



ШКОЛА
СОВРЕМЕННОГО
Хлебопека & Кондитера
ПроИнгредиенты



Курс повышения квалификации для специалистов
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 15 и 16 июня 2022 г.

Применение ингредиентов в технологиях
хлебобулочных и кондитерских изделий:
методология | инструменты | результат

MODERN
BAKERY
MOSCOW



15 и 16 июня 2022 г. ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты откроет двери для слушателей. Мероприятие организовано Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов при поддержке выставки [MODERN BAKERY MOSCOW](#) - ООО «Мессе Франкфурт Рус». Курс традиционно посвящен правовым аспектам и практике применения ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий.

ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПроИнгредиенты проходит в содружестве ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности», ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи», НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, ФГАНУ «ВНИИ молочной промышленности» при участии и поддержке крупнейших специалистов отраслей.

По итогам, слушатели получают документ государственного установленного образца (удостоверение о повышении квалификации) ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности о прохождении обучения по программе «Традиционные и инновационные пищевые ингредиенты в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий» в объеме 16 часов.

Заявки на участие в Школе технолога и условия участия можно уточнить на сайте выставки [Modern Bakery Moscow](#) или по e-mail: galina.birina@russia.messefrankfurt.com

Мероприятие ПЛАТНОЕ, условия участия в заявке-договоре

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА



**Программа Курса повышения квалификации для специалистов
хлебопекарной и кондитерской отрасли: 15 и 16 июня 2022 г.**

**Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий:
методология | инструменты | результат**

15.06 СР		16.06 ЧТ	
ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера - ПроИнгредиенты и Кондитерские изделия Пав.2.5, зал семинаров №4-		ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО Хлебопека & Кондитера - ПроИнгредиенты и Хлеб Пав.2.5, зал семинаров №4-	
10.00-10.30		10.00-10.30	
РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ		РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ	
10.30-11.15	Вопросы стандартизации кондитерских изделий в текущих требованиях Технических регламентов ЕАЭС. САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна , д.т.н., проф., Председатель МТК/ТК 149 «Кондитерские изделия», Директор НИИ КБТиСПП РЭУ им. Г.В. Плеханова, Президент СППИ	10.30-11.15	Стандартизация хлебопекарной отрасли: современные подходы в оценке качества хлебобулочных изделий. КОСТЮЧЕНКО Марина Николаевна , к.т.н., проф., Председатель МТК/ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия», директор НИИ хлебопекарной промышленности
11.15-12.00	Сроки годности (хлебобулочных и кондитерских изделий): организация и методология подтверждения в рамках предприятия и с привлечением третьей стороны. МИСТЕНЕВА Светлана Юрьевна , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН	11.15-12.00	Пшеничная мука как базис управления качеством хлеба. Особенности работы и организации контроля показателей качества и безопасности, подбора и коррекции свойств ДМИТРИЕВА Юлия Викторовна , к.т.н., руководитель отдела разработок «САФ-НЕВА» (Lesaffre)
12.00-12.45	Регламентация применения пищевых добавок в мучных кондитерских изделиях: особенности применения требований ТРТС 029/2012 и ТРТС 022/2011 СЕМЕНОВА Полина Александровна , к.т.н., исполнительный директор СППИ	12.00-12.45	Законодательные аспекты применения пищевых добавок в хлебопечении. Функциональные и другие ЗОЖ ингредиенты. Информирование потребителей. ТЮРИНА Ольга Евгеньевна , к.т.н., ученый секретарь НИИ хлебопекарной промышленности
12.45-13.30	Сернистая кислота и ее производные. Порядок применения аналитических методов контроля для различных категорий продукции. Обзор практик в рамках контрольно-надзорной деятельности ПОЛЯКОВА Ольга Сергеевна , эксперт по оценке соответствия пищевой продукции и кормов, Орган по сертификации "Ростест-Москва"	12.45-13.30	Безглютеновые изделия - модный тренд или необходимость? Ингредиенты в технологиях безглютеновых хлебобулочных изделий. Как достичь качества изделий и структуры в отсутствие глютена? ПАРАХИНА Ольга Ивановна , к.т.н., директор Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности
13.30-14.00		13.30-14.00	
ПЕРЕРЫВ		ПЕРЕРЫВ	
14.00-14.45	Образование акриламида при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: причины, методы контроля и мировая практика нормирования. БЕССОНОВ Владимир Владимирович , д.б.н. Руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания и биотехнологии	14.00-14.45	Современные методы и тест-системы контроля глютена для предприятий хлебопекарного и кондитерского рынка. Практика и обязательные требования в рамках контрольно-надзорной деятельности. ПЕТУХОВ Павел Александрович , Зам. генерального директора по развитию ООО «ХЕМА»

14.45-15.30	<p>Ферментные препараты как биотехнологическая альтернатива различным видам сырья для хлебопекарного и кондитерского производства: применение, преимущества и эффективность в технологическом процессе и качестве конечной продукции</p> <p>БОБЫШЕВ Константин Альбертович, технолог по хлебопекарному и мучному кондитерскому направлению <i>Novozymes</i></p>	14.45-15.30	<p>Закваски в хлебопечении. Традиции и инновации. Особенности работы на готовых формах и собственное культивирование.</p> <p>САВКИНА Олеся Александровна, к.т.н., ведущий научный сотрудник Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности</p>
15.30-16.15	<p>Сочетания структуры и вкуса. Ингредиенты в технологиях мучных кондитерских изделий для категорий со сниженной калорийностью, без добавленных сахаров.</p> <p>НУРУТДИНОВ Артур Рафаэлович, директор по развитию бизнеса <i>TFS group</i></p>	15.30-16.15	<p>Особенности применения дрожжевых компонентов в хлебопечении</p> <p>ДМИТРИЕВА Юлия Викторовна, к.т.н., руководитель отдела разработок «САФ-НЕВА» (<i>Lesaffre</i>)</p>
16.15-17.00	<p>Применение антиокислителей в кондитерской промышленности: повышение окислительной стабильности, технологические решения, методология оценки</p> <p>САМОЙЛОВ Анатолий Владимирович, к.т.н., ведущий научный сотрудник «АКВАНОВА РУС»</p>	16.15-17.00	<p>Возможно ли снижение себестоимости в хлебе? Набор инструментов и решений</p> <p>РАЕНКО Елена Владимировна, главный технолог «НЕОС Ингредиентыс»</p>
17.00-17.40	<p>Пороки/дефекты начинок и наполнителей. Инструкция по снижению технологических рисков и потерь.</p> <p>КУЗНЕЦОВ Александр Александрович, менеджер по развитию хлебопекарного направления компании, «АГРАНА ФРУТ Московский регион»</p>	17.00-17.40	<p>Жиры специального назначения для хлебопечения и мучных кондитерских изделий: условия использования и нормирования показателей безопасности</p> <p>СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна, к.т.н., Зав. лабораторией стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ВНИИ молочной промышленности</p>
17.40-18.00	<p>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</p>	17.40-18.00	<p>Круглый стол: дискуссия, вопросы ВРУЧЕНИЕ Удостоверений</p>

