



ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН

Программа семинара на тему: **«Методы идентификации
пищевой продукции, в том числе кондитерских
изделий, с целью предотвращения фальсификации».**

Программа семинара 15 февраля 2018 г.

10.30-10.40	Открытие семинара. Приветственное слово. ВРИО директора ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>д.т.н., проф., Савенкова Т.В.</i>
10.40-10.50	Недостоверная информация как способ фальсификации кондитерских изделий Заместитель директора по научной работе ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>к.т.н., Святославова И.М.</i>
10.50-11.00	Развитие методов идентификации шоколада, ведущий научный сотрудник отдела современных методов оценки качества ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>к.т.н., Осипов М.В.</i>
11.00-11.10.	Вопросы выявления фальсификации сливочного масла младший научный сотрудник отдела маслоделия ВНИИМС – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>младший научный сотрудник отдела маслоделия, Данилова Е.С.</i>
11.10-11.20	Новый метод выявления фальсификации молока и молочных продуктов сухим молоком ВНИИМС - филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>ведущий научный сотрудник отдела биохимии, к.т.н. Мяконосов Д.С.</i>
11.20-11.30	Особенности идентификации кондитерских изделий,

	<p>изготовленных на основе фруктового сырья</p> <p>ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>младший научный сотрудник отдела современных методов оценки качества, Белова И.А.</i></p>
11.30-11.40.	<p>Разработка научно-обоснованной технологии получения натуральных напитков брожения на основе растительного сырья с заданными свойствами</p> <p>ВНИИПБиВП – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>Докучаева Ю.А.</i></p>
11.40-11.50.	<p>Вопросы использования пищевых добавок и фальсификации пищевой продукции, ведущий научный сотрудник лаборатории качества и безопасности</p> <p>ВНИИТеК - филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>Глазков С.В.</i></p>
11.50-12.00	<p>Определение диоксида серы при маркировании кондитерских изделий с целью невведения потребителей в заблуждение</p> <p>ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>научный сотрудник отдела современных методов оценки качества, Казанцев Е.В.</i></p>
12.00-12.10	<p>Идентификация срока хранения какао содержащих полуфабрикатов методом по их микробиологической обсемененности и кислотности</p> <p>ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>инженер-исследователь отдела микробиологии, гигиены и санитарии, Пестерев М.А.</i></p>
12.10-12.20	<p>Методы идентификации крахмала и его производных в продуктах пищевого назначения</p> <p>ВНИИК – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, <i>научный сотрудник Соломин Д.А.</i></p>
12.20-12.30	<p>Научное и практическое значение метода идентификации</p>

	<p>термического состояния мяса перед замораживанием</p> <p>ВНИХИ - филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, младший научный сотрудник к.т.н. <i>Архинов Л.О.</i></p>
12.30-13.30	<u>Перерыв на кофе брейк</u>
13.30	<p>Ознакомительные посещения лабораторий института:</p> <p>Лаборатория отдела современных методов оценки качества Заведующий отделом д.т.н., Кондратьев Николай Борисович</p> <p>Лаборатория микробиологии, гигиены и санитарии Заведующая отделом к.т.н., Полякова Светлана Петровна</p> <p>Лаборатория технологии производства мучных кондитерских изделий Заведующая сектором к.т.н., Щербакова Наталья Алексеевна</p> <p>Лаборатория шоколадных и сахаристых кондитерских изделий Заведующая отделом к.т.н., Линовская Наталья Владимировна</p>
15.00-16.00	<p>Заседание совета молодых ученых ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, председатель совета молодых ученых, к.т.н., <i>Пчелкина Виктория</i></p>