

Состояние на 18 февраля 2019 г.

Деловая программа Ingredients Russia

19-20 февраля 2019 г.
Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



Организатор



Международная
Выставочная
Компания

При поддержке



СОЮЗ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
ПИЩЕВЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ

19 февраля 2019 г., вторник

**ПИЩЕВАЯ и ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ:
СОСТОЯНИЕ, ВЕКТОРЫ РАЗВИТИЯ,
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ**

Модератор: Татьяна Савенкова, президент Союза производителей
пищевых ингредиентов (СППИ)

12:00 – 12:10 **Приветственное слово**

Пищевая и перерабатывающая промышленность сегодня.
Итоги 2018 г.

Владимир Скворцов, заместитель директора Департамента
пищевой и перерабатывающей промышленности
Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

12:10 – 12:30 Регуляторная практика в решении задач развития
производства пищевых ингредиентов в Российской
Федерации

Татьяна Савенкова, президент Союза производителей
пищевых ингредиентов (СППИ), профессор

12:30 – 12:50 Возможности привлечения льготного финансирования при
реализации инвестиционных проектов

Владимир Шафоростов, партнер практики АПК АО «НЭО
Центр»

12:50 – 13:20 Государственная поддержка индустрии пищевых
ингредиентов: возможности и ограничения

Артур Бояров, директор по исследованиям и аналитике
Ассоциации «Технологическая Платформа BioTech2030»

13:20 – 13:40 Развитие отрасли производства пищевых ингредиентов.
Новые подходы и перезагрузка отношений институтов с
бизнесом

Вениамин Ситнов, директор ВНИИ пищевых добавок (филиал
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН)

13:45 – 14:15 Рынок пищевых ингредиентов. Обзор аналитических данных
по импорту/экспорту

Полина Семенова, исполнительный директор Союза

	производителей пищевых ингредиентов (СППИ)
14:15 – 14:45	Современные потребительские тренды рынка продуктов питания Наталья Тютикова , специалист по бизнес-анализу Chr. Hansen
14:50 – 15:20	Актуальные вопросы идентификации и противодействия фальсификации пищевой продукции и ингредиентов Марина Петрова , заместитель председателя Комитета по развитию предпринимательства в агропромышленном комплексе Московской торгово-промышленной палаты, генеральный директор Petrova 5 Consulting
15:30 – 16:00	Пути совершенствования контроля пищевой продукции, получаемой при помощи микробного синтеза Ольга Багрянцева , ведущий научный сотрудник ФИЦ питания и биотехнологии РАН, профессор
16:10 – 16:40	«Чистая или Честная этикетка». О требованиях к маркировке органической и фермерской продукции в России Надежда Медведева , руководитель департамента технического регулирования и технологической поддержки ООО «Дёлер НФ и БИ»
16:50 – 17:20	Особенность контроля продуктов молочносодержащих при подтверждении соответствия требованиям Технических регламентов Таможенного союза Елена Юрова , заведующая лабораторией технотехнического контроля ВНИИ молочной промышленности

20 февраля 2019 г., среда

ДЕНЬ ТЕХНОЛОГА ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Модераторы: Полина Семенова, исполнительный директор

Союза производителей пищевых ингредиентов (СППИ),

Анастасия Семенова, заместитель директора по научной работе

Федерального научного центра пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН

11:00 – 11:30 Актуальные тенденции на рынке продуктов питания в России за 2018 год

Анастасия Джафарова, директор по работе с клиентами отдела исследований потребительской панели GfK Rus

11:30 – 11:50 Формирование специфических характеристик хлебобулочных изделий путем использования пищевых добавок и технологических вспомогательных средств

Марина Костюченко, директор НИИ хлебопекарной промышленности

11:50 – 12:10 Специальные виды муки: новые решения для кондитеров и хлебопеков

Александр Косарев, коммерческий директор ЗАО «Партнер-М»

12:10 – 12:30 Сохранность кондитерских изделий: условия и критерии обеспечения

Николай Кондратьев, главный научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности (филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН), профессор

12:30 – 12:50 Особенности применения гидролизированных лецитинов в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Анна Гурьева, менеджер ООО «ЛАСЕНОР РУСИЯ»

13:00 – 13:20 Мясная отрасль России: тезисы о будущем

Мушег Мамиконян, Председатель Попечительского совета Фонда Национальной премии имени Петра Столыпина, член Комиссии по агропромышленному комплексу Российского союза промышленников и предпринимателей (РСПП)

13:20 – 13:40 Практика применения пищевых ингредиентов и добавок в

	<p>мясной промышленности: сегодня и завтра</p> <p>Анастасия Семенова, заместитель директора по научной работе ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, профессор</p>
13:40 – 14:00	<p>Фальсификация: мифы и реальность</p> <p>Екатерина Лучкина, исполнительный директор Национального союза мясопереработчиков</p>
14:10 – 14:30	<p>Тренды глобального и российского рынков безалкогольных напитков</p> <p>Полина Березина, директор по развитию продуктов ООО «Дёлер НФ и БИ»</p>
14:30 – 14:50	<p>Функциональные молочные продукты для здорового образа жизни</p> <p>Екатерина Добрян, ведущий научный сотрудник Лаборатории ресурсосберегающих процессов и функциональных продуктов ВНИИ молочной промышленности</p>
15:00 – 15:20	<p>Белковый концентрат подсолнечника – новый источник протеина в пищевой промышленности</p> <p>Никита Голиков, коммерческий директор ООО «Биотехнологии»</p>
15:20 – 15:40	<p>Бета-циклодекстрины: эффективный инструмент создания конкурентоспособных пищевых ингредиентов</p> <p>Наталья Рудометова, ведущий научный сотрудник ВНИИ пищевых добавок (филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН)</p>
15:50-16:10	<p>Образование потребителей: методы и эффект</p> <p>Виктория Керская, координатор проекта «Три молочных продукта в день» Национального союза производителей молока</p>
16:10 – 16:30	<p>Особенности контроля потенциально опасных красителей и биологически активных веществ в пищевых ингредиентах и продуктах</p> <p>Наталья Рудометова, ведущий научный сотрудник ВНИИ</p>

пищевых добавок (филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН)

16:40 – 17:00 Перспективы российской молочной индустрии в контексте развития глобального молочного рынка

Екатерина Захарова, ведущий аналитик Центра изучения молочного рынка (ЦИМР)

17:00 – 17:20 Функциональные свойства модифицированных крахмалов и их применение в пищевой промышленности

Лидия Соломина, ведущий научный сотрудник ВНИИ крахмалопродуктов (филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН)

*В программе возможны изменения