

МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР
«Особенности изготовления мягких и полутвердых сыров
по французским технологиям из коровьего и козьего молока»

20-23 марта 2017 г., Углич, ВНИИМС

19 марта (воскресенье)

Заезд участников мероприятия и размещение в гостинице «Москва» г. Углича

20 марта (понедельник)

09:30 – 10:00	Регистрация участников семинара
10:00 – 10:15	Открытие семинара Д-р биол. наук, профессор, академик РАН Юрий Яковлевич СВИРИДЕНКО
10:15 – 11:40	Требования к качеству молока сырого для сыроделия. Д-р техн. наук зав. отделом микробиологии ВНИИМС Галина Михайловна СВИРИДЕНКО
11:40 – 12:00	Кофе-брейк
12:00 – 13:00	Анализ ассортимента и особенности производства французских сыров в России Канд. техн. наук, зав. отделом сыроделия ВНИИМС Валентина Александровна МОРДВИНОВА
13:00 – 15:00	Обеденный перерыв
15:00 – 16:00	Микробиологические риски при производстве сыров Д-р техн. наук зав. отделом микробиологии ВНИИМС Галина Михайловна СВИРИДЕНКО
16:00 – 17:00	Особенности изготовления французских кисломолочных сыров Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ
17:00 – 18:00	Практическое занятие: Начальный этап производства кисломолочного сыра типа «Сен-Марселен» Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ

21 марта (вторник)

09:00 – 13:30	Практическое занятие: Завершение производства кисломолочного сыра. Изготовление мягкого сыра сыра с белой плесенью Камамбер Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ Канд. техн. наук, зав. отделом сыроделия ВНИИМС Валентина Александровна МОРДВИНОВА
13:30 – 15:00	Обеденный перерыв
15:00 – 16:00	Особенности изготовления и ухода в процессе созревания мягких сыров с белой плесенью Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ
16:00 – 17:00	Формат использования нормативных и технических документов при постановке на производство новых видов сыров в соответствии с законодательством РФ Зав. сектором стандартизации и нормирования ВНИИМС Наталья Николаевна ОНОСОВСКАЯ

22 марта (среда)

10:00 – 13:30	Практическое занятие: Изготовление полутвердого сыра типа «Сен-Полен» из коровьего молока Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ
13:30 – 15:00	Обеденный перерыв
15:00 – 17:00	Особенности созревания сыров Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ

23 марта (четверг)

10:00 – 13:30	Практическое занятие: Изготовление мягкого (полутвердого) сыра из козьего молока Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ
13:30 – 15:00	Обеденный перерыв
15:00 – 16:00	Уход за сырами в процессе созревания Преподаватель национальной школы молочной промышленности г. Сюржер (Франция), ведущий специалист компании «Chr. Hansen», эксперт-консультант по сыроделию Жан Клод БЕРСЭЧ
16:00 – 17:00	Обсуждение результатов семинара. Ответы на вопросы Канд. техн. наук, зав. отделом сыроделия ВНИИМС Валентина Александровна МОРДВИНОВА
17:00	Закрытие семинара. Вручение сертификатов участникам семинара