



**Программа
Международной
молочной недели**

22 июня (понедельник)

08:00 – 23:00	Заезд участников мероприятия и размещение в гостиницах г. Углича
08:00 – 20:00	Прием образцов конкурсной продукции

Деловая программа Международной молочной недели

22-24 июня	Работа конкурсной комиссии
23-25 июня	Работа международной научно-практической конференции <i>«Технологии будущего в маслоделии и сыроделии: управление сырьем, микробиотой, оборудованием и упаковкой»</i>
25 июня	Подведение итогов конкурса качества молочной продукции

23 июня (вторник)

08:30 – 09:30	Регистрация участников Международной молочной недели
---------------	--

Пленарное заседание международной научно-практической конференции *«Технологии будущего в маслоделии и сыроделии: управление сырьем, микробиотой, оборудованием и упаковкой»*

09:30 – 09:40	Открытие Молочной недели	КУЗНЕЦОВА Оксана Александровна докт. техн. наук, директор ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН РОГОВ Григорий Новомирович канд. техн. наук, директор ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:40 – 11:30	Сессия «Анализируем цифры – строим стратегию» Модераторы: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Рогов Григорий Новомирович, управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики» Власенко Юрий Анатольевич	
09:40 – 10:10	Тема уточняется	Представитель «Союзмолоко»
10:10 – 10:30	Национальные молочные продукты	ВЛАСЕНКО Юрий Анатольевич управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики»
10:30 – 10:50	Совершенствование ассортимента отечественных продуктов маслоделия	ПИРОГОВА Екатерина Николаевна руководитель отдела научно-технологических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:50 – 11:10	Исследования по развитию ассортимента и повышению качества продуктов сыроделия	ОСТРОУХОВА Ирина Леонидовна канд. техн. наук, старший научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
11:10 – 11:30	Современный взгляд на заквасочное дело в РФ	СОРОКИНА Нинель Петровна канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
11:30 – 12:00	Дегустация традиционных и новых продуктов маслоделия и сыроделия, изготовленных по технологиям ВНИИМС. <i>Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</i>	

12:00 – 13:20	Продолжение сессии «Анализируем цифры – строим стратегию» Модераторы: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Рогов Григорий Новомирович , управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики» Власенко Юрий Анатольевич	
12:00 – 12:15	Презентация Угличской биофабрики (с приглашением посещения предприятия 26 июня)	ФУРСАЕВ Дмитрий Владимирович докт. физ.-матем. наук, генеральный директор ООО «Угличская Биофабрика»
12:15 – 12:35	Развитие региональных брендов	ВЕДЕНЕЦКАЯ Ирина Алексеевна канд. экон. наук, генеральный директор брендингового агентства Labelmen , сооснователь и член Совета Клуба маркетологов молочной отрасли
12:35 – 12:55	Молочные продукты для здоровья и активного долголетия	НОВОКШАНОВА Алла Львовна докт. техн. наук, доцент, вед. научн. сотр. лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
12:55 – 13:15	Не белком единым - актуальная функциональность молочной категории	ТЮТИКОВА Наталья Сергеевна основатель ресурса VVM-маркетинг , исполнительный директор Клуба маркетологов молочной отрасли
13:20 – 13:30	Общее фотографирование участников Международной молочной недели	
13:30– 15:00	Обеденный перерыв в ресторане «СырБор»	
15:00 – 16:00	Выступления компаний – официальных спонсоров проведения Международной молочной недели	
15:00 – 15:15	Тема формулируется	Представитель компании «Европейская технологическая группа»
15:15 – 15:30	Тема формулируется	БАБЕНКО Владислав Валериевич директор по продажам компании «АПС Групп»
15:30 – 15:45	Тема формулируется	ЭКС Андрей генеральный директор компании «Индустриальный сервис»
15:45 – 16:00	Тема формулируется	РОССИХИН Сергей Вячеславович директор ПО «Рассвет» ШТАНОВ Александр Александрович амбассадор ПО «Рассвет»
16:00 – 17:55	Сессия «Техническое регулирование в построении стратегии успеха». Модератор: докт. техн. наук, заместитель директора ВНИИМС по научной работе Топникова Елена Васильевна	
16:00 – 16:20	Законодательные инициативы в производстве и переработке молока	Представитель «Союзмолоко»
16:20 – 16:40	Ближайшие изменения в стандартизации молочной продукции	ТОПНИКОВА Елена Васильевна докт. техн. наук, заместитель директора по научной работе ВНИИ маслоделия и сыроделия

16:40 – 17:05	Актуальные вопросы технического регулирования. Почему возникают арбитражные ситуации?	АБРОСИМОВА Светлана Всеволодовна канд. техн. наук, эксперт по стандартизации, руководитель группы по разработке нормативных документов РСМО
17:05 – 17:30	Административная ответственность предприятий. Нарушение обязательных требований Технических регламентов Таможенного Союза	ПАРФЕНОВ Александр Сергеевич практикующий юрист, председатель Агропромышленного союза Пермского края , директор юридической компании PARFENOV GROUP COMPANIES , аттестованный налоговый консультант, член Ассоциации налоговых консультантов России
19:00 – 22:00	Гала-ужин с развлекательной программой в ресторане «СырБор»	

24 июня (среда)

09:00 – 17:00	Продолжение работы международной научно-практической конференции «Технологии будущего в маслоделии и сыроделии: управление сырьем, микробиотой, оборудованием и упаковкой»	
09:00 – 13:30	Сессия «Расширение возможностей в производстве продуктов сыроделия и маслоделия» Модератор: руководитель отдела научно-технологических исследований ВНИИМС Пирогова Екатерина Николаевна	
09:00 – 09:15	Идентификационные признаки полутвердых сыров	СМИРНОВА Татьяна Сергеевна младший научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:15 – 09:30	От истоков к современным технологиям сыров группы Паста Филата	МОШКИНА Наталья Анатольевна начальник экспериментального цеха по производству сыров, аспирант ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:30 – 09:45	Подбор молокосвертывающих ферментов для изготовления сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы	МЯГКОНОСОВ Дмитрий Сергеевич канд. техн. наук, старший научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:45 – 10:00	Сыры с мытой коркой	ЗОЛОТАРЕВ Евгений Николаевич сыровар, основатель проекта «Ремесленные сыры Золотарева» , аспирант ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:00 – 10:15	Безлактозное и низколактозное масло: правильные технологические подходы	НИКИТИНА Юлия Владимировна младший научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:15 – 10:30	Лактаза – альтернатива из Востока для уменьшения лактозы. Интересная экономика на примерах	МАДЖИТОВ Дамир Фаритович канд. техн. наук, генеральный директор компании «Флора Ингредиентс»
10:30 – 10:45	Пахта: от традиций к инновациям	ПАВЛОВА Татьяна Александровна канд. техн. наук, научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:45 – 11:00	«Неперспективные» технологии производства сухого сыра	КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич канд. техн. наук, научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия

11:00 – 11:15	Текстура как инструмент: роль крахмалов в молочных продуктах	МЕРЗЛЯКОВА Ирина Александровна Руководитель направления крахмалы и стабилизационные системы компании « НЕОС ИНГРЕДИЕНТС »
11:15 – 11:30	Эффективные технологические решения от компании «ЭДВАНТА»	СМАГИНА Ирина Александровна руководитель направления компании « ЭДВАНТА »
11:30 – 12:00	<i>Дегустация молочной продукции, в т.ч. с ингредиентами компаний «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС» и «ЭДВАНТА». Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</i>	
12:00 – 13:45	Продолжение сессии «Расширение возможностей в производстве продуктов сыроделия и маслоделия» Модераторы: руководитель отдела научно-технологических исследований ВНИИМС Пирогова Екатерина Николаевна	
12:00 – 12:15	Инжиниринг, сепарирование, мембранные технологии	ЗАМБРЖИЦКИЙ Дмитрий Андреевич генеральный директор компании « Промтехкомплект »
12:15 – 12:30		БЕЛОЗЕРОВ Антон Георгиевич канд. техн. наук, директор ВНИИ холодильной промышленности
12:30 – 12:45	Спред или маргарин?	КУЛИКОВА Анастасия Алексеевна менеджер-технолог молочного направления компании « АСИЛАБ », аспирант ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:45 – 13:00	Новые горизонты для производителей: технологичность и универсальность в сфере HoReCa	БЕЛЯКОВА Татьяна Николаевна член-корреспондент МАХ, канд. техн. наук, руководитель RnD, главный технолог ГК «Питерпром»
13:00 – 13:15	Самые лучшие линии творога и сыра	МОРОЗОВА Эльвира Рафатовна генеральный директор компании « ТЕВЕС РУ »
13:15 – 13:30	Упаковка сыров	РОГОВ Григорий Новомирович канд. техн. наук, директор ВНИИ маслоделия и сыроделия ОРЛОВА Елена Анатольевна канд. техн. наук, научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
13:30 – 13:45	Выступление по Гранту	ЧЕРНУХА Ирина Михайловна академик РАН, докт. техн. наук, профессор, главный научный сотрудник ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН
13:45– 15:00	<i>Обеденный перерыв в ресторане «СырБор»</i>	

15:00 – 17:00	<p>Мастер-класс «Бизнес-коммуникации начинаются с тебя!» (комн. 110):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ структура и инструменты презентации, которые попадают в аудиторию и приводят запросы ▪ самопрезентация как самый важный инструмент доверия к бренду компании, работающие инструменты личной уверенности ▪ работа с аргументами и контраргументами <p>Мастер-класс включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ теорию - для понимания основ эффективных коммуникаций ▪ упражнения по применению предложенных инструментов и практик <p>Проводят: основатель ресурса VVM-маркетинг, исполнительный директор Клуба маркетологов молочной отрасли ТЮТИКОВА Наталья Сергеевна и канд. экон. наук, генеральный директор брендингового агентства Labelmen, сооснователь и член Совета Клуба маркетологов молочной отрасли ВЕДЕНЕЦКАЯ Ирина Алексеевна</p>	
15:00 – 17:00	<p>Мастер-класс по выработке сыра Светский (экспериментальный цех)</p> <p>Проводят: младший научный сотрудник ВНИИМС СМИРНОВА Татьяна Сергеевна и начальник экспериментального цеха ВНИИМС МОШКИНА Наталья Анатольевна</p>	
В программе мастер-класса	Отечественные молокосвертывающие ферменты	ЛАРИЧЕВ Михаил Олегович руководитель группы развития Завода эндокринных ферментов
Дегустация сыра Светский (музей ВНИИМС или комн. 68)		
15:00 – 17:00	<p>Мастер-класс «Особенности технологии упаковки сыра» (комн. 50):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Подготовка сыра к созреванию и выбор способа созревания. Влияние технологии производства ▪ Покрытие покрытию – рознь. Как выбирать упаковочный материал и на что обращать внимание? ▪ Существующие системы упаковки созревающего сыра ▪ Контроль упакованного сыра сразу после упаковки и в течение созревания ▪ Принципы выбора системы для порционной упаковки ▪ Достоинства и недостатки каждой системы ▪ Критерии выбора упаковочного материала ▪ Контроль порционной упаковки <p>Мастер-класс включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ теоретические основы процесса упаковки: от элементарной химии до сложных физических законов ▪ демонстрацию основных моментов упаковочного процесса ▪ живое обсуждение всех элементов упаковки <p>Проводят: директор ВНИИМС, канд. техн. наук РОГОВ Григорий Новомирович и научный сотрудник ВНИИМС, канд. техн. наук ОРЛОВА Елена Анатольевна при поддержке и участии специалистов компаний «Силд Эйр» и «Ульма Пакаджинг»</p>	
В программе мастер-класса	Современные и разнообразные технологии и оборудование Ульма Пакаджинг для сыров и других молочных продуктов	МАТУСЕВИЧ Юрий Александрович , руководитель направления по продажам упаковочного оборудования для молочной отрасли компании «Ульма Пакаджинг»
В программе мастер-класса	Оборудование для упаковки сыров, чувствительных к глубокому вакууму	КОМАНДИРОВ Алексей Викторович главный эксперт по рынку сыра компании «Силд Эйр»

15:00 – 17:00	<p align="center">Мастер-класс «Определение бактериофага на молочном заводе (Возможности ПЦР в определении бактериофагов на молочном предприятии)» (конференц-зал)</p> <p align="center">Проводят: канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник СОРОКИНА Нинель Петровна и ...</p>	
17:00 – 19:30	<p align="center">Экскурсионная программа – по группам (по предварительной записи на одну из экскурсий)</p>	
17:00 – 18:30	<p align="center">Экскурсия в Музей городского быта XIX века (г. Углич)</p>	
17:00 – 18:30	<p align="center">Экскурсия в Музей гидроэнергетики (г. Углич)</p>	
17:00 – 19:30	<p align="center">Экскурсия в Музей судьбы русской деревни (с. Учма, Мышкинский р-н)</p>	

25 июня (четверг)

09:00 – 11:20	<p align="center">Продолжение работы международной научно-практической конференции «Технологии будущего в маслоделии и сыроделии: управление сырьем, микробиотой, оборудованием и упаковкой»</p>	
09:00 – 09:20	<p align="center">Сессия «Микробиология в молочной промышленности» Модератор: канд. техн. наук, руководитель отдела микробиологических исследований ВНИИМС Шухалова Ольга Михайловна</p>	
09:20 – 09:35	Новые данные о видовом разнообразии плесеней на молочных производствах: от идентификации к эффективным мерам борьбы	ЮШИНА Юлия Константиновна докт. техн. наук, заместитель руководителя НИИЦ ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, эксперт судебной нормативной экспертизы
09:35 – 09:50	От закваски до стандарта: как микробиология определяет качество и риски сыра Российский	МАМЫКИН Денис Станиславович канд. техн. наук, научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:50 – 10:05	Новые моновидовые закваски лактобацилл как инструмент управления качеством полутвердых сыров	БРУЦКАЯ Анастасия Леонидовна инженер по контролю качества ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:05 – 10:20	Протеолитическая система <i>L. helveticus</i> , как инструмент для получения новых сыров с оригинальными потребительскими характеристиками	ШЕПЕЛЕВ Максим Владимирович главный технолог ООО «Костромской сырзавод», аспирант ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:20 – 10:35	Биологический способ управления кислотностью при производстве молочной продукции	ДУГАНОВА Анна Юрьевна младший научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:35 – 10:50	Композиционные материалы	СЕМЕНОВА Анастасия Артуровна докт. техн. наук, зам. директора по научной работе ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН
10:50 – 11:05	Тема формулируется	РЯДНОВ Дмитрий Владимирович коммерческий директор Торгово-производственной компании «Гран При»
11:05 – 11:20	Тема формулируется	БУКОВ Борис Борисович директор по продажам компании «Дайверси»

11:20 – 11:50	Кофе-пауза (музей ВНИИМС)	
11:50 – 13:20	Сессия «Контроль на предприятиях» Модератор: канд. техн. наук, руководитель отдела физико-химических и биохимических исследований ВНИИМС ЛОГИНОВА Ирина Вячеславовна	
11:50 – 12:05	Организация производственного контроля	ЛОГИНОВА Ирина Вячеславовна канд. техн. наук, руководитель отдела физико-химических и биохимических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:05 – 12:20	Качество в деталях: от задачи к решению	ФОМИНА Полина Сергеевна канд. хим. наук, генеральный директор компании «Бентли Инструментс Рус»
12:20 – 12:35	Современный взгляд на контроль антибиотиков	ЗАХАРОВА Марина Борисовна канд. техн. наук, научный сотрудник ВНИИМС
12:35 – 12:50	Первые отечественные экспресс-тесты для определения антибиотиков в молоке	представитель компании «Рapid Био»
12:50 – 13:05	Экспресс-тест системы	ДЕМИДОВ Дмитрий Эдуардович исполнительный директор компании «Пионер Био Тех»
13:05 – 13:20	Изменения ТР ТС 021, Приложение 5_1. Работа с практическими кейсами	МАРТЫНОВИЧ Ирина Сергеевна директор по технологическому развитию компании АТЛ
13:20 – 13:35	Актуальные вопросы фальсификации продуктов маслоделия и сыроделия	ДАНИЛОВА Екатерина Сергеевна научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
13:35 – 15:00	Обеденный перерыв в ресторане «СырБор»	
15:00 – 15:15	Конкурсы качества как стимул самоорганизации предприятия к выпуску высококачественной продукции	ДМИТРИЕВА Елена Геннадьевна зам. директора ВНИИМС по образовательной деятельности, информационным технологиям и маркетингу ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:15 – 15:45	Анализ образцов продукции, представленной на конкурс качества	ТОПНИКОВА Елена Васильевна докт. техн. наук, заместитель директора по научной работе ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:45 – 17:00	Итоги конкурса качества молочной продукции. Награждение и чествование победителей	

26 июня (пятница)

09:00 – 12:00	Знакомство с проектом строящейся крупнейшей в России биофабрики (производственная площадка и конференц-зал ООО «Угличская биофабрика»)	
09:00 – 09:15	Отвечая вызовам времени. Приветственное слово гостям сессии.	ФУРСАЕВ Дмитрий Владимирович докт. физ.-матем. наук, генеральный директор ООО «Угличская Биофабрика»
09:15 – 09:30	Рынок заквасок России: вчера, сегодня, завтра	СОЛЛОГУБ Андрей Владимирович генеральный директор ООО «Культура молока»

09:30 – 10:00	Доклад о перспективах развития биоэкономики в Российской Федерации (тема уточняется)	Представитель Министерства промышленности и торговли РФ
10:00 – 10:10	Управление качеством – основа результата	БЫКОВА Ольга Алексеевна заместитель генерального директора ООО «Угличская биофабрика» по обеспечению качества
10:10 – 10:20	Облекая биотехнологии в металл: как у нас всё устроено	ЕФРЕМОВА Елена Геннадьевна главный технолог ООО «Угличская биофабрика»
10:20 – 10:40	От идеи к воплощению: подходы к разработке заквасок	МОЗГОВАЯ Ирина Николаевна канд. биол. наук, руководитель R&D ООО «Угличская биофабрика»
10:40 – 11:00	Союз науки и технологий (научный доклад).	Представитель научно-исследовательского учреждения РАН – партнёра ООО «Угличская биофабрика»
11:00 – 11:30	<i>Дегустация молочной продукции на заквасках ООО «Угличская биофабрика»</i>	
11:30 – 12:00	Экскурсия на производственную площадку биофабрики	
12:00	Отъезд участников Международной молочной недели в Москву (на заказном автобусе)	
≈ 17:00	Прибытие в г. Москва (ст. метро ВДНХ)	