, Вице-президент Союза производителей пищевой продукции Таможенного союза
12.00-12.20	Экономически целесообразные инновации в разработке здоровых и доступных продуктов питания Докладчик: Куркина Ольга Сергеевна, к.т.н., Технический менеджер CP Kelco
12.20-12.35	Отечественные мультивитаминные комплексы для обогащения продуктов переработки зерновых и бобовых культур Докладчик: Юдина Анна Викторовна, Начальник технологической лаборатории ЗАО «Валетек Продимпэкс»
12.35-12.50	Принятие закона «О йодировании пищевой поваренной соли в РФ» - реальный путь ликвидации йододефицитных заболеваний Докладчик: Костюченко Марина Николаевна, к.т.н., Заместитель директора по научной работе ГосНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии
12.50-13.10	Концепции здорового питания от компании BASF Докладчик: Скороженко Максим Павлович, Руководитель группы пищевых добавок, Россия и СНГ, ООО «БАСФ»
13.10-13.30	Польза для здоровья прямо от природы. Специальные природные ингредиенты компании FMC Health and Nutrition для здорового питания Докладчик: Матвеева Татьяна Валентиновна, Региональный Менеджер по России и СНГ FMC Health and Nutrition

КОФЕ-БРЕЙК



ГНУ ВНИИ

МОРОЖЕНОЕ: ИНГРЕДИЕНТЫ И ТЕХНОЛОГИИ

Модератор: Елхов Валерий Николаевич, Генеральный директор
Союза мороженщиков России

14.00-14.20	Открытие сессии - вступительное слово Перспективы использования пищевых ингредиентов в производстве мороженого Докладчик: Елхов Валерий Николаевич, Генеральный директор Союза Мороженщиков России
14.20-14.40	Современные аспекты применения ингредиентов в производстве мороженого, замороженных взбитых десертов и пищевых льдов Докладчик: Творогова Антонина Анатольевна, д.т.н., доц., Заместитель директора ГНУ ВНИИ холодильной промышленности Россельхозакадемии
14.40-15.00	Стабилизационные системы Палсгаард Докладчик: Шумейко Лариса Петровна, Руководитель направления компании ООО «Палсгаард»
15.00-15.20	Презентация завода ООО «Сладкий Пир» Докладчик: Степакова Тамара Ивановна, Коммерческий директор ООО «Сладкий Пир»
15.20-15.40	Пищевые волокна «Цитри-Фай» и Ингредиенты «Баттер Грейнс» - инновация в производстве мороженого Докладчик: Губина Ирина Викторовна, Ведущий технолог ООО «Джорджия»
15.40-16.00	Новый взгляд на декорирование мороженого. Современные решения от ГК «СОЮЗСНАБ» Докладчик: Ежова Татьяна Владимировна, Отраслевой технолог ГК «Союзснаб»
16.00-16.20	Производство компании «Джей Элан» для производства мороженого Докладчик: Кудрявцева Анна Юрьевна, Главный технолог ООО «Джей Элан»
16.20-16.40	Фруктово-ягодные наполнители для мороженого Докладчик: Кёся Валерия Григорьевна, Менеджер по продажам ООО Производственная компания «Ягода Карелии»
16.40-17.00	Новинки в ассортименте продукции компании «Барри Каллебаут» для производителей мороженого Докладчик: Обухов Андрей Александрович, Менеджер по продажам Barry Callebaut NL Russia



ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Модератор: Савенкова Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф.,
Заместитель директора ВНИИ кондитерской промышленности
Россельхозакадемии

11.00-11.20	Открытие сессии - вступительное слово Пищевые ингредиенты и быстрые продуктовые инновации, как бизнес-инструмент повышения конкурентоспособности предприятия Докладчик: Савенкова Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., Заместитель директора ВНИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии
11.20-11.40	Экструзионные полуфабрикаты для кондитерской и хлебопекарной промышленности Докладчик: Сироткин Феликс Владиславович, Генеральный директор ООО «РИШАР.АЭРО»
11.40-12.00	Новые возможности ГК «Инфорум» в индустриальном шоколаде и начинках Докладчик: Коцюба Владлена Александровна, Руководитель отдела развития бизнеса ООО «Инфорум Какао»
12.10-12.30	Микрокристаллическая целлюлоза для термостабильных начинок. Дегустация готовой продукции Докладчик: Кихаева Ольга Борисовна, Руководитель технологического отдела ЗАО «Балтийская Группа»
12.30-12.50	Ваниль как ведущий вкус в кондитерской индустрии и главная компетенция Symrise Докладчик: Буйнов Андрей Лябибович, к.м.н., Директор по развитию бизнеса ООО "Симрайз Рогово"
12.50-13.50	Вся правда о пищевом маке Докладчики: Мерита Дуниса, представитель от Независимого Союза Экспортеров Моравии (Чехия), Петр Лазурь, Представитель от Союза Экспортеров Турции, Дмитрий Востряков, Представитель от Руспродсоюза
13.50-14.10	Применение шортенингов ТМ Солпро и высокоолеинового подсолнечного масла в производстве кондитерских и хлебулочных изделий Докладчик: Духу Тамара Асланбечевна, к.т.н., Руководитель группы по разработке кондитерских изделий, Холдинг «Солнечные продукты»
14.10-14.30	Принципы применения и декларирования новых пищевых ингредиентов в соответствии с нормативной базой Таможенного союза Докладчик: Бессонов Владимир Владимирович, д.б.н., Руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФГБУ «НИИ питания» РАМН

КОФЕ-БРЕЙК

NEW



ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Модератор: Семенова Анастасия Артуровна, д.т.н., проф.,
Заместитель директора ВНИИМП им. В.М. Горбатова
Россельхозакадемии

15.00-15.15	Открытие секции - вступительное слово Докладчик: Семенова Анастасия Артуровна, д.т.н., проф., Заместитель директора ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии
15.15-15.30	Законодательные изменения, регламентирующие применение пищевых добавок и ингредиентов для мясной продукции Докладчик: Туниева Елена Карленовна, к.т.н., Старший научный сотрудник Лаборатории технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки ВНИИМП им. В.М. Горбатова
15.30-15.45	Методология определения пищевых добавок в мясной продукции и возможности контроля Докладчик: Вострикова Наталья Леонидовна, к.т.н., И.о. руководителя испытательно-экспертного центра мониторинга качества и безопасности пищевой продукции ВНИИМП им. В.М. Горбатова
15.45-16.00	Применение пищевых добавок и ингредиентов для производства мясной продукции для детского питания Докладчик: Дыдыкин Андрей Сергеевич, к.т.н., Заведующий Лабораторией технологии детских, лечебно- профилактических и специализированных продуктов ВНИИМП им. В.М. Горбатова
16.00-16.40	Прикладная микробиология в качестве инструмента для исследования и контроля срока годности мясных полуфабрикатов и нарезанной вареной ветчины Докладчик: Tito Pegorini, Руководитель компании FOOD.COM, GAIIT (Италия)
16.40-17.00	Уникальные апельсиновые волокна и широкий спектр натуральных вкусо-ароматических ингредиентов от компании «Джорджия» Докладчик: Лобанова Гузель Рифгатовна, Технолог ООО «Джорджия»
17.00-17.20	Современные тенденции рынка: натуральные решения Kemip для продления срока годности продуктов Докладчик: Перковец Майя Валерьевна, Региональный менеджер по продажам в Восточной Европе, Kemip Food Technologies