

## 20 июня (понедельник)

8:00 - 23:00	Заезд участников мероприятия и размещение в гостиницах г. Углича
8:00 - 20:00	Прием образцов конкурсной продукции

## 21 июня (вторник)

8:30 - 10:00	Регистрация участников Международной молочной недели	
<b>Пленарное заседание международной научно-практической конференции «Актуальные вопросы производства сыра, масла и другой молочной продукции»</b>		
10:00 - 10:05	Приветственное слово	КУЗНЕЦОВА Оксана Александровна д-р техн. наук, директор ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН СВИРИДЕНКО Юрий Яковлевич академик РАН, д-р биол. наук, профессор, руководитель Центра научно-прикладных исследований в области сыроделия и маслоделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:05 - 10:30	Цели и задачи конференции. Роль ВНИИМС в современных условиях	ТОПНИКОВА Елена Васильевна д-р техн. наук, директор ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:30 - 11:00	Актуальная ситуация в молочной отрасли	БЕЛОВ Артем Сергеевич генеральный директор Национального союза производителей молока
11:00 - 11:30	Современные основы безопасности молочного производства	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов ВНИИ маслоделия и сыроделия
11:30 - 12:00	<b>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС) Экспресс-тестирование «Проверьте себя: можете ли Вы быть экспертом-дегустатором?» по предварительной записи в комнате 112 (на 3-м этаже)</b>	
12:00 – 12:30	Биологическая безопасность молока. Опасные химические контаминанты. Показатели. Нормы	МАРТЫНОВИЧ Ирина Сергеевна заместитель генерального директора по технологическому развитию компании «АТЛ»
12:30 – 13:00	Производство продуктов маслоделия. Что ожидать?	ДУНАЕВ Андрей Викторович канд. техн. наук, заместитель директора по научной работе ИВАНОВА Нина Васильевна канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии маслоделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
13:00 – 13:30	Сыроделие останется в тренде?	МОРДВИНОВА Валентина Александровна канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
13:30 – 13:40	<b>Общее фотографирование участников Международной молочной недели</b>	
13:40 – 15:00	<b>Обеденный перерыв</b>	

15:00 – 15:30	Способы управления заквасочной микрофлорой в сыроделии	<b>СОРОКИНА Нинель Петровна</b> канд. техн. наук, и.о. директора <b>ФГБНУ «Экспериментальная биофабрика»</b>
15:30 - 16:00	Молокосвертывающие ферменты. Влияние на экономику производства и качество сыра	<b>МЯГКОНОСОВ Дмитрий Сергеевич</b> канд. техн. наук, руководитель направления исследований по прикладной биохимии и энзимологии <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
16:00 - 16:30	Проблемные аспекты производства плавящихся сыров	<b>КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич</b> канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии плавящихся сыров <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
16:30 - 17:00	Переработка молочной сыворотки как часть эффективности работы предприятий	<b>ВОЛКОВА Татьяна Алексеевна</b> канд. техн. наук, учёный секретарь <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
17:00 - 17:30	Отечественные Е 339, Е 340, Е 331	<b>РОСИХИН Сергей Вячеславович</b> руководитель компании «ПО Рассвет»
19:00 - 22:00	<i><b>Гала-ужин с развлекательной программой</b></i>	

## 22 июня (среда)

09:30 - 17:15	<i>Продолжение работы международной научно-практической конференции «Актуальные вопросы производства сыра, масла и другой молочной продукции»</i>	
09:30 - 09:50	Совершенствование нормативной базы с учетом современной ситуации. Проблемные вопросы маркировки	<b>ОНОСОВСКАЯ Наталья Николаевна</b> зав. сектором стандартизации и метрологии <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
09:50 - 10:05	Организация цифровой маркировки продукции на производстве	<b>ЖЕЛЕЗНЯКОВ Михаил Сергеевич</b> Руководитель отдела продаж компании «Маст Сервис»
10:05 - 10:25	Потребительские восприятия категории сыр. Факторы выбора конкретного покупателя	<b>КАСИМОВА Татьяна Валериевна</b> эксперт по стратегическому маркетингу и исследованию рынков <b>КАЙТЯЛИДИ Ольга Николаевна</b> практикующий специалист в области стратегии <b>ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова</b>
10:25 - 10:40	Роль сенсорного анализа при выпуске продукции в продажу	<b>ДЕЛИЦКАЯ Ирина Николаевна</b> канд. техн. наук, старший научный сотрудник отдела сыроделия <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:40 - 11:00	Сенсорные характеристики сыра. Взгляд со стороны покупателей	<b>УСТИНОВА Екатерина Вадимовна</b> эксперт-дегустатор, автор проекта «Сырный гид России»
11:00 - 11:30	Ингредиенты для создания широкого спектра вкусов в сырах	<b>БАБКИНА Надежда Геннадьевна</b> канд. техн. наук, заместитель ген. директора компании «ЭДВАНТА»
11:30 - 12:00	<i><b>Дегустация сыров с ингредиентами компании «ЭДВАНТА» и российских вин. Кофе-пауза</b></i>	

**Открытая сессия «Контроль и гигиена производства».**

**Модератор:** д-р техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов **Г.М. Свириденко**

12:00 - 12:15	Вступительное слово модератора	<b>СВИРИДЕНКО Галина Михайловна</b> д-р техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
12:15 - 12:30	Исследование микробиологических показателей не должно быть трудоемким: решения от компании АТЛ	<b>МАРТЫНОВ Антон Сергеевич</b> руководитель отдела продаж тест-систем для пищевой безопасности компании «АТЛ»
12:30 - 12:45	Применение профессиональных моющих средств на пищевом производстве	<b>СУВОРОВ Дмитрий Сергеевич</b> PR-директор компании «Гран При»
12:45 - 13:00	Применение паровой стерилизации в лабораториях пищевой промышленности. Обзор оборудования	<b>МАЖАРОВА Эвелина Эдуардовна</b> заместитель технического директора компании «Амедис Инжиниринг»
13:00 - 13:15	Питательные среды производства ВНИИМС - гарантия надежного микробиологического контроля	<b>ЗАХАРОВА Марина Борисовна</b> канд. техн. наук, научный сотрудник отдела микробиологии <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
13:15 - 13:30	Новое в выявлении фальсификации молока и молочных продуктов	<b>ДАНИЛОВА Екатерина Сергеевна</b> младший научный сотрудник отдела маслоделия <b>ЛЕПИЛКИНА Ольга Валентиновна</b> д-р техн. наук, руководитель направления физико-химических исследований по сыроделию и маслоделию <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
13:30 – 15:00	<b>Обеденный перерыв</b>	
<b>Открытая сессия «Функционально необходимые ингредиенты».</b> <b>Модератор:</b> канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыров <b>В.А. Мордвинова</b>		
15:00 - 15:15	Вступительное слово модератора	<b>МОРДВИНОВА Валентина Александровна</b> канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыроделия <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
15:15 - 15:30	Производство спредов и молокосодержащих продуктов в современных реалиях	<b>ШЕСТОПАЛОВ Алексей Михайлович</b> аттестованный менеджер по технологической поддержке продаж КРЦ «ЭФКО-Каскад»
15:30 - 15:45	Возможности расширения ассортимента с использованием ингредиентов АлтаЛакт	<b>КАШИНА Евгения Дмитриевна</b> канд. с-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт»
15:45 - 16:00	Сироп вместо сахара	<b>КАВТАРАДЗЕ Наталья Георгиевна</b> директор по развитию компании ПК «Империял»
16:00 - 16:15	Применение FPC ферментов в Российской сыроделии	<b>ЗАДОРИНА Ольга Александровна</b> руководитель отдела «Молочные технологии» компании «Ингредико»
16:15 - 16:30	Закваски и ферменты «Lactoferm» для современного молочного производства	<b>СИМАГИНА Татьяна Викторовна</b> руководитель отдела молочных ингредиентов компании «Током-Элит»
16:30 - 16:45	Молокосвертывающие ферментные препараты отечественного производства	<b>ЛАРИЧЕВ Михаил Олегович</b> руководитель группы развития ООО «Завод Эндокринных Ферментов»

16:45 - 17:00	Отечественные бактериальные концентраты для сыроделия – «БК-Углич»	<b>КУЧЕРЕНКО Ирина Валентиновна</b> , заведующая коллекцией микроорганизмов, старший научный сотрудник <b>ФГУП «Экспериментальная биофабрика»</b>
17:00 - 17:15	Снижение себестоимости. Достойно, вкусно, эффективно	<b>МАДЖИТОВ Дамир Фаритович</b> генеральный директор компании <b>«Флора Ингредиентс»</b>
17:15 - 19:00	<b>Экскурсия по историческим местам и музеям г. Углича</b>	

## 23 июня (четверг)

10:00 - 17:00	<i>Продолжение работы международной научно-практической конференции «Актуальные вопросы производства сыра, масла и другой молочной продукции»</i>	
<b>Открытая сессия «Оборудование и упаковка».</b> <b>Модератор:</b> канд. техн. наук, зам. директора по инновациям и развитию Г.Н. Рогов		
10:00 - 10:15	Вступительное слово модератора	<b>РОГОВ Григорий Новомирович</b> канд. техн. наук, заместитель директора по развитию и инновациям <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:15 - 10:30	Сепарирование и бактофугирование в технологическом процессе	<b>ЗАМБРЖИЦКИЙ Дмитрий Андреевич</b> генеральный директор компании <b>«Промтехкомплект»</b>
10:30 - 10:45	Новое оборудование молочной отрасли на российском рынке в рамках программы импортозамещения	<b>ДУБОВА Екатерина Анатольевна</b> руководитель отдела продаж компании <b>«Протемол»</b> , канд. техн. наук
10:45 - 11:00	Новое оборудование и новые разработки компании ООО «Фабрика КАЗАРО»	<b>КУЦЕВОЛ Константин Валерьевич</b> директор компании <b>«Фабрика КАЗАРО»</b>
11:00 - 11:15	Современное оборудование для молочной промышленности	<b>МАРКОВА Надежда Вадимовна</b> заместитель директора компании <b>«Цвет»</b>
11:15 - 11:30	Линии производства сливочного масла: от проектирования до реализации проекта	<b>КАРАМНОВА Светлана Александровна</b> руководитель отдела продаж компании <b>«КР-Тех»</b>
11:30 - 12:00	<b>Дегустация молочной продукции победителей конкурса качества. Кофе-пауза (музей ВНИИМС).</b> <b>Экспресс-тестирование «Проверьте себя: можете ли Вы быть экспертом-дегустатором?» по предварительной записи в комнате 112 (на 3-м этаже)</b>	
12:00 - 12:15	Асептический розлив молочных продуктов: тренды и перспективы развития	<b>БЕРЕЗУЦКИЙ Артем Анатольевич</b> коммерческий директор TDNT Engineering компании <b>«ТД НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»</b>
12:15 - 12:30	Мембранные элементы ТМ «Мембраниум» для переработки молока, сыворотки и пищевых продуктов. Преимущества работы с российским производителем	<b>БОРОВКОВА Ольга Юрьевна</b> начальник отдела продаж по РФ и СНГ компании <b>«РМ Нанотех»</b>
12:30 - 12:45	Современные решения для упаковки сыров и творога	<b>МАТУСЕВИЧ Юрий Александрович</b> менеджер по продажам компании <b>«Ульма Пакаджинг»</b>

12:45 - 13:00	Sealed Air: новая реальность – новые возможности и решения упаковки сыров	<b>КОМАНДИРОВ Алексей Викторович</b> эксперт по упаковочным системам, рынок сыра компании «Силд Эйр Каустик»
13:00 - 13:15	Актуальные решения по фасовке и упаковке молока	<b>ГЕЙЧЕНКО Олег Игоревич</b> руководитель проектов компании «Профитекс»
13:15 - 13:30	Доступные и технологичные решения для упаковки творога и масла	<b>ДУДЫШЕВ Сергей Геннадьевич</b> генеральный директор компании «Софтпак Групп»
13:30 – 15:00	<b>Обеденный перерыв</b>	
15:00 - 15:15	Опыт производства внедряемой этикетки как оптимального средства для брендинга выдержанных сыров и технология ее нанесения на сыр	<b>РВАЛОВА Ольга Сергеевна</b> маркетолог компании «Онли-Пак»
15:15 - 15:30	Опыт реализации очистных сооружений на молочных заводах	<b>ШИТОВ Сергей Анатольевич</b> руководитель проекта компании «МАЙ ПРОЕКТ»
15:30 - 16:00	<b>Вопросы и ответы. Открытая дискуссия</b> <b>Модераторы:</b> канд. техн. наук, зам. директора по инновациям и развитию <b>Г.Н. Рогов</b> , канд. техн. наук, зам. директора по научной работе <b>А.В. Дунаев</b>	
16:00 - 17:00	<b>Подведение итогов конкурса качества молочной продукции. Награждение и чествование победителей</b>	

## 24 июня (пятница)

9:00	<b>Отъезд</b> участников Международной молочной недели через Сергиев Посад с посещением <b>Троице-Сергиевой Лавры</b>

В рамках мероприятия возможно организованное посещение Угличского сыродельно-молочного завода небольшими группами:  
22 июня – с 7:45 до 8:30 и с 8:30 до 9:15 и 23 июня – с 8:15 до 9:00 и с 9:00 до 9:45.

Предварительная запись при регистрации участников во ВНИИМС 21 июня