

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия при поддержке Итальянской биофабрики «SACCO» и официального представителя в РФ – компании «ЭДВАНТА» приглашает принять участие в научно-практическом семинаре «Особенности изготовления сыров по итальянским технологиям» на базе курсов повышения квалификации ВНИИМС в период с 14 по 18 октября 2019 г.

С теорией и практикой производства итальянских сыров Вас познакомят: итальянский технолог-сыродел с 30-летним опытом работы в сыроделии на предприятиях Италии, Аргентины, Бразилии – **Фабрицио-Дела-Бернарда**, главный технический специалист Sacco – **Паоло Чернушки** и представители компании Эдванта. Актуальные вопросы сыроделия в своих докладах представят ведущие специалисты ВНИИМС: **Свириденко Г.М.**, д.т.н, зав. отд. микробиологии и **Мордвинова В.А.**, к.т.н, зав. отд. сыроделия.



Фабрицио-Дела-Бернарда
технолог Эдванта/Sacco



Паоло Чернушки
технический специалист Sacco



Надежда Геннадьевна Бабкина
к.т.н, зам. ген. дир, Эдванта



Ирина Александровна Смагина
рук. группы, Эдванта



Галина Михайловна Свириденко
д.т.н, зав. отд. микробиологии ВНИИМС



Валентина Александровна Мордвинова
к.т.н, зав. отд. сыроделия ВНИИМС

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

14 октября (понедельник)

09:00 – 09:30	Открытие семинара. Представление ВНИИМС, итальянской биофабрики «SACCO» и компании «ЭДВАНТА»
09:30 – 10:30	Требования к молоку-сырью для сыроделия в РФ и Таможенном союзе Свириденко Галина Михайловна , д-р техн. наук, зав. отделом микробиологии ВНИИМС
10:30 – 11:30	Теория. Ассортимент итальянских сыров. Характеристики и параметры основных групп: <ul style="list-style-type: none"> • Твёрдые сыры • Полутвёрдые (с промывкой зерна и без) • Мягкие сыры (с созреванием и без) • Сыры с плесневыми грибами и поверхностной микрофлорой
11:00 – 11:30	Дегустация итальянских сыров
11:30 – 13:00	Особенности производства сыра Пармезан. Традиционная технология – от сырья до готового продукта. Информация по методам контроля и требованиям консорциумов к сырью и готовому продукту при производстве сыра Пармезан
13:00 – 14:00	Перерыв на обед
14:00 – 18:00	Практика: Выработка сыра Пармезан

15 октября (вторник)

09:30 – 11:15	Теоретические вопросы изготовления полутвердых сыров. Технология полутвёрдых прессованных сыров: <ul style="list-style-type: none"> • Монтазио • Азияго • Казера
---------------	---

11:15 – 12:00	Технология полутвёрдых сыров с мытой коркой: • Фонтина
12:00-13:00	Защитные культуры, обеспечивающие «чистую» этикетку сыра, как эффективная замена использования консервантов (селитры, Е 252)
13:00 – 14:00	Перерыв на обед
14:00 – 18:00	Практика: Выработка сыров Монтазио и Фонтина

16 октября (среда)

09:30 – 10:30	<u>Теоретические вопросы изготовления мягких сыров.</u> Технология мягких сыров без прессования: • Качотта • Крещенца
10:30 – 11:45	Технология сыра Моцарелла (фреш и пицца)
11:45 – 13:00	Особенности производства Буратты, Скаморцы, Рикотты
13:00 – 14:00	Перерыв на обед
14:00 – 18:00	Практика: Выработка сыров Качотта, Моцарелла, Рикотта

17 октября (четверг)

09:30 – 10:30	<u>Теоретические вопросы изготовления мягких сыров с плесневыми грибами и поверхностной микрофлорой.</u> Особенности сыров с белой плесенью
10:30 – 11:30	Технология сыра Горгонзола
11:45 – 13:00	Технология сыров с поверхностной микрофлорой Таледжио
13:00 – 14:00	Перерыв на обед
14:00 – 18:00	Практика: Выработка сыра с белой плесенью и сыра Горгонзола

18 октября (пятница)

09:30 – 10:30	Особенности производства и реализации сыров в РФ Мордвинова Валентина Александровна , канд. техн. наук, зав. отделом сыроделия ВНИИМС
10:30 – 11:30	Пороки при выработке итальянских сыров и способы их устранения
11:30 – 12:30	Технологические аспекты производства эмментальской группы сыров
12:30 – 14:00	Выработка сыра Таледжио
14:00 – 14:30	Вручение свидетельств о прохождении обучения по программе «Теория и практика изготовления итальянских сыров»
	Фуршет

Спешите подать заявку на семинар! Количество мест ограничено!

Стоимость участия в семинаре: 54 000 руб./ чел.

В стоимость входит: практические и теоретические занятия, дегустации, индивидуальные консультации, техническая поддержка и сервис после семинара в течение года, один бесплатный выезд итальянского технолога на производство с постановкой технологии сыра, а также все печатные и электронные материалы по тематике.

Дополнительная информация по семинару:

Москва: компания «Эдванта» +7 (495) 380-07-61

Dairy@advanta-cs.ru

Смагина Ирина Александровна, рук. направления
+7 926 183 51 57

Бабкина Надежда Геннадьевна, зам. ген. директора
+7 903 169 65 97

Углич: ВНИИМС

mail@vniims.info

Мордвинова Валентина Александровна, зав. отделом сыроделия
+7 (48532) 5-09-38

Дмитриева Елена Геннадьевна, зав. отд. инф. технологий и маркетинга
+7 (48532) 5-09-40, +7 910 968 11 22

Отдел информационных технологий и маркетинга
+7 (48532) 5-09-51