



ПРОГРАММА повышения квалификации
«Обоснование сроков годности кондитерских изделий стандартными, ускоренными и сокращенными методами. Рекомендации по применению ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности»
24 - 25 января 2024 года, Москва

24 января, среда, Международная промышленная академия, ауд. 101

08.30 - 09.30	Регистрация слушателей, участвующих в программе повышения квалификации. Приветственный чай-кофе Чибисова Елена Серафимовна , ведущий методист кафедры пищевых производств Международной промышленной академии, куратор
09.30 – 10.00	Официальное открытие программы повышения квалификации. «Круглый стол» Ильина Ольга Александровна , ректор Международной промышленной академии, д.т.н., профессор Белецкий Сергей Леонидович , директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Иунихина Вера Сергеевна , первый проректор Международной промышленной академии, д.т.н., профессор
10.00 – 10.45	Современная законодательная и нормативная база в области производства пищевой продукции. Система технического регулирования Иунихина Вера Сергеевна , первый проректор МПА, д.т.н., профессор
10.45 - 11.30	Стандартизация кондитерских изделий. Что необходимо принимать во внимание при разработке ТУ и СТО на производство кондитерских изделий Замула Валентина Святославовна , ответственный секретарь ТК 149 «Кондитерские изделия», ведущий инженер ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
11.30-11.45	Перерыв
11.45 – 12.15	Рекомендации по применению ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности» Руденко Оксана Сергеевна , зам. директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

www.grainfood.ru

<http://wniikp.ru/>

«Обоснование сроков годности кондитерских изделий стандартными, ускоренными и сокращенными методами. Рекомендации по применению ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности»

24-25 января 2024 года

В программе указано московское время

12.15 – 13.00	Инструменты формирования качества и безопасности кондитерских изделий. Практические аспекты установления и обоснования сроков годности Мистенева Светлана Юрьевна , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
13.00 – 13.45	Обед
13.45–14.45	Современные подходы к оценке качества сырья и кондитерских изделий. Проблемы производства кондитерских изделий с увеличенными сроками годности Кондратьев Николай Борисович , главный научный сотрудник, ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
14.45 - 15.30	Требования по качеству и безопасности к маргаринам и жирам специального назначения, используемым при производстве кондитерских изделий Применение метода «ускоренного старения» для прогнозирования сроков годности печенья, обогащенного ω -3 жирными кислотами. Зайцева Лариса Валентиновна , зав. технологическим отделом ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
15.30-15.45	Перерыв
15. 45- 16.30	Прогнозирование сроков годности кондитерских изделий, в т.ч. при транспортировании, по показателям окислительной порчи и показателям идентификации Осипов Максим Владимирович , заведующий отделом, ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
16.30 – 17.30	Вопросы микробиологической порчи в процессе хранения кондитерских изделий Руденко Оксана Сергеевна , зам. директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
17.30-18.00	Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями. Консультации
25 января, четверг, ВНИИКП	
08.30	Отъезд от МПА в ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН по адресу: г. Москва, ул. Электrozаводская, д.20
09.30-10.00	Особенности долгосрочного хранения пищевых продуктов в условиях природного холода Белецкий Сергей Леонидович , директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

10.00 - 10.30	Вопросы сохранности мучных кондитерских изделий при замораживании Щербакова Наталья Алексеевна , заместитель заведующего сектором ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
10.30 - 11.15	Изменение органолептических характеристик кондитерских изделий в процессе хранения Казанцев Егор Валерьевич , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
11.15-11.30	Перерыв
11.30 - 12.30	Оценка структурно-механических свойств глазури, шоколада, печенья, карамели, мармелада с использованием прибора СТ-2 Казанцев Егор Валерьевич , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Пестерев Михаил Алексеевич , младший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
12.30 - 13.30	Практические исследования показателей окислительной порчи кондитерских изделий, полуфабрикатов и сырья для их производства: - перекисное число; - индукционный период Белова Ирина Александровна , инженер-исследователь ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Петрова Наталья Александровна , инженер-исследователь ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
13.30 - 14.00	Обед
14.00 - 14.30	Практические исследования показателей влагопереноса кондитерских изделий, полуфабрикатов и сырья для их производства: - массовая доля влаги; - активность воды Белова Ирина Александровна , инженер-исследователь ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Петрова Наталья Александровна , инженер-исследователь ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Егорова Юлия Александровна , инженер-исследователь ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

14.30 - 15.00	Влияние процессов миграции влаги и жира на сохранность кондитерских изделий Кондратьев Николай Борисович , главный научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
15.00 - 16.00	Изменение органолептических показателей кондитерских изделий в процессе их хранения. Дегустационная оценка Руденко Оксана Сергеевна , зам. директора по научной работе, ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Баженова Алла Евгеньевна , научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Пестерев Михаил Алексеевич , младший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
16.00 – 16.30	Использование газовой атмосферы при упаковке кондитерских изделий с целью увеличения сроков годности Ставцева Наталия Алексеевна , эксперт по упаковке в модифицированные газовые среды
16.30 – 17.00	Практика применения инновационных продуктов для чистоты и гигиены предприятий кондитерской отрасли пищевой промышленности Коробова Валентина Николаевна , руководитель сегмента «Гигиена пищевых производств», Vileda Professional Russia
17.00 – 18.00	Обсуждение результатов. Итоговая дискуссия. Круглый стол. Вручение удостоверений.

*Организатор оставляет за собой право внести изменения и дополнения в настоящий проект программы