



КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
В ОБЛАСТИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК И АРОМАТИЗАТОРОВ.  
МЕЖДУНАРОДНОЕ И РОССИЙСКОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО. ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ



19 МАРТА, среда

**ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ  
ОТРАСЛИ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Время	Тема доклада	Лектор
10.15-11.00	Питание и здоровье. Современные требования к продуктам питания. Законодательная база.	<b>Погожева Алла Владимировна</b> , д.м.н., проф. НИИ питания РАМН
11.00-12.15	Пищевые продукты XXI века. Роль макро- и микроингредиентов в их создании. Законодательная база	<b>Нечаев Алексей Петрович</b> , д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РСФСР, МГУПП
12.15-13.00	Пищевые ароматизаторы в создании современных продуктов питания. Законодательная база	<b>Смирнов Евгений Валентинович</b> , к.х.н., зам.генерального директора ЗАО «Балтийская группа», консультант ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»
13.00-14.15	Пищевые продукты профилактического назначения (функциональные и обогащенные пищевые продукты). Ингредиенты. Законодательная база.	<b>Кочеткова Алла Алексеевна</b> , д.т.н., проф., НИИ питания РАМН
<b>14.15-14.45</b>	<b>Кофе-брейк</b>	
14.45-16.15	Научные и технологические аспекты применения микроингредиентов при обогащении пищевых продуктов	<b>Шатнюк Людмила Николаевна</b> , д.т.н., проф. НОУ ДПО МПА
16.15-17.00	Применение биологически активных веществ в современных продуктах питания	<b>Тырсин Юрий Александрович</b> , д.т.н., проф., МГУПП
17.00-17.45	Хлебобулочные изделия для здорового, профилактического и лечебного питания. Ассортимент и технологические аспекты производства и применения.	<b>Ильина Ольга Александровна</b> , д.т.н., проф., НОУ ДПО МПА
17.45-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	




20 МАРТА, четверг

**ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:  
НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, СВОЙСТВА ПРОДУКЦИИ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ.**

10.15-11.00	Требования современного рынка к ингредиентам и кондитерским изделиям. Проблемы фальсификации продукции	<b>Савенкова Татьяна Валентиновна</b> , д.т.н., зам.директора по научной работе НИИКП
11.00-11.45	Ингредиенты для производства шоколадной продукции. Технологические особенности и	<b>Рысева Лариса Ивановна</b> , к.т.н., нач.отдела сахаристых изделий НИИКП

	вопросы фальсификации функциональных кондитерских изделий	
11.45-12.30	Технологические аспекты использования подсластителей при производстве сахаристых кондитерских изделий	<b>Крылова Эмилия Николаевна</b> , к.т.н., зав.лаб НИИКП
12.30-13.15	Использование пищевых микроингредиентов в производстве специализированных мучных кондитерских изделий	<b>Щербакова Наталья Алексеевна</b> , к.т.н., зав.сектором отдела мучных кондитерских изделий НИИКП
<b>13.15-14.00</b>	<b>Кофе-брейк</b>	
14.00-14.45	Требования к составу и маркированию мучных кондитерских изделий для детского питания	<b>Солдатова Елена Александровна</b> , к.т.н., зав.сектором отдела мучных кондитерских изделий НИИКП
14.45-15.30	Определение фактических значений показателей пищевой ценности в кондитерских изделиях для предотвращения фальсификации при маркировании	<b>Руденко Оксана Сергеевна</b> зав.лаб. НИИКП
15.30-16.15	Особенности влияния ингредиентов на процессы окислительной порчи кондитерских изделий. Прогнозирование сроков годности	<b>Кондратьев Николай Борисович</b> , к.т.н. нач. отдела НИИКП
16.15-17.00	Обеспечение безопасности новых видов кондитерских изделий	<b>Полякова Светлана Петровна</b> к.т.н., нач.отдела НИИКП
17.00-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	
<b>20 МАРТА, четверг</b> <b>ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: РОЛЬ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ, ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА</b>		
		 <b>Зал №103А</b>
11.00-12.30	Пищевые добавки и ингредиенты в мясных продуктах. Техническое регулирование, маркировка, отношение потребителей	<b>Семенова Анастасия Артуровна</b> , д.т.н., зам. директора по научной работе ВНИИМП им. В.М. Горбатова
12.30-13.15	Особенности применения посолочных ингредиентов и стабилизаторов для мясной продукции	<b>Туниева Елена Карленовна</b> , к.т.н., с.н.с. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ВНИИМП им. В.М. Горбатова
13.15-14.00	Пищевые красители и фиксаторы окраски. Законодательные, научные и практические основы применения в мясной промышленности.	<b>Веретов Леонид Александрович</b> , к.т.н., с.н.с. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ВНИИМП им. В.М. Горбатова
<b>14.00-14.30</b>	<b>Кофе-брейк</b>	
14.30-15.15	Пищевые добавки для увеличения сроков годности. Законодательные, научные и практические основы применения в мясной промышленности.	<b>Насонова Виктория Викторовна</b> , к.т.н., зав. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ВНИИМП им. В.М. Горбатова
15.15-16.00	Мясная продукция без аллергенов.	<b>Веретов Леонид Александрович</b> , к.т.н., с.н.с. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ВНИИМП им. В.М. Горбатова
16.00-16.30	Дискуссия. Ответы на вопросы.	



Зал  
№213А

21 МАРТА, пятница

**ПИЩЕВЫЕ МИКРОИНГРЕДИЕНТЫ В ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

10.15-11.30	Пищевые ингредиенты в создании нового поколения жировых продуктов	<b>Нечаев Алексей Петрович</b> , д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РСФСР, МГУПП
11.30-12.45	Применение заквасок и заквасочных культур в создании современных молочных продуктов питания. Технологические аспекты	<b>Ганина Вера Ивановна</b> , д.т.н., проф. МГУПП
12.45-14.00	Пищевые добавки и ингредиенты в создании нового ассортимента молочных и молкосодержащих продуктов	<b>Тихомирова Наталья Александровна</b> , д.т.н., проф. МГУПП
<b>14.00-14.30</b>	<b>Кофе-брейк</b>	
14.30-15.45	Сырье, технологии и ингредиенты в производстве мороженого и десертов	<b>Творогова Антонина Анатольевна</b> , д.т.н., доц., зам.директора ВНИИ холодильной промышленности
15.45-17.00	Пищевые ингредиенты в соках, соковой продукции и безалкогольных напитках	<b>Колеснов Александр Юрьевич</b> , д.т.н., проф., МГУПП
17.00-17.45	Применение пищевых ингредиентов в производстве кофе, чая и напитков на их основе. Экспертиза качества.	<b>Мойсеяк Марина Борисовна</b> , к.т.н., доц., МГУПП
17.45-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	