

## 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 09:00 – 14:00	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 ВНИИ маслоделия и сыроделия СЕМЁНОВА Анастасия Артуровна докт. техн. наук, зам. директора по научной работе ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
09:40 – 10:00	ВНИИМС и отрасль - 80 лет вместе	ТОПНИКОВА Елена Васильевна докт. техн. наук, заместитель директора по научной работе ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:00 – 11:10	<b>Сессия «Основные тренды в производстве и потреблении молочной продукции»</b> <b>Модератор:</b> управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики» <b>Юрий Анатольевич Власенко</b>	
10:00 – 10:20	Молочная отрасль в 2024 году	АВИЛОВ Ярослав Дмитриевич менеджер по связям с государственными органами Национального союза производителей молока
10:20 – 10:50	Общие тенденции в потреблении молочных продуктов	ВЛАСЕНКО Юрий Анатольевич управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики»
10:50 – 11:10	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
11:10 – 11.40	<b>Дегустация новинок молочной продукции</b> <b>Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</b>	

11:40 – 13:25	<b>Выступления компаний – официальных партнёров Международной молочной недели</b>	
11:40 – 12:10	Совершенствование методов лабораторного контроля. Курс на экспресс!	<b>МИШКОВ Павел Евгеньевич</b> директор компании <b>«СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»</b>
12:10 – 12:25	Комплексные пищевые добавки CombiSalt 124 и CombiSalt 134	<b>РОССИХИН Сергей Вячеславович</b> директор ПО «Рассвет»
12:25 – 12:55	Отделения производственной закваски и ферментации КМП - гигиена, технологические алгоритмы, конструкция	<b>КИРЬЯНОВ Георгий Евгеньевич</b> технический директор компании <b>«Европейская технологическая группа»</b>
12:55 – 13:25	Маслоизготовители непрерывного действия EGLI. Швейцарские традиции маслоделия с применением современного оборудования и новейших технологий	<b>ТУРКЕТИ Наталья Васильевна</b> менеджер по продажам компании <b>«ЭГЛИ АГ Процессинговые Технологии»</b>
13:25 – 13:40	Автоматизация молочного производства с помощью термоформочных машин Colimatic	<b>НИКИТЕНКО Антон Игоревич</b> руководитель отдела продаж компании <b>«МОНЕВАК»</b>
13:40 – 13:50	<b>Общее фотографирование участников Международной молочной недели</b>	
13:50 – 15:00	<b>Обеденный перерыв</b>	
15:00 – 16:55	<b>Сессия «Техническое регулирование»</b> <b>Модератор:</b> докт. техн. наук, заместитель директора ВНИИМС по научной работе <b>Елена Васильевна Топникова</b>	
15:00 – 15:25	Вопросы технического регулирования: что нового?	<b>ОНОСОВСКАЯ Наталья Николаевна</b> зав. сектором стандартизации и метрологии <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
15:25 – 15:50	Вопросы проведения экспертизы ТУ и СТО. Правоприменительная практика использования ОТУ при выпуске продукции в обращение	<b>АБРОСИМОВА Светлана Всеволодовна</b> канд. техн. наук, эксперт по стандартизации, руководитель группы по разработке нормативных документов <b>РСГМО</b> , ответственный секретарь <b>ТК 470/МТК 532</b>
15:50 – 16:15	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»: порядок введения в действие и обновление требований к молочной продукции	<b>САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна</b> д-р техн. наук, профессор, президент <b>Союза производителей пищевых ингредиентов</b> , Председатель МТК/ТК 149 «Кондитерские изделия», директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова
16:15 – 16:40	Изменения порядка контроля ветеринарных лекарственных препаратов в молоке и молочных продуктах	<b>СВИРИДЕНКО Галина Михайловна</b> докт. техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления микробиологических исследований <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
16:40 – 16:55	Системный подход к контролю антибиотиков в молоке	<b>СОКОЛОВА Ольга Вячеславовна</b> канд. техн. наук, научный консультант компании <b>«ТИАН-Трейд»</b>

16:55 – 17:10	Влияние <i>Pseudomonas</i> на качество выпускаемой продукции	<b>ЮШИНА Юлия Константиновна</b> докт. техн. наук, руководитель лаборатории гигиены, производства и микробиологии <b>ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова</b>
17:10 – 17:25	Подготовка кадров для молочной отрасли	<b>КУЗИН Андрей Алексеевич</b> канд. техн. наук, проректор по научной работе <b>ВГМХА им. Н.В. Верещагина</b>
17:25 – 17:40	Перспективные направления эффективной переработки молочной сыворотки	<b>ДЫМАР Олег Викторович</b> докт. техн. наук, главный научный сотрудник компании <b>«МегаПрофилайн»</b>
17:40 – 17:55	Вторичное молочное сырье как ресурс для производства высокомаржинальных продуктов	<b>МИРОНОВА Елена Васильевна</b> технолог компании <b>«Мультикомпонента»</b>
19:30 – 23:00	<b>Гала-ужин с развлекательной программой</b> (атриум отеля «Волжская Ривьера»)	

## 19 июня (среда)

09:30 – 17:30	Продолжение работы международной научно-практической конференции <b>«Современные тренды в производстве, потреблении и контроле сыра, масла и другой молочной продукции»</b>	
09:30 – 10:45	<b>Сессия «Лабораторное дело»</b> <b>Модератор:</b> докт. техн. наук, руководитель направления физико-химических исследований по сыроделию и маслоделению <b>Ольга Валентиновна Лепилкина</b>	
09:30 – 09:45	Цифровизация деятельности производственной лаборатории	<b>ЛОГИНОВА Ирина Вячеславовна</b> канд. техн. наук, научный сотрудник, руководитель направления исследований по технохимическому контролю молока и молочных продуктов <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
09:45 – 10:00	Внедрение новых методов микробиологического контроля в лабораторной практике	<b>КУЧЕР-ДЕНИСЕНКО Наталья Сергеевна</b> руководитель направления по работе с клиентами пищевой промышленности компании <b>биоМерье Рус</b>
10:00 – 10:15	Современные паровые стерилизаторы для микробиологических лабораторий	<b>МАЖАРОВА Эвелина Эдуардовна</b> заместитель технического директора компании <b>«Амедис Инжиниринг»</b>
10:15 – 10:30	Значимость органолептической оценки сырья и готовой продукции в системе производственного контроля	<b>ДЕЛИЦКАЯ Ирина Николаевна</b> канд. техн. наук, старший научный сотрудник направления исследований по технологии сыроделия <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:30 – 10:45	Современные подходы к оценке степени зрелости сыров	<b>ГРИГОРЬЕВА Анастасия Игоревна</b> младший научный сотрудник направления физико-химических исследований <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:45 – 14:35	<b>Сессия «Технологические тренды»</b> <b>Модератор:</b> канд. техн. наук, руководитель направления по технологии сыроделия <b>Валентина Александровна Мордвинова</b>	

10:45 – 11:00	Ассортиментная политика: классика или инновации?	<b>МОРДВИНОВА Валентина Александровна</b> канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии сыроделия <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
11:00 – 11:15	Интегральный подход к вопросу расширения ассортимента выпускаемых сыров	<b>КАШИНА Евгения Дмитриевна</b> к.с.-х.н., главный технолог компании «АлтаЛакт»
11:15 – 11:20	Анонс к дегустации продукции компании «Гамми» для молочной промышленности	<b>КУРОПИНА Наталья Николаевна</b> заместитель руководителя отдела маркетинга <b>ЗАО ПО «Гамми»</b>
11:20 – 11:50	<i><b>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</b></i>	
11:50 – 12:05	Актуальность внедрения высокобелковых продуктов на рынок молочной отрасли	<b>БЕЛЯКОВА Татьяна Николаевна</b> член-корреспондент МАХ, канд. техн. наук, главный технолог <b>ГК «Питерпром»</b>
12:05 – 12:20	Технологические возможности расширения производства продуктов маслоделия	<b>ПИРОГОВА Екатерина Николаевна</b> научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии спредов и топлёных смесей <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
12:20 – 12:35	Пищевые ингредиенты компании «ЭФКО»	<b>ШЕСТОПАЛОВ Алексей Михайлович</b> начальник отдела по технологической поддержке продаж пищевых ингредиентов компании <b>КРЦ «ЭФКО-Каскад»</b>
12:35 – 12:50	АСИЛАБ: новые планы и стратегии	<b>ВЛАДИМОВА Любовь Яковлевна</b> руководитель молочного направления компании «АСИЛАБ»
12:50 – 13:05	Сыры для пиццы. Сырьевые и технологические особенности	<b>КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич</b> канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по технологии плавящихся сыров <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
13:05 – 13:20	Производство сыров с заданными вкусо-ароматическими характеристиками	<b>ГАЛЯТКИНА Мария</b> менеджер по развитию бизнеса в странах СНГ <b>«DSM-FIRMENICH»</b>
13:20 – 13:35	Химия крахмалов: свойства и применение модифицированных крахмалов	<b>МЕРЗЛЯКОВА Ирина Александровна</b> руководитель направления крахмалы и стабилизационные системы компании « <b>НЕОС ИНГРЕДИЕНТС</b> »
13:35 – 13:45	Пищевые фосфаты широкой функциональности	<b>КРАСНОВ Иван Михайлович</b> заместитель директора по науке компании « <b>ФК</b> »
13:45 – 14:00	Экономика в производстве творога	<b>МОРОЗОВА Эльвира Рафатовна</b> генеральный директор компании « <b>ТЕВЕС РУС</b> »
14:00 – 14:15	Технологические аспекты эффективного производства творога	<b>ЧИШКОВА Ирина Валерьевна</b> ведущий технолог компании « <b>Током-Элит</b> »
14:15 – 14:30	Снижение себестоимости. Как сделать достойно. Всегда ли дешевое улучшает продажи?	<b>МАДЖИТОВ Дамир Фаритович</b> канд. техн. наук, генеральный директор компании « <b>Флора Ингредиентс</b> »

14:30 – 16:00	<b>Обеденный перерыв</b>
16:00– 17:30	Мастер-класс <b>«Проблемы производственного контроля молока и молочной продукции. Решаем вместе»</b> (конференц-зал) Проводят: докт. техн. наук <b>Свириденко Галина Михайловна</b> и младший научный сотрудник <b>Вахрушева Дарья Сергеевна</b>
16:00 – 17:30	Мастер-класс <b>по выработке сыра с функционально необходимыми ингредиентами ВНИИМС</b> (экспериментальный цех) Проводят: канд. техн. наук, старший научный сотрудник <b>Остроухова Ирина Леонидовна</b> и начальник экспериментального цеха ВНИИМС <b>Мошкина Наталья Анатольевна</b>
16:00 – 17:30	<b>Экскурсия в музей «СырКультПросвет» Угличского сыродельно-молочного завода (по группам)</b>
17:30 – 19:00	<b>Экскурсия по историческим местам г. Углича</b>
17:30 – 19:00	<b>Экскурсия в музей «СырКультПросвет» Угличского сыродельно-молочного завода (по группам)</b>

## 20 июня (четверг)

09:30 – 16:50	Продолжение работы международной научно-практической конференции <b>«Современные тренды в производстве, потреблении и контроле сыра, масла и другой молочной продукция»</b>	
09:30 – 11:30	<b>Сессия «Биотехнология молочного производства»</b> <b>Модератор:</b> докт. техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований <b>Свириденко Галина Михайловна</b>	
09:30 – 09:45	Биотехнологические аспекты производства ферментированной молочной продукции	<b>СОРОКИНА Нинель Петровна</b> канд. техн. наук, руководитель экспериментальной биофабрики <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
09:45 – 10:00	Профессиональные умения современного микробиолога в подборе заквасок для производства ферментированных молочных продуктов и особенно сыров	<b>ДУГАНОВА Анна Юрьевна</b> , младший научный сотрудник лаборатории селекции микроорганизмов <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:00 – 10:15	Риски снижения качества сыров при неправильном выборе заквасочных культур	<b>ШУХАЛОВА Ольга Михайловна</b> младший научный сотрудник направления микробиологических исследований <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:15 – 10:30	Биотехнологические приёмы улучшения качества низкожирных сыров	<b>ВАХРУШЕВА Дарья Сергеевна</b> младший научный сотрудник направления микробиологических исследований <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:30 – 10:45	Управление качеством сыров за счет выбора молокосвертывающих ферментных препаратов	<b>МЯГКОНОСОВ Дмитрий Сергеевич</b> канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по прикладной биохимии и энзимологии <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:45 – 11:00	Возможности отечественного производства молокосвертывающих ферментных препаратов	<b>ЛАРИЧЕВ Михаил Олегович</b> руководитель группы развития <b>Завода Эндокринных Ферментов</b>

11:00 – 11:15	Решение актуальных задач в сыроделии	<b>ДЕГТЯРЕВА Екатерина Игоревна</b> технолог молочного направления КПФ «МИЛОРАДА»
11:15 – 11:30	Заквасочные культуры Алче для кисло-молочных продуктов и сыров. Традиции и инновации.	<b>ЭРВОЛЬДЕР Наталья Юрьевна</b> менеджер-технолог компании «Алче Интернэшнл Рус»
11:30 – 11:45	Инновационные решения в области определения ингибиторов в молоке, повышение безопасности молочной продукции	<b>СИМОНОВА Евгения Игоревна</b> руководитель проектного департамента компании «ЮНИВЕРС ДИАГНОСТИКС»
11:45 – 12:00	Эффективные технологические решения для сегмента HoReCa от компании «ЭДВАНТА»	<b>СМАГИНА Ирина Александровна</b> руководитель направления компании «ЭДВАНТА»
12:00 – 12:30	<b><i>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</i></b>	
12:30 – 13:30	<b>Сессия «Гигиена молочного производства»</b> <b>Модератор:</b> директор ВНИИМС, канд. техн. наук <b>Григорий Новомирович Рогов</b>	
12:30 – 12:45	Средства микробиологического контроля как один из основных факторов обеспечения выпуска безопасной молочной продукции	<b>ЗАХАРОВА Марина Борисовна</b> канд. техн. наук, научный сотрудник, руководитель направления исследований по средствам микробиологического контроля <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
12:45 – 13:00	Особенности гигиены творожного производства	<b>ЛАТЫШЕВ Алексей Валентинович</b> директор отдела гигиены пищевой промышленности компании «Инвадис»
13:00 – 13:15	Принципы выбора моющих и дезинфицирующих средств для молочного производства	<b>ИВАНИЦКИЙ Алексей Владимирович</b> технолог по пищевой промышленности компании «ГРАСС - Ярославль»
13:15 – 13:30	Санитария на пищевом производстве с применением моющих средств MEGWIN	<b>МЕЛИХОВ Никита Александрович</b> начальник отдела продаж представитель ГК «Гран При»
13:30 – 15:00	<b><i>Обеденный перерыв</i></b>	
15:00 – 16:30	<b>Сессия «Оборудование, упаковка, продажи»</b> <b>Модератор:</b> директор ВНИИМС, канд. техн. наук <b>Григорий Новомирович Рогов</b>	
15:00 – 15:15	Слово модератора	<b>РОГОВ Григорий Новомирович</b> директор ВНИИМС, канд. техн. наук
15:15 – 15:30	Sealed Air. 30 лет в России: стабильность, качество, безопасность	<b>КОМАНДИРОВ Алексей Викторович</b> главный эксперт по рынку сыра <b>ЛОГИНОВ Евгений Викторович</b> представитель по продажам УФО компании «Силд Эйр Каустик»
15:30 – 15:45	Импортозамещение в автоматизации молочного производства. Инновационные российские программные продукты для комплексной автоматизации переработки молока	<b>ШАРУТИН Валерий Олегович</b> менеджер по продажам программных продуктов компании «Солисофт»
15:45 – 16:00	Задачи и их решения при реализации линий по производству сливочного масла	<b>КАРАМНОВА Светлана Александровна</b> коммерческий директор компании «КР-Тех»

16:00 – 16:15	Актуальные упаковочные решения ООО ПКФ «Атлантис-Пак»	СМИРНОВ Владимир Владимирович, старший менеджер по продуктам ПКФ «Атлантис-Пак»
16:15 – 16:30	<b><i>Вопросы и ответы. Открытая дискуссия</i></b>	
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 ВНИИ маслоделия и сыроделия
16:50 – 17:30	<b><i>Подведение итогов конкурса качества молочной продукции. Награждение и чествование победителей</i></b>	

## 21 июня (пятница)

09:00	Отъезд участников Международной молочной недели. Техническая экскурсия на сыроварню <b>Сыр &amp; Beer</b> (Московская область, Сергиево-Посадский район) <u>только для специалистов молокоперерабатывающих предприятий</u>	
≈ 17:00	Прибытие в г. Москва (ст. метро ВДНХ)	