

4 июня (понедельник)

9:00 - 19:00	Заезд участников мероприятия и размещение в гостиницах г. Углича
9:00 - 19:00	Прием образцов конкурсной продукции

5 июня (вторник)

8:30 - 9:30	Регистрация участников Международной молочной недели
-------------	--

Открытие международной научно-практической конференции «Молоко и молочная продукция: актуальные вопросы производства»

9:30 - 9:45	Научное обеспечение производства продуктов сыроделия и маслоделия в современных условиях	СВИРИДЕНКО Юрий Яковлевич д-р биол. наук, профессор, академик РАН ТОПНИКОВА Елена Васильевна д-р техн. наук, врио директора ВНИИ маслоделия и сыроделия
9:45 - 10:00	Перспективы развития АПК	Представитель Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза РФ
10:00 - 10:15	Текущая ситуация на рынке молока и прогнозы развития	ДАНИЛЕНКО Андрей Львович Председатель Правления Национального союза производителей молока «Союзмолоко»

Состояние и развитие молочной отрасли в регионах России

10:15 - 10:30	Стратегия развития сырного кластера Ярославской области	ШИШИНА Валентина Валерьяновна заместитель директора департамента – председатель комитета потребительского рынка, пищевой и перерабатывающей промышленности Ярославской области
10:30 - 10:45	Опыт производства и переработки молока в Московской области	Представитель Министерства сельского хозяйства Московской области
10:45 - 11:00	Актуальные вопросы производства молочной продукции на Кубани	СИНЕЦКИЙ Константин Васильевич генеральный директор Ассоциации предприятий молочной промышленности «Кубаньмолоко»
11:00 - 11:15	Перспективы развития молочной отрасли Вологодской области	ЕЛФИМОВ Михаил Васильевич начальник управления агропромышленного производства, заместитель начальника Департамента сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области
11:15 - 11:45	Дегустация молочной продукции предприятий Вологодской области. Кофе-пауза	

Актуальные вопросы безопасности и стандартизации в молочной отрасли

11:45 - 12:00	Изменение в ТР ТС 033/2013. Переходный период	МАКЕЕВА Ирина Андреевна д-р техн. наук, зав. лабораторией стандартизации, метрологии и патентно-лицензионной работы ВНИИ молочной промышленности
---------------	---	--

12:00 - 12:15	Вопросы стандартизации и подтверждения соответствия молочной продукции	ИВАНИЛОВА Ирина Геннадьевна зам. генерального директора ВНИИ сертификации
12:15 - 12:30	Использование стандартов ISO для органолептической оценки продукции сложного сырьевого состава	ФЕДОТОВА Ольга Борисовна д-р техн. наук, зав. лабораторией молочных консервов ВНИИ молочной промышленности
12:30 - 12:45	Актуальные проблемы нормирования показателей микробиологической безопасности молочной продукции	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, зав. отделом микробиологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:50 - 13:00	Общее фотографирование участников Международной молочной недели	
12:00 - 18:00	Выставка-ярмарка «Настоящий Вологодский продукт»	
13:00 - 15:00	Перерыв на обед	
15:00 - 15:15	Вопросы создания системы прослеживаемости на молочном предприятии	ЕЛИСЕЕВА Юлия Германовна директор по техническому регулированию Группы компаний Danone в России, эксперт Союзмолоко
15:15 - 15:35	Опыт внедрения электронной ветеринарной сертификации на предприятиях промышленной переработки	ЮРЕНЕВ Вячеслав Анатольевич канд. экон. наук, генеральный директор компании « ЦНТУиК »
15:35 - 15:50	Фальсификация молочной продукции как отражение проблем отрасли	ЛЕПИЛКИНА Ольга Валентиновна д-р техн. наук, зам. директора ВНИИ маслоделия и сыроделия по научной работе
15:50 - 16:10	Контроль качества и прослеживаемости выпускаемой продукции	АРТЮШКИН Александр специалист по работе с производственными предприятиями компании « Омрон Электроникс »
16:10 - 16:25	Современные тенденции в российском сыроделии	МОРДВИНОВА Валентина Александровна канд. техн. наук, зав. отделом сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
16:25 - 16:40	Современные мембранные технологии переработки молока	ГАВРИЛОВ Гавриил Борисович д-р техн. наук, директор Ярославского государственного института качества сырья и пищевых продуктов
16:40 - 16:55	Эффективные решения для переработки молочной сыворотки	ДЫМАР Олег Викторович д-р техн. наук, технический директор представительства компании « МЕГА » в Республике Беларусь
16:55 - 17:30	<i>Круглый стол по тематике представленных докладов</i>	
19:00 - 23:00	Гала-ужин с развлекательной программой (Место проведения: атриум гостиницы «Волжская Ривьера»)	

6 июня (среда)

9:30 - 17:15	<i>Продолжение работы международной научно-практической конференции «Молоко и молочная продукция: актуальные вопросы производства»</i>	
<i>Актуальные вопросы производства натуральных и плавленых сыров</i>		
9:30 - 9:45	Оригинальные технологии рассольных сыров	ДЕЛИЦКАЯ Ирина Николаевна канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник отдела сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия
9:45 - 10:00	Развитие ассортимента плавленых сыров в России и оценка качества	КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич канд. техн. наук, зав.лабораторией плавленых сыров ВНИИ маслоделия и сыроделия
10:00 - 10:15	Отечественное оборудование для производства плавленых сыров	БУДРИК Владислав Глебович канд. техн. наук, зам. директора ВНИИ молочной промышленности по научной работе, Лауреат премии правительства РФ
10:15 - 10:35	Ассортимент эмульгирующих солей для производства плавленых сыров	ПШЕНИЧНЫЙ Григорий руководитель отдела продаж компании « Омиа Алгол Рус »
10:35 - 10:55	Применение крахмалов Lyskeby в производстве имитационных сыров и сырных продуктов	ЧЕРНЕГА Игорь Олегович менеджер по развитию бизнеса компании « Ликеби Старч Аб »
10:55 - 11:15	11 идей для создания самого востребованного сыра - 2019	ТАЛАНЮК Евгений Петрович маркетолог по молочному направлению компании « Балтийская Группа »
11:15 - 11:30	Решения, предлагаемые компанией Hydrosol для производства творожных сыров и сырных продуктов	ФОМЕНКО Ольга Емельяновна технолог-консультант компании « Штерн Ингредиентс »
11:30 - 12:00	<i>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза</i>	
<i>Бактериальные закваски и ферментные препараты для производства молочной продукции</i>		
12:00 - 12:15	Единые требования к закваскам бактериальным для производства молочной продукции. Межгосударственный стандарт ГОСТ 34372-2017	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, зав. отделом микробиологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
12:15 - 12:30	К вопросу применения защитных культур в молочной промышленности	СОРОКИНА Нинель Петровна канд. техн. наук, директор ФГУП « Экспериментальная биофабрика »
12:30 - 12:50	Заквасочные культуры «АлтаЛакт» для кисломолочных продуктов и различных групп сыров	КАШИНА Евгения Дмитриевна канд.с.-х. наук, главный технолог компании « АлтаЛакт »

12:50 - 13:10	Новая лактаза NOLA Fit для снижения содержания сахара и производства низколактозных молочных продуктов. Тест на определение лактозы в молоке	КУЛИКОВА Татьяна Вадимовна руководитель направления технической поддержки и инноваций компании «Хр. Хансен»
13:10 - 13:30	Некоторые аспекты влияния заквасочных культур на качество молочных продуктов	РОББА Карло консультант по заквасочным культурам и пробиотикам компании ИДЖЕА (IGEA r.l.s.)
13:30 - 13:45	Современные тенденции рынка молокосвертывающих ферментных препаратов	АБРАМОВ Дмитрий Васильевич канд. биол. наук, зав. отделом биохимии ВНИИ маслоделия и сыроделия
13:45 - 15:00	Перерыв на обед	
15:00 - 16:30	Мастер-класс по выработке натуральных сыров с ингредиентами компании «Алталакт» <i>Место проведения:</i> экспериментальный цех ВНИИМС (на 2-м этаже)	МОРДВИНОВА Валентина Александровна канд. техн. наук, зав. отделом сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия МОНТИ Массимо ведущий технолог по производству сыров «Mediterranea Biotecnologie srl» (Италия) КАШИНА Евгения Дмитриевна канд.с.-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт»
15:00 - 17:00	Мастер-класс по выработке плавящихся сыров на оборудовании фирмы «Stephan» совместно с компаниями «Омиа Алгол Рус» и «Ликеби Старч Аб» <i>Место проведения:</i> экспериментальный цех ВНИИМС (на 2-м этаже)	КАЛАБУШКИН Василий Валерьевич канд. техн. наук, зав. лабораторией плавящихся сыров ВНИИ маслоделия и сыроделия ХЕЧТ Герхард ведущий технолог молочного направления компании ICL Food Specialties/ВК Giuliani ФЕДОТОВА Ирина Александровна менеджер-технолог компании «Ликеби Старч Аб»
16:30 - 17:15	Дегустация итальянских сыров. <i>Место проведения:</i> комната № 50 (на 2-м этаже)	МОРДВИНОВА Валентина Александровна канд. техн. наук, зав. отделом сыроделия ВНИИ маслоделия и сыроделия МОНТИ Массимо Ведущий технолог по производству сыров «Mediterranea Biotecnologie srl» (Италия)
17:30 - 20:00	Экскурсия по историческим местам и музеям г. Углича	

7 июня (четверг)

9:00 - 18:30	Продолжение работы международной научно-практической конференции «Молоко и молочная продукция: актуальные вопросы производства»	
Актуальные вопросы маслоделия		
9:00 - 9:15	Продукты маслоделия: методы производства, ассортимент, качество, хранимоспособность	ТОПНИКОВА Елена Васильевна д-р техн. наук, врио директора ВНИИ маслоделия и сыроделия

9:15 - 9:35	Маслообразователи производства завода «Молмаш»	КАРЦЕВ Павел Викторович генеральный директор АО «Завод «Молмаш»
9:35 - 9:55	Линия производства масла «Олмас-Про» компании Протемол	ЛЕВИЧЕВ Владимир Александрович коммерческий директор компании «Протемол»
9:55 - 10:15	Актуальные вопросы производства молокосодержащей продукции и спредов	ЗОЗУЛИН Олег Иванович менеджер по технологической поддержке продаж ГК «ЭФКО»
10:15 - 10:35	Оборудование для производства сливочного масла и спредов	НОВИК Игорь Петрович технический директор компании «Тетра-ОТиЧ»/«Альфа-СБТ»
<i>Средства обеспечения санитарии и гигиены на производстве</i>		
10:35 - 10:50	Кислородактивные дезинфектанты: эффективность, безопасность, аспекты применения	МАНЕВИЧ Борис Владиленович канд. техн. наук, зав. лабораторией санитарной обработки, эксперт ВНИИ молочной промышленности
10:50 - 11:10	Vikan – выбор, использование и хранение уборочного инвентаря в соответствии с ХАССП	ГУЖЕНКОВ Георгий Федорович Генеральный директор компании «КРИПС СПб»
11:10 - 11:40	<i>Дегустация продукции, выработанной с ингредиентами компаний. Кофе-пауза</i>	
<i>Методы и средства контроля</i>		
11:40 - 11:55	Требования к средствам микробиологического контроля	СВИРИДЕНКО Галина Михайловна д-р техн. наук, зав. отделом микробиологии ВНИИ маслоделия и сыроделия ЗАХАРОВА Марина Борисовна канд. техн. наук, ст. науч. сотр. отдела микробиологии ВНИИ маслоделия и сыроделия
11:55 - 12:15	Инновационная система тестирования молока «Экстенсо»	ПОТАПОВА Анастасия Игоревна специалист по работе с клиентами компании «АТЛ»
12:15 - 12:35	Цифровая микробиология молока	КАШИНЦЕВ Игорь Валерьевич генеральный директор компании «Интелбио»
12:35 - 12:55	Этапы внедрения экспресс-контроля качества на молочном предприятии: от идеи к реализации	ТЕРПУГОВА Полина Сергеевна менеджер отдела промышленного оборудования подразделения компании Bruker Optics
12:55 - 13:15	Быстрый метод анализа промышленной стерильности молока и молочных продуктов	БЕЛОУС Лариса Григорьевна ведущий технический эксперт компании ЗМ Россия и СНГ
13:15 - 15:00	<i>Перерыв на обед</i>	

15:00 - 15:15	Контроль органолептических показателей упаковки для молочной продукции	ФЕДОТОВА Ольга Борисовна д-р техн. наук, зав. лабораторией молочных консервов ВНИИ молочной промышленности
15:15 - 15:30	Органическая пищевая продукция в России: требования и перспективы	БЕЛЯКОВА Зинаида Юрьевна канд. техн. наук, научный сотрудник лаборатории стандартизации, метрологии и патентно-лицензионной работы ВНИИ молочной промышленности
15:30 - 15:50	Новый экономичный ингредиент со вкусом натурального сливочного масла от компании Butter Buds	РЫБАКОВ Александр Анатольевич директор по развитию и продажам компании « Маком РУС »
15:50 - 16:10	Инновационные решения для измерений в молочной промышленности	БИКБУЛАТОВ Сергей Русланович менеджер отдела внешних продаж компании « КРОНЕ Инжиниринг »
16:10 - 16:30	Жидкая трансглютаминаза FloraBond – экономия, эффективность, безопасность	МАДЖИТОВ Дамир Фаритович канд. техн. наук, генеральный директор компании « Флора Ингредиентс »
16:30 - 17:00	Круглый стол	
17:00 - 18:00	<i>Подведение итогов конкурса качества молочной и молочосодержащей продукции. Награждение</i>	
18:00 - 18:30	<i>Чествование победителей</i>	

8 июня (пятница)

9:00 - 16:00	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отъезд участников Международной молочной недели <u>через Сергиев Посад</u> с посещением ремесленной сыроварни «Полянка» и Троице-Сергиевой Лавры
9:00 - 16:30	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отъезд участников Международной молочной недели <u>через Ярославль</u> с посещением Ярославского государственного института качества сырья и пищевых продуктов и обзорной экскурсией по Ярославлю