

19 июня (понедельник)

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

20 июня (вторник)

8:30 – 09:30	Регистрация участников Международной молочной недели
--------------	--

***Пленарное заседание международной научно-практической конференции
«Производство сыра, масла и другой молочной продукции в современных
условиях. Проблемы и пути решения»***

09:30 – 09:50	Приветственное слово. Цели и задачи конференции. Роль науки в отрасли	РОГОВ Григорий Новомирович канд. техн. наук, директор ТОПНИКОВА Елена Васильевна д-р техн. наук, заместитель директора по развитию и инновациям ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:50 – 10:10	Успешный опыт переработки молока в российских регионах	ГЛАЗКОВ Михаил Николаевич заместитель губернатора Вологодской области Представитель Департамента АПК Ярославской области
10:10 – 10:30	Развитие ассортимента сыров в России и Республике Беларусь. Проблемы и качество	МОРДВИНОВА Валентина Александровна канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:30 – 10:45	Ассортимент масла из молока продуктивных животных: отличительные свойства и особенности технологий	ИВАНОВА Нина Васильевна канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии маслоделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:45 – 11:00	Возможности отечественного производства ферментных препаратов	ЛАРИЧЕВ Михаил Олегович руководитель группы продаж Завода Эндокринных Ферментов
11:00 – 11:15	Отечественным пищевым солям CombiSalt – 1 год. Отчет по результатам и планы развития	РОСИХИН Сергей Вячеславович директор ПО «Рассвет»
11:15 – 11:30	Эффективность, экономичность, экологичность – основа упаковочных решений Атлантис-Пак для маслосыродельной отрасли	ЕЛИСЕЕВА Анна Юрьевна старший менеджер по продуктам СМИРНОВ Владимир Владимирович старший менеджер по продуктам компании «Атлантис-Пак»
11:30 – 12:00	<i>Дегустация молочной продукции предприятий Вологодской и Ярославской обл. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</i>	
12:00 – 13:30	<i>Сессия: «Маркетинговая стратегия в молочной индустрии»</i> Модератор: эксперт по маркетингу Ю.А. Власенко	
12:00 – 12:30	Что делать сыроделам России? Рынок, потребитель, тренды	ВЛАСЕНКО Юрий Анатольевич управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики»

12:30 – 13:00	Как мнения потребителя помогают при разработке продукта (нетнографическое исследование по сыру)	КАСИМОВА Татьяна Валериевна эксперт по стратегическому маркетингу и исследованию рынков КАЙТЯЛИДИ Ольга Николаевна практикующий специалист в области стратегии ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
13:00 – 13:30	Перспективы трансформации элементов маркетинговых коммуникаций в продвижении сыров	УСТИНОВА Екатерина Вадимовна эксперт-дегустатор, автор проекта «Сырный гид России»
13:30 – 13:45	Экономика и продажи молочного завода. С чего начинаются и как сегодня зарабатывать	ИВАНОВА Ирина Михайловна, управляющий партнер компании «Инновационные молочные решения» (IDS)
13:45 – 13:50	Общее фотографирование участников Международной молочной недели	
13:50 – 15:00	Обеденный перерыв	
15:00 – 15:30	Система производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:30 – 15:50	Задачи производственного физико-химического контроля на предприятиях молочной промышленности	ЛЕПИЛКИНА Ольга Валентиновна д-р техн. наук, руководитель направления физико-химических исследований по сыроделию и маслоделию ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:50 – 16:05	Современные инструментальные методы контроля	ЛОГИНОВА Ирина Вячеславовна канд. техн. наук, научный сотрудник отдела физической химии ВНИИ маслоделия и сыроделия
16:05 – 16:20	Молекулярный анализ молочной продукции: выявление фальсификации, ГМО и анализ микробных сообществ	ФОМЕНКО Олег Юрьевич канд. биол. наук, старший научный сотрудник Центральной микробиологической лаборатории ВНИИ молочной промышленности
16:20 – 16:35	Гигиена пищевых производств. Современные решения	ДАВЛИКАНОВ Антон Владимирович руководитель технологической группы компании «Эколаб»
16:35 – 16:50	Бактофугирование и сепарирование в молочном процессе	ЗАМБРЖИЦКИЙ Дмитрий Андреевич генеральный директор компании «Промтехкомплект»
16:50 – 17:05	Готовые решения для оптимизации производства	БЕЛЯКОВА Татьяна Николаевна канд. техн. наук, член-корреспондент МАХ, главный технолог ГК «ПИТЕРПРОМ»
17:05 – 17:20	Паровые стерилизаторы в МБЛ	МАЖАРОВА Эвелина Эдуардовна менеджер по развитию компании «Амедис Инжиниринг»
17:20 – 17:35	В чём привлекательность спредов?	ПИРОГОВА Екатерина Николаевна научный сотрудник отдела маслоделия ВНИИ маслоделия и сыроделия

17:35 – 17:50	Новые продукты в новых реалиях	КАПРАНЧИКОВ Виктор Сергеевич начальник отдела по технологической поддержке продаж специализированных жиров для молочной отрасли компании «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
19:00 – 22:00	Гала-ужин с развлекательной программой (атриум отеля «Волжская Ривьера»)	

21 июня (среда)

09:30 – 17:30	Продолжение работы международной научно-практической конференции «Производство сыра, масла и другой молочной продукции в современных условиях. Проблемы и пути решения»	
09:30 – 09:45	Подготовка молокоперерабатывающего предприятия к введению в действие Изменения в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятого Решением Совета ЕЭК 23.09.2022 №143	АБРОСИМОВА Светлана Всеволодовна канд. техн. наук, руководитель группы по разработке нормативных документов РСПМО
09:45 – 10:15	Самодекларирование продуктов переработки молока	НЕЧАЕВА Елена Борисовна руководитель органа инспекции «РОСТЕСТ-Москва» и отдела по сертификации пищевой продукции и кормов Региональный орган по сертификации и тестированию (РОСТЕСТ)
10:15 – 10:45	Соблюдение требований к терминологии в молочной отрасли. Типичные ошибки в маркировке на примере продуктов сыроделия и маслоделия	ОНОСОВСКАЯ Наталья Николаевна зав. сектором стандартизации и метрологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:45 – 11:00	К чему приводят ошибки в названиях продукта?	ТОПНИКОВА Елена Васильевна д-р техн. наук, заместитель директора по развитию и инновациям ВНИИ маслоделия и сыроделия
11:00 – 11:15	Внедрение цифрового профилирования продукта в нормативную документацию: динамические интерактивные ТУ/ТИ	СЕМИПЯТНЫЙ Владислав Константинович д-р техн. наук, старший научный сотрудник лаборатории стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ВНИИ молочной промышленности
11:15 – 11:45	Дегустация продукции, изготовленной по технологиям ВНИИМС. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)	
11:45 – 12:05	Микробиологические аспекты обеспечения стабильного качества ферментированных молочных продуктов, в том числе сыров	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:05 – 12:30	Преимущества и недостатки различных способов применения бактериальных концентратов	СОРОКИНА Нинель Петровна канд. техн. наук, и.о. директора ФГБНУ «Экспериментальная биофабрика»
12:30 – 12:45	Предложения компании «АлтаЛакт» для расширения ассортимента сыров	КАШИНА Евгения Дмитриевна канд. с-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт»

12:45 – 15:00	Мастер-класс компании «Алта-Лакт» по выработке сыра «Фонте ди густо» с дегустацией (экспериментальный цех, музей ВНИИМС)	
12:45 – 13:30	Мастер-класс по органолептической оценке на примере Российского сыра (комната № 110)	
13:30 – 15:00	Обеденный перерыв (для не участвующих в мастер-классе)	
15:00 – 15:15	Роль основных и дополнительных культур при производстве сыров с редуцированной калорийностью	ВАХРУШЕВА Дарья Сергеевна младший научный сотрудник отдела микробиологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:15 – 15:30	Новинки заквасочных культур в портфеле «Током-Элит»	ТИТКОВА Мария Георгиевна руководитель отдела продаж ингредиентов для молочной промышленности компании «Током-Элит»
15:30 – 15:50	Особенности применения молокосвертывающих ферментов различного происхождения при производстве сыров	МЯГКОНОСОВ Дмитрий Сергеевич канд. техн. наук, руководитель направления исследований по прикладной биохимии и энзимологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:50 – 16:10	Влияние стабилизирующего раствора на специфическую активность и термостабильность молокосвертывающих ферментов	ГРИШКОВА Анастасия Викторовна канд. техн. наук, доцент, старший научный сотрудник лаборатории биохимии молока и молочных продуктов отдел СибНИИС ФГБНУ ФАНЦА, доцент кафедры биологии, гистологии, эмбриологии и цитологии ФГБОУ ВО АлтГМУ Минздрава России
16:10 – 16:30	Современные способы определения готовности сгустка к разрезке	СМЫКОВ Игорь Тимофеевич д-р техн. наук, главный научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
16:30 – 16:45	Влияние ингредиентов на производство плавленого сыра	КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии плавленых сыров ВНИИ маслоделия и сыроделия
16:45 – 17:00	Расширение возможностей в производстве плавленых и творожных сыров: новые вкусы и инновации	БАБКИНА Надежда Геннадьевна канд. техн. наук, заместитель ген. директора компании «ЭДВАНТА»
17:00 – 17:15	Импортозамещение. Применение крахмалов ООО АМИЛ в производстве плавленых и имитационных сыров	ЧЕРНЕГА Игорь Олегович менеджер компании «АМИЛ»
17:15 – 17:30	Снижение себестоимости. Как сделать достойно. Всегда ли дешёвое улучшает продажи?	МАДЖИТОВ Дамир Фаритович канд. техн. наук, генеральный директор компании «Флора Ингредиентс»
17:30 – 19:00	Экскурсия по историческим местам и музеям г. Углича	

22 июня (четверг)

09:30 – 17:00	Продолжение работы международной научно-практической конференции «Производство сыра, масла и другой молочной продукции Инновационные молочные решения» в современных условиях. Проблемы и пути решения»
---------------	--

09:30 – 09:45	Технологические решения в области импортозамещения в молочной промышленности	ЛАГУТИНА Наталья Викторовна руководитель технологического отдела компании «МультиКомпонента»
09:45 – 10:00	Влияние микробиологических рисков на хранимоспособность сливочного масла в зависимости от вида фасования	ЗАХАРОВА Марина Борисовна канд. техн. наук, научный сотрудник отдела микробиологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:00 – 10:15	Покрытия созревающих сыров. Преимущества и недостатки	ОРЛОВА Елена Анатольевна канд. техн. наук, научный сотрудник отдела сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:15 – 10:30	Влияние различных покрытий на качество полутвёрдых сыров при их созревании и хранении Есть ли аналоги европейской бумаги для упаковки мягких сыров с белой плесенью? Сравнительная характеристика российских образцов	КРЕЙЦБЕРГ Ольга Георгиевна главный технолог компании «КРЕОЛ» КОЗЛОВА Олеся Евгеньевна руководитель проектов ГК «Мега-Принт»
10:30 – 10:45	Порционная упаковка сыра. Технологические аспекты	РОГОВ Григорий Новомирович канд. техн. наук, директор ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:45 – 11:00	Современное упаковочное оборудование и технологии для упаковки сыров и творога	МАТУСЕВИЧ Юрий Александрович менеджер по продажам компании «Ульма Пакаджинг»
11:00 – 11:15	Упаковочные решения Силд Эйр Каустик в современных условиях	КОМАНДИРОВ Алексей Викторович главный эксперт по рынку сыра компании «Силд Эйр Каустик»
11:15 – 11:30	Galdi – современные фасовочные решения для упаковки Пюр Пак	КОВТУН Роман Сергеевич генеральный директор компании «Гальди»
11:30 – 11:45	Производство современного оборудования для молочной промышленности	МОРОЗОВА Эльвира Рафатовна заместитель генерального директора компании «ТЕВЕС РУС»
11:45 – 12:15	<i>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</i>	
12:15 – 12:30	Переработка побочного молочного сырья как атрибут результативной деятельности предприятий	ВОЛКОВА Татьяна Алексеевна канд. техн. наук, научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:30 – 12:45	Практические и нутрициологические аспекты рециклинга белков молочной сыворотки. Новые горизонты переработки	КРУЧИНИН Александр Геннадьевич канд. техн. наук, руководитель лаборатории молочных консервов ВНИИ молочной промышленности
12:45 – 13:00	Мембранные элементы для переработки молока, сыворотки и пищевых продуктов от российского производителя. Эффективные преимущества	БОРОВКОВА Ольга Юрьевна начальник отдела продаж по РФ и СНГ компании «РМ Нанотех»
13:00 – 13:15	Мальтодекстрины – многофункциональный компонент в производстве молочных продуктов	СОЛОВЬЕВА Светлана Юрьевна канд. техн. наук, заместитель генерального директора по развитию компании «НьюБио»

13:15 – 13:30	Тема уточняется	МОЗГОВАЯ Ирина Николаевна R&D специалист компании «Компания Павлов»
13:30 – 13:45	Очистные сооружения в молочной сфере	ШИТОВ Сергей Анатольевич генеральный директор компании «Проектный Институт Инженерных Технологий»
13:45 – 15:00	<i>Обеденный перерыв</i>	
15:00 – 16:00	<i>Вопросы и ответы. Открытая дискуссия</i> Модератор: канд. техн. наук, зам. директора по научной работе А.В. Дунаев	
16:00 – 17:00	<i>Подведение итогов конкурса качества молочной продукции. Награждение и чествование победителей</i>	

23 июня (пятница)

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