

17 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 Молочной недели

17-19 июня	Работа конкурсной комиссии
18-20 июня	Шоурум «Технологии и образцы продукции по нормативной и технической документации ВНИИМС» (комната 112)
18-20 июня	Работа международной научно-практической конференции «Современные тренды в производстве, потреблении и контроле сыра, масла и другой молочной продукции»
20 июня	Подведение итогов конкурса качества молочной продукции

18 июня (вторник)

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

Пленарное заседание международной научно-практической конференции «Современные тренды в производстве, потреблении и контроле сыра, масла и другой молочной продукции»

09:30 – 09:40	Открытие Молочной недели	РОГОВ Григорий Новомирович канд. техн. наук, директор КУЗНЕЦОВА Оксана Александровна докт. техн. наук, директор ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
09:40 – 10:20	ВНИИМС и отрасль - 80 лет вместе	ТОПНИКОВА Елена Васильевна докт. техн. наук, заместитель директора по научной работе ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:20 – 11:30	Сессия «Основные тренды в производстве и потреблении молочной продукции» Модератор: управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики» Юрий Анатольевич Власенко	
10:20 – 10:40	Молочная отрасль в 2024 году	Представители отраслевых союзов
10:40 – 11:00	Влияние потребления молочной продукции на организм человека. Взгляд эксперта-нутрициолога	НОВОКШАНОВА Алла Львовна докт. техн. наук, ведущий научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФИЦ питания и биотехнологии
11:00 – 11:30	Тема уточняется	ВЛАСЕНКО Юрий Анатольевич управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики»
11:30 – 12:00	Дегустация новинок молочной продукции Кофе-пауза (музей ВНИИМС)	
12:00 – 13:00	Выступления компаний – официальных партнёров Международной молочной недели	
12:00 – 12:30	Совершенствование методов лабораторного контроля. Курс на экспресс!	МИШКОВ Павел Евгеньевич директор компании «СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

13:00 – 13:10	Общее фотографирование участников Международной молочной недели	
13:10 – 15:00	Обеденный перерыв	
15:00 – 17:20	Сессия «Техническое регулирование» Модератор: докт. техн. наук, заместитель директора ВНИИМС по научной работе Елена Васильевна Топникова	
15:00 – 15:30	Вопросы технического регулирования: что нового?	ОНОСОВСКАЯ Наталья Николаевна зав. сектором стандартизации и метрологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
15:30 – 16:00	Вопросы проведения экспертизы ТУ и СТО. Правоприменительная практика использования ОТУ при выпуске продукции в обращение	АБРОСИМОВА Светлана Всеволодовна канд. техн. наук, эксперт по стандартизации, руководитель группы по разработке нормативных документов РСПМО , ответственный секретарь ТК 470/МТК 532
16:00 – 16:30	Введение в действие изменений к ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» – <i>на согласовании</i>	Представитель Союза производителей пищевых ингредиентов
16:30 – 17:00	Изменения в контроле молока и молочной продукции по содержанию ветеринарных лекарственных препаратов	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна докт. техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления микробиологических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
17:00 – 17:15	Автоматизация молочного производства с помощью термоформочных машин Colimatic	НИКИТЕНКО Антон Игоревич руководитель отдела продаж компании «МОНЕВАК»
17:15 – 17:30	Подготовка кадров для молочной отрасли – <i>тема уточняется</i>	КУЗИН Андрей Алексеевич канд. техн. наук, проректор по научной работе ВГМХА им. Н.В. Верещагина
19:00 – 22:00	Гала-ужин с развлекательной программой (атриум отеля «Волжская Ривьера»)	

19 июня (среда)

09:30 – 17:00	Продолжение работы международной научно-практической конференции «Современные тренды в производстве, потреблении и контроле сыра, масла и другой молочной продукции»	
09:30 – 11:00	Сессия «Лабораторное дело» Модератор: докт. техн. наук, руководитель направления физико-химических исследований по сыроделию и маслоделию Ольга Валентиновна Лепилкина	
09:30 – 09:45	Цифровизация деятельности производственной лаборатории	ЛОГИНОВА Ирина Вячеславовна канд. техн. наук, научный сотрудник, руководитель направления исследований по технохимическому контролю молока и молочных продуктов ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:45 – 10:00	Внедрение новых методов контроля в лабораторной практике	Представитель компании БиоМерье Рус

10:00 – 10:15	Дифференциация молока по тепловому классу: практическое применение и методы контроля	КАШНИКОВА Ольга Геннадьевна младший научный сотрудник направления физико-химических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:15 – 10:30	Значимость органолептической оценки сырья и готовой продукции в системе производственного контроля	ДЕЛИЦКАЯ Ирина Николаевна канд. техн. наук, старший научный сотрудник направления исследований по технологии сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:30 – 10:45	Современные подходы к оценке степени зрелости сыров	ГРИГОРЬЕВА Анастасия Игоревна младший научный сотрудник направления физико-химических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:45 – 11:15	<i>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</i>	
11:15 – 13:45	Сессия «Технологические тренды» Модератор: канд. техн. наук, руководитель направления по технологии сыроделия Валентина Александровна Мордвинова	
11:15 – 11:30	Ассортиментная политика: классика или инновации?	МОРДВИНОВА Валентина Александровна канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
11:30 – 11:45	Интегральный подход к вопросу расширения ассортимента выпускаемых сыров	КАШИНА Евгения Дмитриевна к.с.-х.н., главный технолог компании «АлтаЛакт»
11:45 – 12:00	Актуальность внедрения высокобелковых продуктов на рынок молочной отрасли	БЕЛЯКОВА Татьяна Николаевна член-корреспондент МАХ, канд. техн. наук, главный технолог ГК «Питерпром»
12:00 – 12:15	Технологические возможности расширения производства продуктов маслоделия	ПИРОГОВА Екатерина Николаевна научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии спредов и топлёных смесей ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:15 – 12:30	Ассортимент эмульгаторов компании «ЭФКО»	ШЕСТОПАЛОВ Алексей Михайлович начальник отдела по технологической поддержке продаж пищевых ингредиентов компании КРЦ «ЭФКО-Каскад»
12:30 – 12:45	Сыры для пиццы. Сырьевые и технологические особенности	КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии плавленых сыров ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:45 – 13:00	Производство сыров с заданными вкусо-ароматическими характеристиками	ГАЛЯТКИНА Мария руководитель отдела маркетинга Компания Павлов
13:00 – 13:15	Химия крахмалов: свойства и применение модифицированных крахмалов	МЕРЗЛЯКОВА Ирина Александровна руководитель направления крахмалы и стабилизационные системы компании «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС»
13:15 – 13:30	Экономика в производстве творога	МОРОЗОВА Эльвира Рафатовна генеральный директор компании «ТЕВЕС РУС»

13:30 – 13:45	Снижение себестоимости. Как сделать достойно. Всегда ли дешевое улучшает продажи?	МАДЖИТОВ Дамир Фаритович канд. техн. наук, генеральный директор компании «Флора Ингредиентс»
13:45 – 15:00	Обеденный перерыв	
15:00 – 17:00	Мастер-класс « Проблема производственного контроля молока и молочной продукции. Решаем вместе » (конференц-зал) Проводят: докт. техн. наук Свириденко Галина Михайловна и канд. техн. наук Захарова Марина Борисовна	
15:00 – 17:00	Мастер-класс по выработке сыра с функционально необходимыми ингредиентами ВНИИМС (экспериментальный цех) Проводят: канд. техн. наук, старший научный сотрудник Остроухова Ирина Леонидовна и начальник экспериментального цеха ВНИИМС Мошкина Наталья Анатольевна	
15:00 – 17:00	Экскурсия в музей «СырКультПросвет» Угличского сыродельно-молочного завода (по группам)	
17:10 – 19:00	Экскурсия по историческим местам г. Углича	

20 июня (четверг)

09:30 – 16:30	Продолжение работы международной научно-практической конференции « Современные тренды в производстве, потреблении и контроле сыра, масла и другой молочной продукция »	
09:30 – 11:30	Сессия «Биотехнология молочного производства» Модератор: докт. техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований Свириденко Галина Михайловна	
09:30 – 09:45	Биотехнологические аспекты производства ферментированной молочной продукции	СОРОКИНА Нинель Петровна канд. техн. наук, руководитель экспериментальной биофабрики ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:45 – 10:00	Профессиональные умения современного микробиолога в подборе заквасок для производства ферментированных молочных продуктов и особенно сыров	ДУГАНОВА Анна Юрьевна , младший научный сотрудник лаборатории селекции микроорганизмов ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:00 – 10:15	Риски снижения качества сыров при неправильном выборе заквасочных культур	ШУХАЛОВА Ольга Михайловна младший научный сотрудник направления микробиологических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:15 – 10:30	Биотехнологические приёмы улучшения качества низкожирных сыров	ВАХРУШЕВА Дарья Сергеевна младший научный сотрудник направления микробиологических исследований ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:30 – 10:45	Управление качеством сыров за счет выбора молокосвертывающих ферментных препаратов	МЯГКОНОСОВ Дмитрий Сергеевич канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по прикладной биохимии и энзимологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:45 – 11:00	Тема уточняется	ДЕГТЯРЕВА Екатерина Игоревна технолог молочного направления КПФ «МИЛОРАДА»

11:00 – 11:30	<i>Выступления компаний</i>	
11:30 – 12:00	<i>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</i>	
12:00 – 13:15	Сессия «Гигиена молочного производства» Модератор: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Григорий Новомирович Рогов	
12:00 – 12:15	Средства микробиологического контроля как один из основных факторов обеспечения выпуска безопасной молочной продукции	ЗАХАРОВА Марина Борисовна канд. техн. наук, научный сотрудник, руководитель направления исследований по средствам микробиологического контроля ВНИИ маслodelия и сыроделия
12:15 – 12:30	Влияние <i>Pseudomonas</i> на качество выпускаемой продукции	ЮШИНА Юлия Константиновна докт. техн. наук, руководитель лаборатории гигиены, производства и микробиологии ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
12:30 – 12:45	Принципы выбора моющих и дезинфицирующих средств для молочного производства	представитель компании «ГРАСС»
12:45 – 13:00	Тема уточняется	представитель ГК «Гран При»
13:00 – 13:15	Тема уточняется	представитель компании «Дайверси»
13:15 – 13:30	Sealed Air. 30 лет в России: стабильность, качество, безопасность	КОМАНДИРОВ Алексей Викторович главный эксперт по рынку сыра ЛОГИНОВ Евгений Викторович представитель по продажам УФО компании «Силд Эйр Каустик»
13:30 – 15:00	Обеденный перерыв	
15:00 – 16:00	Сессия «Оборудование, упаковка, продажи» Модератор: директор ВНИИМС, канд. техн. наук Григорий Новомирович Рогов	
15:00 – 15:15	Слово модератора	РОГОВ Григорий Новомирович директор ВНИИМС, канд. техн. наук
15:15 – 15:30	Импортозамещение в автоматизации молочного производства. Инновационные российские программные продукты для комплексной автоматизации переработки молока	ШАРУТИН Валерий Олегович менеджер по продажам программных продуктов компании «Солисофт»
15:30 – 15:45	Задачи и их решения при реализации линий по производству сливочного масла	КАРАМНОВА Светлана Александровна коммерческий директор компании «КР-Тех»
15:45 – 16:00	Актуальные упаковочные решения ООО ПКФ «Атлантис-Пак»	СМИРНОВ Владимир Владимирович , старший менеджер по продуктам ПКФ «Атлантис-Пак»
16:00 – 16:15		
16:15 – 16:30	Вопросы и ответы. Открытая дискуссия	
16:30 – 16:40	Инфографика экспертной информации о качестве сыров как инструмент маркетинга	УСТИНОВА Екатерина Вадимовна издатель журнала «Сырный гид»
16:40 – 16:50	Конкурсы качества как стимул самоорганизации предприятия к выпуску высококачественной продукции	ДМИТРИЕВА Елена Геннадьевна зам. директора по информационным технологиям, маркетингу и образовательной деятельности

16:50 – 17:30	<i>Подведение итогов конкурса качества молочной продукции. Награждение и чествование победителей</i>
21 июня (пятница)	
09:00	Отъезд участников Международной молочной недели. Техническая экскурсия на сыроварню Сыр & Вег (Московская область)