

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 – 09:45	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 научной работе ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:45 – 09:55	Основные тенденции в развитии молочных регионов	ГЛАЗКОВ Михаил Николаевич заместитель губернатора Вологодской области
09:55 – 10:15	Развитие ассортимента сыров в России и Республике Беларусь. Проблемы и качество	МОРДВИНОВА Валентина Александровна канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:15 – 10:30	Ассортимент масла из молока продуктивных животных: отличительные свойства и особенности технологий	ИВАНОВА Нина Васильевна канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии сливочного и топленого масла ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:30 – 11:30	<i>Выступления компаний – официальных партнёров Международной молочной недели</i>	
10:30 – 10:45	Возможности отечественного производства ферментных препаратов	ЛАРИЧЕВ Михаил Олегович руководитель группы продаж Завода Эндокринных Ферментов
10:45 – 11:00	Отечественным пищевым солям CombiSalt – 1 год. Отчет по результатам и планы развития	РОСИХИН Сергей Вячеславович директор ПО «Рассвет»
11:00 – 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» Модератор: эксперт по маркетингу Юрий Анатольевич Власенко</i>	
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)	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 – 13:35	Общее фотографирование участников Международной молочной недели	
13:35 – 15:00	Обеденный перерыв	
15:00 – 17:35	Сессия «Контроль производства и гигиена» Модератор: д-р техн. наук, заместитель директора ВНИИМС по научной работе Елена Васильевна Топникова	
15:00 – 15:30	Система производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления микробиологических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:30 – 15:50	Задачи производственного физико-химического контроля на предприятиях молочной промышленности	ЛЕПИЛКИНА Ольга Валентиновна д-р техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления физико-химических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:50 – 16:05	Современные инструментальные методы контроля	ЛОГИНОВА Ирина Вячеславовна канд. техн. наук, научный сотрудник, руководитель направления исследований по технохимическому контролю молока и молочных продуктов 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	Паровые стерилизаторы в МБЛ	МАЖАРОВА Эвелина Эдуардовна менеджер по развитию компании «Амедис Инжиниринг»
17:05 – 17:35	Выступления компаний – постоянных официальных партнёров Международной молочной недели	
17:05 – 17:20	Анкар – двадцать лет на страже качества молока	МАРТЫНОВИЧ Ирина Сергеевна заместитель генерального директора по технологическому развитию компании «АТЛ»
17:20 – 17:35	Санитария на пищевом производстве. Эффективная дезинфекция	РЯДНОВ Дмитрий Владимирович коммерческий директор компании «Гран При»
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	Профессиональная подготовка специалистов молочного производства	ПЕТРОВ Андрей Николаевич академик РАН, д-р техн. наук, главный научный сотрудник ВНИИ молочной промышленности
09:45 – 11:10	Сессия «Техническое регулирование и маркировка» Модератор: д-р техн. наук, заместитель директора ВНИИМС по научной работе Елена Васильевна Топникова	
09:45 – 10:00	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
10:00 – 10:20	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)
10:20 – 10:40	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
10:40 – 10:55	К чему приводят ошибки в названиях продукта?	ТОПНИКОВА Елена Васильевна д-р техн. наук, заместитель директора по научной работе ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:55 – 11:10	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
11:10 – 11:45	Дегустация продукции, изготовленной по технологиям ВНИИМС. Презентация сыров, выработанных с ингредиентами компании «Алта-Лакт». Кофе-пауза (музей ВНИИМС)	
11:45 – 12:40	Сессия «Биотехнология и оптимизация производства» Модератор: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Григорий Новомирович Рогов	
11:45 – 12:05	Микробиологические аспекты обеспечения стабильного качества ферментированных молочных продуктов, в том числе сыров	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления микробиологических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:05 – 12:25	Преимущества и недостатки различных способов применения бактериальных концентратов	СОРОКИНА Нинель Петровна канд. техн. наук, и.о. директора ФГБНУ «Экспериментальная биофабрика»

12:25 – 12:40	Предложения компании «АлтаЛакт» для расширения ассортимента сыров	КАШИНА Евгения Дмитриевна канд. с-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт»
12:40 – 15:00	Мастер-класс компании «Алта-Лакт» по выработке сыра «Фонте ди густо» с дегустацией (экспериментальный цех) Проводят: канд. с-х. наук Кашина Е.Д. , канд. техн. наук Мордвинова В.А.	
12:40 – 13:30	Мастер-класс по органолептической оценке на примере Российского сыра (комната № 50) Проводят: канд. техн. наук Мордвинова В.А. , канд. техн. наук Делицкая И.Н.	
12:40 – 13:30	Мастер-класс «Входной контроль молока-сырья с учётом особенностей различных видов продукции. Методы оценки сыропригодных свойств молока» (комната № 110) Проводят: д-р техн. наук Свириденко Г.М. , канд. техн. наук Захарова М.Б.	
13:30 – 15:00	Обеденный перерыв (для не участвующих в мастер-классе)	
15:00 – 17:30	Продолжение сессии «Биотехнология и оптимизация производства» Модератор: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Григорий Новомирович Рогов	
15:00 – 15:15	Применение созревательных культур в современном сыроделии	КУЧЕРЕНКО Ирина Валентиновна старший научный сотрудник коллекции микроорганизмов ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:15 – 15:30	Вместе против незримой угрозы: профилактика фаговых инфекций	МОЗГОВАЯ Ирина Николаевна R&D специалист компании «Компания Павлов»
15:30 – 15:45	Новинки заквасочных культур в портфеле «Током-Элит»	ТИТКОВА Мария Георгиевна руководитель отдела продаж ингредиентов для молочной промышленности компании «Током-Элит»
15:45 – 16:00	Производство молочных заквасок	ВАШУРИН Олег Анатольевич директор компании «Компонент-Лактис»
16:00 – 16:15	Особенности применения молокосвертывающих ферментов различного происхождения при производстве сыров	МЯГКОНОСОВ Дмитрий Сергеевич канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по прикладной биохимии и энзимологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
16:15 – 16:30	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
16:30 – 16:45	Современные способы определения готовности сгустка к разрезке	СМЫКОВ Игорь Тимофеевич д-р техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления исследований по формированию структур и реологии молока и молочных продуктов ВНИИ маслоделия и сыроделия

16:45 – 17:00	Переработка побочного молочного сырья как атрибут результативной деятельности предприятий	ВОЛКОВА Татьяна Алексеевна канд. техн. наук, научный сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
17:00 – 17:15	Практические и нутрициологические аспекты рециклинга белков молочной сыворотки. Новые горизонты переработки	КРУЧИНИН Александр Геннадьевич канд. техн. наук, руководитель лаборатории молочных консервов ВНИИ молочной промышленности
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 – 16:30	Продолжение работы международной научно-практической конференции «Производство сыра, масла и другой молочной продукции в современных условиях. Проблемы и пути решения»	
09:30 – 11:30	Сессия «Технологии, упаковка, оборудование» Модератор: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Григорий Новомирович Рогов	
09:30 – 09:45	Влияние ингредиентов на производство плавленого сыра	КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии плавленых сыров ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:45 – 10:00	Готовые решения для оптимизации производства	БЕЛЯКОВА Татьяна Николаевна канд. техн. наук, член-корреспондент МАХ, главный технолог ГК «ПИТЕРПРОМ»
10:00 – 10:15	Расширение возможностей в производстве плавленых и творожных сыров: новые вкусы и инновации	БАБКИНА Надежда Геннадьевна канд. техн. наук, заместитель ген. директора компании «ЭДВАНТА»
10:15 – 10:30	Импортозамещение. Применение крахмалов ООО АМИЛ в производстве плавленых и имитационных сыров	ЧЕРНЕГА Игорь Олегович менеджер компании «АМИЛ»
10:30 – 10:45	Технологические решения в области импортозамещения в молочной промышленности	ЛАГУТИНА Наталья Викторовна руководитель технологического отдела компании «МультиКомпонента»
10:45 – 11:00	Мальтодекстрины – многофункциональный компонент в производстве молочных продуктов	СОЛОВЬЕВА Светлана Юрьевна канд. техн. наук, заместитель генерального директора по развитию компании «НьюБио»
11:00 – 11:15	В чём привлекательность спредов?	ПИРОГОВА Екатерина Николаевна научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии спредов и топлёных смесей ВНИИ маслоделия и сыроделия
11:15 – 11:30	Новые продукты в новых реалиях	КАПРАНЧИКОВ Виктор Сергеевич начальник отдела по технологической поддержке продаж специализированных жиров для молочной отрасли компании «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
11:30 – 12:00	Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)	

12:00 – 13:30	Продолжение сессии «Технологии, упаковка, оборудование» Модератор: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Григорий Новомирович Рогов	
12:00 – 12:15	Влияние микробиологических рисков на хранимоспособность сливочного масла в зависимости от вида фасования	ЗАХАРОВА Марина Борисовна канд. техн. наук, научный сотрудник, руководитель направления исследований по средствам микробиологического контроля ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:15 – 12:30	Покрытия созревающих сыров. Преимущества и недостатки	ОРЛОВА Елена Анатольевна канд. техн. наук, научный сотрудник отдела сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:30 – 12:45	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»
12:45 – 13:00	Порционная упаковка сыра. Технологические аспекты	РОГОВ Григорий Новомирович канд. техн. наук, директор ВНИИ маслоделия и сыроделия
13:00 – 13:15	Современное упаковочное оборудование и технологии для упаковки сыров и творога	МАТУСЕВИЧ Юрий Александрович менеджер по продажам компании «Ульма Пакаджинг»
13:15 – 13:30	Упаковочные решения Силд Эйр Каустик в современных условиях	КОМАНДИРОВ Алексей Викторович главный эксперт по рынку сыра компании «Силд Эйр Каустик»
13:30 – 15:00	Обеденный перерыв	
15:00 – 16:00	Продолжение сессии «Технологии, упаковка, оборудование» Модератор: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Григорий Новомирович Рогов	
15:00 – 15:15	Galdi – современные фасовочные решения для упаковки Пюр Пак	КОВТУН Роман Сергеевич генеральный директор компании «Гальди»
15:15 – 15:30	Производство современного оборудования для молочной промышленности	МОРОЗОВА Эльвира Рафатовна заместитель генерального директора компании «ТЕВЕС РУС»
15:30 – 15:45	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»
15:45 – 16:00	Очистные сооружения в молочной сфере	ШИТОВ Сергей Анатольевич генеральный директор компании «Проектный Институт Инженерных Технологий»
16:00 – 16:30	Вопросы и ответы. Открытая дискуссия	
16:30 – 18:00	Подведение итогов конкурса качества молочной продукции. Награждение и чествование победителей	

23 июня (пятница)

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