

Деловая программа выставки «АГРОПРОДМАШ-2021»

4–8 октября 2021

ЦВК «Экспоцентр»



Дата: **06.10.2021**
Время: **14:00-17:30**
Место проведения:
**ЦВК «Экспоцентр»,
Павильон 2, зал
семинаров 3**

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

«Современные подходы к разработке и обеспечению сохранности кондитерских изделий с повышенной пищевой плотностью»

13:30-14:00	РЕГИСТРАЦИЯ участников
14:00-14:10	Вступительное слово <i>Кузнецова Оксана Александровна</i> , директор ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н. <i>Аксенова Лариса Михайловна</i> , академик РАН, профессор, д.т.н., руководитель научного направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. <i>Осипов Максим Владимирович</i> , Врио директора ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
14:10-14:20	Решение задач кондитерской отрасли на основе партнерства академической, вузовской науки и бизнеса <i>Осипов Максим Владимирович</i> , Врио директора ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
14:20-14:35	Техническое регулирование производства кондитерской продукции <i>Лапманкин Вячеслав Евгеньевич</i> , исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»
14:35-14:50	Подготовка высококвалифицированных специалистов для пищевой отрасли по индивидуальным образовательным траекториям <i>Балыхин Михаил Григорьевич</i> , ректор Московского государственного университета пищевых производств, д.э.н.
14:50-15:05	Жиры для кондитерской промышленности: современные требования по обеспечению безопасности, включая глицидиловые эфиры <i>Зайцева Лариса Валентиновна</i> , начальник отдела, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., к.х.н.
15:05- 15:15	Стандарты как гарантия качества кондитерских изделий <i>Акимов Антон Игоревич</i> , младший научный сотрудник, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
15:15-15:30	Международные органические практики. Российско-итальянский опыт сотрудничества. <i>Волков Андрей Валентинович</i> , Руководитель центра Органических и цифровых технологий, МПА, к.э.н., доцент
15:30-15:45	Как управлять восприятием бренда на основе потребительских мнений. Реальный кейс по анализу брендов шоколада «Аленка» и «Милка». <i>Кайтялиди Ольга Николаевна</i> , <i>Касимова Татьяна Валериевна</i> , Маркетинговое агентство, ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН
15:45-15:55	Управление сохранностью кондитерских изделий. Влияние упаковочных материалов. Процессы влагопереноса и окислительной порчи <i>Кондратьев Николай Борисович</i> , главный научный сотрудник ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.
15:55-16:10	Практический опыт использования газовой атмосферы в упаковке кондитерских изделий

	<i>Ставцева Наталия Алексеевна</i> , руководитель направления «Пищевая промышленность и Фармацевтика», Air Liquide
16:10-16:20	Направления моделирования рецептурного состава мучных кондитерских изделий с применением муки злаковых культур <i>Щербакова Наталья Алексеевна</i> , ведущий научный сотрудник, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
16:20-16:30	Актуальные и перспективные направления создания мучных кондитерских изделий для питания детей старше трех лет. <i>Мистенева Светлана Юрьевна</i> , научный сотрудник, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
16:30-16:45	Обзор инноваций в категории мучные кондитерские изделия. Популярные вкусы и направления <i>Иунихина Елена Владимировна</i> , главный технолог по России, СНГ и странам Прибалтики, «Fromatech»
16:45-16:55	Современные аналитические методы определения содержания диоксида серы и реологических свойств кондитерских изделий. <i>Казанцев Егор Валерьевич</i> , научный сотрудник, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
16:55-17:05	Ингибирование липолитической активности в кондитерских изделиях <i>Лаврухин Михаил Александрович</i> , младший научный сотрудник, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
17:05-17:15	Как подтвердить соответствие кондитерских изделий идентификационным признакам и показателям пищевой ценности. Мнение эксперта. <i>Руденко Оксана Сергеевна</i> , заместитель директора по научной работе, ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
17:15-17:30	Дискуссия, подведение итогов