

18 марта	19 марта	20 марта	21 марта
<p>Церемония официального открытия выставки «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности»/ Ingredients Russia 2014 Зал В</p> <p>12:00 – 13:00</p>	<p>Форум «Пищевые ингредиенты XXI века»</p> <p>ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ: НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ</p> <p>Модератор: Шатнюк Л.Н., д.т.н., проф.</p> <p>Конференц-зал №215 (2-й этаж)</p> <p>10:00 -14:00</p>	<p>Форум «Пищевые ингредиенты XXI века»</p> <p>ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</p> <p>Модератор: Савенкова Т.В., д.т.н., проф. ГНУ ВНИИ кондитерской промышленности</p> <p>Конференц-зал №215 (2-й этаж)</p> <p>11:00 -14:30</p>	<p>Школа технолога пищевых производств</p> <p>ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</p> <p>Лекторы из: ФГБОУ ВПО МГУПП, ВНИИ холодильной промышленности</p> <p>Конференц-зал №213А (Зал А, 2-й этаж)</p> <p>10:15 -18:00</p>
<p>Форум «Пищевые ингредиенты XXI века»</p> <p>ИНДУСТРИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: СОСТОЯНИЕ, ЗАДАЧИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ</p> <p>Модераторы: Нечаев А.П., д.т.н., проф., Заслуженный деятель науки и техники РСФСР, Президент СППИ; Баранникова О. П., Генеральный директор НП СУПР</p> <p>Конференц-зал №215 (2-й этаж)</p> <p>14:00 -17:30</p>	<p>Форум «Пищевые ингредиенты XXI века»</p> <p>МОРОЖЕНОЕ: ИНГРЕДИЕНТЫ И ТЕХНОЛОГИИ</p> <p>Модератор: Елхов В.Н., Генеральный директор Союза Мороженщиков России</p> <p>Конференц-зал №215 (2-й этаж)</p> <p>14:00 -17:00</p>	<p>Форум «Пищевые ингредиенты XXI века»</p> <p>ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</p> <p>Модератор: Семенова А.А., д.т.н., проф. ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова</p> <p>Конференц-зал №215 (2-й этаж)</p> <p>15:00 -18:00</p>	
<p>Церемония награждения победителей 13-го профессионального конкурса «Ингредиент года 2014»</p> <p>Зал В, Зона витрины конкурса</p> <p>17:30 -18:00</p>	<p>Мастер-классы СолПро для кондитеров </p> <p>Зал В, Зона презентаций</p> <p>11:00 -15:00</p>	<p>Мастер-классы СолПро для кондитеров </p> <p>Зал В, Зона презентаций</p> <p>11:00 -15:00</p>	<p>Окончание работы выставки</p> <p>16:00</p>

	<p>Школа технолога пищевых производств</p> <p>ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ОТРАСЛИ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</p> <p>Лекторы из: НИИ питания РАМН, ФГБОУ ВПО МГУПП, Комбината химико-пищевой ароматики, НОУ ДПО МПА</p> <p>Конференц-зал №102А (Зал А, 1-й этаж)</p> <p>10:15 -18:00</p>	<p>Школа технолога пищевых производств</p> <p>ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В СОЗДАНИИ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</p> <p>Лекторы из: ГНУ НИИКП</p> <p>Конференц-зал №101А (Зал А, 1-й этаж)</p> <p>10:15 -17:00</p>	
		<p>Школа технолога пищевых производств</p> <p>ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: РОЛЬ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ, ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА</p> <p>Лекторы из: ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова</p> <p>Конференц-зал №103А (Зал А, 1-й этаж)</p> <p>11:00 -17:00</p>	