



**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(Москва, ул. Электrozаводская, д. 20, стр. 3)**

**ПРОГРАММА СЕМИНАРА ПО ПОВЫШЕНИЮ КВАЛИФИКАЦИИ
«ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА»**

<i>Время</i>	<i>Тема</i>	<i>Преподаватель</i>
16 ноября 2023 года		
10.00 – 10.15	Официальное открытие семинара. Вступительное слово	Белецкий Сергей Леонидович <i>директор, к.т.н.</i>
10.15 – 10.45	Актуальность проблемы идентификации шоколада. Микробиологические характеристики шоколада.	Руденко Оксана Сергеевна <i>заместитель директора по научным вопросам, к.т.н.</i>
10.45– 11.15	Практические основы методов проведения исследований	Кондратьев Николай Борисович <i>гл. научный сотрудник, д.т.н.</i>
Практические занятия		
11.15 – 11.30	Определение массовой доли общего жира	Петрова Наталья Александровна <i>Инженер-исследователь</i> Федорко Ксения Викторовна <i>Инженер-исследователь</i>
11.30 – 11.45	Определение содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком.	Казанцев Егор Валерьевич <i>научный сотрудник</i> Осинов Максим Владимирович <i>зав. отделом, к.т.н.</i>
11.45 – 12.00	Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао	Петрова Наталья Александровна <i>Инженер-исследователь</i> Осинов Максим Владимирович <i>зав. отделом, к.т.н.</i>
12.00 – 13.00	Исследование степени измельчения шоколада методом лазерной дифракции	Казанцев Егор Валерьевич <i>научный сотрудник</i> Кондратьев Николай Борисович <i>гл. научный сотрудник, д.т.н.</i>

13.00 – 13.30 Обед		
13.30 – 14.00	Определение массовой доли общего жира	Петрова Наталья Александровна Инженер-исследователь Белова Ирина Александровна Инженер-исследователь
14.00 – 15.20	Определение содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком.	Осипов Максим Владимирович зав. отделом, к.т.н. Казанцев Егор Валерьевич – научный сотрудник
15.20 – 16.00	Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао	Петрова Наталья Александровна научный сотрудник Казанцев Егор Валерьевич научный сотрудник
16.00 – 17.30	Исследование массовой доли теобромина методом капиллярного электрофореза	Белова Ирина Александровна Инженер-исследователь Егорова Юлия Александровна Инженер-исследователь
17.30 – 18.00	Расчет массовой доли сухого обезжиренного остатка молока. Расчет массовой доли общего жира. Расчет массовой доли молочного жира в общем жире, в молочном и белом шоколаде	Кондратьев Николай Борисович гл. научный сотрудник, д.т.н. Петрова Наталья Александровна Инженер-исследователь Белова Ирина Александровна Инженер-исследователь
18.00 – 18.30	Обсуждение результатов, дискуссия, вопросы	

Время	Тема	Преподаватель
17 ноября 2023 года		
10.00–10.30	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий. Практические аспекты инструментального и расчетного методов определения показателей.	Мистенева Светлана Юрьевна, научный сотрудник
10.30 – 11.00	Основные виды глазурей для кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности	Мазукабзова Элла Витальевна научный сотрудник
Практические занятия		
11.00 – 11.30	Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао	Петрова Наталья Александровна научный сотрудник Казанцев Егор Валерьевич научный сотрудник
11.30 – 13.00	Исследование показателей окислительной порчи (перекисное	Петрова Наталья Александровна

	число, индукционный период), прогнозирование срока годности шоколада	<i>научный сотрудник</i> Осипов Максим Владимирович <i>зав. отделом, к.т.н.</i> Кондратьев Николай Борисович <i>гл. научный сотрудник, д.т.н.</i>
13.00 – 13.30 Обед		
13.30 – 14.30	Оценка органолептических показателей какао напитков	Мазукабзова Элла Витальевна <i>научный сотрудник</i>
14.30 – 15.00	Основы методов исследования прочности кондитерских изделий	Казанцев Егор Валерьевич <i>научный сотрудник</i>
15.00 – 15:30	Исследование прочности глазури на приборе СТ-2	Казанцев Егор Валерьевич <i>научный сотрудник</i> Пестерев Михаил Алексеевич <i>младший научный сотрудник</i>
15.30 – 18.00	Самостоятельная работа по определению физико-химических показателей качества шоколада	сотрудники отдела современных методов оценки качества
18.00 – 18.30	Обсуждение результатов. Итоговая дискуссия. Вручение удостоверений о повышении квалификации	

При возникновении необходимости, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН оставляет за собой право внесения изменений и дополнений в программу семинара.