



# **Программа Международной молочной недели**

## 23 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 Международной молочной недели

23-25 июня	Работа конкурсной комиссии
24-25 июня 09:00 – 14:00	Шоурум «Наука, воплощенная в продукт» (комната 112)
24-26 июня	Работа международной научно-практической конференции «Отраслевая наука сегодня и завтра»
26 июня	Подведение итогов конкурса качества молочной продукции

## 24 июня (вторник)

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

### Пленарное заседание международной научно-практической конференции «Отраслевая наука сегодня и завтра»

09:30 – 09:40	Открытие Молочной недели	РОГОВ Григорий Новомирович канд. техн. наук, директор ВНИИ маслоделия и сыроделия
09:40 – 11:00	<p style="text-align: center;"><b>Сессия «Что ждёт отрасль от науки? Что хочет потребитель от производителя?»</b>  <b>Модераторы:</b> директор ВНИИМС, канд. техн. наук <b>Рогов Григорий Новомирович</b>, управляющий партнер стратегического бюро  «Лучшие Практики» <b>Власенко Юрий Анатольевич</b></p>	
09:40 – 09:55	Текущая ситуация на рынке молока: вызовы для бизнеса и науки	<b>ЖЕБИТ Мария</b> директор по связям с общественностью «Союзмолоко»
09:55 – 10:10	Отрасль & Наука: взаимные ожидания	<b>СИНЕЦКИЙ Константин Васильевич</b> канд. вет. наук, генеральный директор <b>Южного молочного союза</b> , директор <b>Кубанского филиала</b> <b>Федерального научного центра пищевых систем им. В.М. Горбатова</b>
10:10 – 10:40	Потребитель и полка. Что ищет и чего не находит?	<b>ВЛАСЕНКО Юрий Анатольевич</b> управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие Практики»
10:40 – 11:00	Функциональные молочные продукты – узкая ниша или широкие возможности для бизнеса	<b>ТЮТИКОВА Наталья</b> основатель ресурса <b>ВВМ-маркетинг</b> , руководитель <b>Клуба маркетологов</b> <b>молочной отрасли</b>
11:00 – 11:40	<p style="text-align: center;"><b>Выступления компаний – официальных спонсоров проведения Международной молочной недели</b></p>	
11:00 – 11:20	Чего хотят «молочники»: ТОП-5 запросов на разработку + 3 Бонуса от АСИЛАБ	<b>КУЛИКОВА Анастасия Алексеевна</b> менеджер молочного направления компании «АСИЛАБ»
11:20 – 11:40	Новые соли-плавители для производства сыров	<b>РОССИХИН Сергей Вячеславович</b> директор ПО «Рассвет»

11:40 – 12:10	<b>Дегустация новинок продукции, в т.ч. с ингредиентами одного из спонсоров Молочной недели – ПО «Рассвет» и компании «Неос Ингредиентс» Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</b>	
12:10 – 13:25	<b>Продолжение выступления компаний – официальных спонсоров проведения Международной молочной недели</b>	
12:10 – 12:30	Обзор лабораторных решений для обеспечения выпуска безопасной и качественной продукции	<b>МИШКОВ Павел Евгеньевич</b> генеральный директор компании «СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»
12:30 – 12:50	Новое в технологии и оборудовании для выработки производственной закваски	<b>КОМПАНИЕЦ Леонид Андреевич</b> генеральный директор компании «Европейская технологическая группа»
12:50 – 13:10	Новые возможности для предприятий молочной отрасли: полный цикл – от постановки технологии, подбора оборудования до поставок и контроля качества сырья	<b>СКОРОДУМОВ Александр Сергеевич</b> генеральный директор компании «БАВАР+»
13:10 – 13:30	Развитие российского рынка оборудования для нарезки и упаковки сыра	<b>ЭКС Андрей</b> генеральный директор компании «Индустриальный сервис»
13:30 – 13:35	<b>Общее фотографирование участников Международной молочной недели</b>	
13:35– 15:00	<b>Обеденный перерыв</b>	
15:00 – 15:30	<b>Выступления компаний – партнёров ВНИИМС</b>	
15:00 – 15:15	Секреты идеального производства: как оборудование повышает качество мягких сыров	<b>МИЛОВАНОВ Данила Александрович</b> менеджер отдела продаж компании «АПС Групп»
15:15 – 15:30	Как интеллектуальные опции термоформеров Colimatic увеличивают прибыль компании на десятки миллионов рублей в год (пример кейса крупного молокоперерабатывающего предприятия)	<b>НИКИТЕНКО Антон Игоревич</b> руководитель отдела продаж упаковочного оборудования Colimatic компании «МОНЕВАК»
15:30 – 17:55	<b>Сессия «Техническое регулирование и пищевая безопасность» Модератор: докт. техн. наук, заместитель директора ВНИИМС по научной работе Топникова Елена Васильевна</b>	
15:30 – 15:50	Основные инициативы в сфере технического регулирования 2025 года	<b>АВИЛОВ Ярослав Дмитриевич,</b> канд. юрид. наук, менеджер по связям с государственными органами «Союзмолоко»
15:50 – 16:10	Развитие национальной и межгосударственной стандартизации в молочной отрасли	<b>ТОПНИКОВА Елена Васильевна</b> докт. техн. наук, заместитель директора по научной работе
16:10 – 16:30	Решение арбитражных вопросов в правоприменительной практике ТР ТС	<b>АБРОСИМОВА Светлана Всеволодовна</b> канд. техн. наук, эксперт по стандартизации, руководитель группы по разработке нормативных документов РСПМО
16:30 – 16:50	Системный подход к повышению безопасности и качества сырья и готовой молочной продукции	<b>РОГОВ Григорий Новомирович</b> канд. техн. наук, директор ВНИИ маслоделия и сыроделия

16:50 – 17:10	Топ-5 типичных ошибок в санитарно-гигиенических программах	<b>ШИЛОВА Ирина Олеговна</b> генеральный директор «Альянс Групп», ведущий аудитор по пищевой безопасности (ITA srl, Италия)
17:10 – 17:25	Современные паровые стерилизаторы для микробиологической лаборатории	<b>МАЖАРОВА Эвелина Эдуардовна</b> заместитель технического директора компании «Амедис Инжиниринг»
17:25 – 17:40	Гигиена – это не статья расходов, а инструмент экономии	<b>БУКОВ Борис Борисович</b> директор по продажам компании «Diversey»
17:40 – 17:55	Санитария на пищевом производстве с применением моющих средств «MEG WIN»	<b>РЯДНОВ Дмитрий Владимирович</b> коммерческий директор торгово-производственной компании «Гран При»
19:00 – 22:00	<i><b>Гала-ужин с развлекательной программой на зеленой поляне</b></i>	

## 25 июня (среда)

09:00 – 17:30	Продолжение работы международной научно-практической конференции <i><b>«Отраслевая наука сегодня и завтра»</b></i>	
09:00 – 11:30	<b>Сессия «Технологии и оборудование»</b> <b>Модераторы:</b> докт. техн. наук, зам. директора по научной работе <b>Топникова Елена Васильевна</b> и научный сотрудник <b>Пирогова Екатерина Николаевна</b>	
09:00 – 09:15	Молодые и мягкие сыры как фактор повышения эффективности сыродельного производства	<b>ОСТРОУХОВА Ирина Леонидовна</b> канд. техн. наук, старший научный сотрудник <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
09:15 – 09:30	Управление качеством и расходом сырья в сыроделии	<b>НИКОЛАЕВА Евгения Анатольевна</b> докт. техн. наук, директор компании <b>«Ингредико»</b>
09:30 – 09:45	Критерии подлинности и алгоритм выявления фальсификации продуктов маслоделия и сыроделия	<b>ДАНИЛОВА Екатерина Сергеевна</b> научный сотрудник <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
09:45 – 10:00	Ключевые моменты в технологии производства сыров	<b>КАШИНА Евгения Дмитриевна</b> канд. с-х. наук, главный технолог компании <b>«АлтаЛакт»</b>
10:00 – 10:15	Современные соли-плавители для эффективного производства плавленых сыров и сырных продуктов	<b>РЯДИНСКИЙ Николай Михайлович</b> технолог-разработчик компании <b>«Крист»</b>
10:15 – 10:30	Российский общепит и сыры: дружба есть, но есть и нюансы	<b>ТЮТИКОВА Наталья</b> основатель ресурса <b>ВВМ-маркетинг</b> , руководитель <b>Клуба маркетологов молочной отрасли</b>
10:30 – 10:45	Классические и инновационные молочные продукты – где найти баланс?	<b>БЕЛЯКОВА Татьяна Николаевна</b> член-корреспондент МАХ, канд. техн. наук, руководитель RnD, главный технолог <b>ГК «Питерпром»</b>
10:45 – 11:00	Эффективные технологические решения от компании «ЭДВАНТА» для трендов рынка	<b>СМАГИНА Ирина Александровна</b> руководитель направления компании <b>«ЭДВАНТА»</b>
11:00 – 11:15	Решения для молочных продуктов – от десертов до гастрономии	<b>ФЕДЮНИНА Елена Игоревна</b> технолог-разработчик <b>ЗАО ПО «Гамми»</b>

11:15 – 11:30	Молочные продукты с инулином и олигофруктозой - доказанная польза для здоровья и активного долголетия	<b>ПЕРКОВЕЦ Майя Валерьевна</b> руководитель проектов компании «НоваПродукт АГ»
11:30 – 12:00	<i><b>Дегустация молочной продукции. Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</b></i>	
12:00 – 13:30	<b>Продолжение сессии «Технологии и оборудование»</b> <b>Модераторы:</b> докт. техн. наук, зам. директора по научной работе <b>Топникова Елена Васильевна</b> и научный сотрудник <b>Пирогова Екатерина Николаевна</b>	
12:00 – 12:15	Как интегрировать интересы производителей продуктов маслоделия и потребителей?	<b>ПИРОГОВА Екатерина Николаевна</b> руководитель отдела научно-технологических исследований <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
12:15 – 12:30	ЛАКТАЗА. Актуальные тренды и технологические особенности применения	<b>МИРОНОВА Александра Дмитриевна</b> технолог молочного направления компания «КПФ «МИЛОРАДА»
12:30 – 12:45	Технология помогает зарабатывать	<b>МОРОЗОВА Эльвира Рафатовна</b> генеральный директор компании «ТЕВЕС РУ»
12:45 – 13:00	Сепарирование и бактофугирование, сохранение жира и белка во время разгрузки	<b>ЗАМБРЖИЦКИЙ Дмитрий Андреевич</b> генеральный директор «Промтехкомплект»
13:00 – 13:15	Новые решения в портфеле «Током-Элит» для производства сыров и других молочных продуктов	<b>ТИТКОВА Мария Георгиевна</b> руководитель отдела продаж ингредиентов для молочной промышленности компания «Током-Элит»
13:15 – 13:30	Органолептика: запах и вкус. Отличия восприятия. Ароматизаторы и секреты их выбора	<b>МАДЖИТОВ Дамир Фаритович</b> канд. техн. наук, генеральный директор компания «Флора Ингредиентыс»
13:30 – 15:00	<b>Обеденный перерыв</b>	
15:00 – 15:15	Неочевидное-невероятное. Математика для решения проблем в сыроделии	<b>ОСТРОУХОВ Дмитрий Вячеславович</b> научный сотрудник <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
15:15 – 16:45	<b>Мастер-класс «Разработка нового продукта. Кто, как и что делать?»</b> (конференц-зал) Проводит: основатель ресурса ВВМ-маркетинг, руководитель <b>Клуба маркетологов молочной отрасли Тютикова Наталья</b>	
15:15 – 16:45	<b>Мастер-класс по выработке сыра Пармезан (экспериментальный цех)</b> Проводят: канд. техн. наук, старший научный сотрудник ВНИИМС <b>Остроухова Ирина Леонидовна</b> , канд. с-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт» <b>Кашина Евгения Дмитриевна</b> и начальник экспериментального цеха ВНИИМС <b>Мошкина Наталья Анатольевна</b>	
15:15 – 16:45	<b>Мастер-класс «Простые и сложные решения в производственном контроле молока и молочной продукции» (комн. 110)</b> Проводят: канд. техн. наук <b>Захарова Марина Борисовна</b> и канд. техн. наук <b>Логинова Ирина Вячеславовна</b> с участием компаний «Системы пищевой безопасности» и «Ингредико»	
17:00 – 19:00	<b>Экскурсионная программа</b> (по предварительной записи на одну из экскурсий)	
	<b>Обзорная экскурсия по историческим местам г. Углича</b>	
	<b>Экскурсия в музей «СырКультПросвет» Угличского сыродельно-молочного завода (по группам)</b>	

## Экскурсия в музей гидроэнергетики

### 26 июня (четверг)

09:00 – 16:50	Продолжение работы международной научно-практической конференции <b>«Отраслевая наука сегодня и завтра»</b>	
09:00 – 11:15	<b>Сессия «Биотехнологии молочных продуктов»</b> <b>Модераторы:</b> канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник ВНИИМС <b>Сорокина Нинель Петровна</b> и канд. техн. наук, руководитель отдела микробиологических исследований ВНИИМС <b>Шухалова Ольга Михайловна</b>	
09:00 – 09:15	Пищевые ингредиенты ГК «ЭФКО»	<b>НИКУЛИН Иван Сергеевич</b> начальник отдела по технологической поддержке продаж специализированных жиров и пищевых ингредиентов для молочной отрасли <b>ГК «ЭФКО»</b>
09:15 – 09:30	Молочные продукты с пребиотиками для всех возрастов – от детского питания до геродиетических продуктов	<b>ПЕРКОВЕЦ Майя Валерьевна</b> руководитель проектов компании <b>«НоваПродукт АГ»</b>
09:30 – 09:45	Управление качеством сыров с пропионовокислым брожением	<b>СМИРНОВА Татьяна Сергеевна</b> младший научный сотрудник <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
09:45 – 10:00	Мезофильные лактобациллы – модный тренд или инструмент повышения качества сыров?	<b>БРУЦКАЯ Анастасия Леонидовна</b> инженер по контролю качества <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:00 – 10:15	Бактериофаги в молочной промышленности: реальное положение дел и возможные сценарии в будущем	<b>СОРОКИНА Нинель Петровна</b> канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:15 – 10:30	Влияние типа молокосвертывающего ферментного препарата на способность сыров к длительному хранению	<b>МЯГКОНОСОВ Дмитрий Сергеевич</b> канд. техн. наук, старший научный сотрудник <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
10:30 – 10:45	Отечественные молокосвертывающие ферменты	<b>ЛАРИЧЕВ Михаил Олегович</b> руководитель группы развития <b>Завода эндокринных ферментов</b>
10:45 – 11:00	Экономико-технические и технологические аспекты производства молочного сахара и концентратов сывороточных белков при обработке мембранными методами	<b>ГАВРИЛОВ Гавриил Борисович</b> докт. техн. наук, академик МАХ, заслуженный работник пищевой индустрии РФ, президент <b>РСПМО</b> , директор <b>Ярославского государственного института качества сырья и пищевых продуктов</b>
11:00 – 11:15	Дегустация сыра Чеддер с применением цифровых технологий	<b>ЛОГИНОВА Ирина Вячеславовна</b> канд. техн. наук, руководитель отдела физико-химических и биохимических исследований <b>ВНИИ маслоделия и сыроделия</b>
11:15 – 11:45	<b>Кофе-пауза (музей ВНИИМС)</b>	
11:45 – 13:00	<b>Сессия «Упаковочные решения»</b> <b>Модератор:</b> директор ВНИИМС, канд. техн. наук <b>Григорий Новомирович Рогов</b>	

11:45 – 12:00	Упаковочные решения как эффективный инструмент продаж продукции сырной отрасли	<b>МАТУСЕВИЧ Юрий Александрович</b> , руководитель направления по продажам упаковочного оборудования для молочной отрасли компании «Ульма Пакаджинг»
12:00 – 12:15	Упаковка сыра с плесенью: реализация требований заказчика по качественным показателям сыра за счет регулирования параметров упаковки	<b>ПОЖИДАЕВ Юрий Иванович</b> руководитель компании «Онли-Пак»
12:15 – 12:30	Актуальные упаковочные решения	<b>СМИРНОВ Владимир Владимирович</b> старший менеджер по продуктам СМ ДПМ ПКФ «Атлантис-Пак»
12:30 – 12:45	Особенности выбора материалов для упаковки сыров	<b>КОМАНДИРОВ Алексей Викторович</b> главный эксперт по рынку сыра компании «Силд Эйр»
12:45 – 13:00	Роль очистных сооружений в молокоперерабатывающей промышленности	<b>ШИТОВ Сергей Анатольевич</b> генеральный директор компании «ПИИТ»
13:00 – 14:30	<b>Обеденный перерыв</b>	
14:30 – 15:00	Подведение итогов конференции. Вопросы и ответы	<b>РОГОВ Григорий Новомирович</b> канд. техн. наук, директор ВНИИМС
15:00 – 17:00	<b>Итоги конкурса качества молочной продукции. Награждение и чествование победителей</b>	

## 27 июня (пятница)

09:00	<b>Отъезд участников Международной молочной недели</b>
09:00	<b>Экскурсия на Угличский сыродельно-молочный завод</b> с технологом молочного производства
09:00	<b>Экскурсия на сыроварню Сыр &amp; Beer</b> (Московская обл., Сергиево-Посадский р-н)
≈ 17:00	<b>Прибытие в г. Москва</b> (ст. метро ВДНХ)