

9 апреля 2025 г., Москва

Международная
промышленная
академия

1-й Щипковский пер., д. 20

ОРГАНИЗАТОРЫ:



МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ



ПРАКТИЧЕСКАЯ БИЗНЕС-КОНФЕРЕНЦИЯ

«ЗАКВАСКИ И ФЕРМЕНТЫ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ: ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА»

ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ

09.00–10.00

Регистрация. Приветственный чай–кофе

10.00–10.30

Официальное открытие
Приветствие:

Бутковский Вячеслав Аронович,
президент Международной промышленной академии,
академик ИСС

Ильина Ольга Александровна,
доктор технических наук, профессор,
ректор Международной промышленной академии

Белоус Елена Петровна,
заместитель директора Департамента пищевой
и перерабатывающей промышленности, Министерство
сельского хозяйства Российской Федерации

10.30–15.00

ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ.

Модераторы:

Ильина Ольга Александровна,
доктор технических наук, профессор,
ректор Международной промышленной академии

Рогов Григорий Новомирович,
канд. техн. наук, директор ВНИИМС

Регламент: выступления до 20 минут, дискуссия (вопросы-ответы) до 10 минут

Российское сыроделие:
состояние и перспективы его развития

Рогов Григорий Новомирович,
канд. техн. наук, директор ВНИИМС

Российский рынок заквасочных культур

Сорокина Нинель Петровна,
канд. техн. наук, руководитель экспериментальной
биофабрики ВНИИМС

Научно-производственный потенциал РФ и базовое условие
для расширения производственных мощностей выпуска
функциональных компонентов для промышленного сыроделия
внутри страны. Пути решения проблем отечественных производителей
в части обеспечения бактериальными заквасками в условиях
санкционных ограничений

Рогов Григорий Новомирович,
канд. техн. наук, директор ВНИИМС

Ключевые составляющие подбора микроорганизмов
для изготовления российских сыров высокого качества.
Виды бактериальных заквасок для сыров и творога.
Классификация. Способы применения

Кучеренко Ирина Валентиновна,
зав. коллекцией микроорганизмов ВНИИМС

Современное состояние рынка молокосвёртывающих
ферментных препаратов

Мягконосов Дмитрий Сергеевич,
канд. техн. наук, старший научный сотрудник ВНИИМС

Управление технологическими компонентами в сыроделии для достижения показателей качества и безопасности сыров. Молокозвертывающие препараты. Влияние на вкусообразование и выход сыра. Правила подбора препарата

Остроухов Дмитрий Вячеславович,
научный сотрудник ВНИИМС

Характеристика видового состава заквасок для различных сыров

Кашина Евгения Дмитриевна,
канд. с.-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт»

Необходимость фагового мониторинга для управления фаговой ситуацией на молочных предприятиях. Активность заквасочной микрофлоры, как условие безопасности и качества продукции. Снижение активности заквасочной микрофлоры в результате фаговых атак, пути решения проблемы

Сорокина Нинель Петровна,
канд. техн. наук, руководитель экспериментальной биофабрики ВНИИМС

Риски потери идентификационных характеристик сыров вследствие неправильного подбора заквасочных культур

Шухалова Ольга Михайловна,
канд. техн. наук, зав. отделом микробиологии ВНИИМС

Основные задачи и возможности расширения ассортимента российских сыров. Принципы подбора заквасок для различных видов сыров

Дуганова Анна Юрьевна,
научный сотрудник ВНИИМС

Научно-практические исследования в направлении импортозамещения: от исследования микробиома коров к разработке и производству заквасок для кисломолочной продукции

Тюрина Дарья Георгиевна,
канд. экон. наук., лауреат Премии Правительства РФ в области науки и техники для молодых ученых, ООО БИОТРОФ

Закваска Golden Line для сыров

Степина Елена,
технолог молочного направления ГК «СОЮЗСНАБ»

Новые возможности для производителей сыра

Бабкина Надежда Геннадьевна,
канд. техн. наук, заместитель генерального директора по работе с VIP-клиентами ООО «ЭДВАНТА»

Новое в технологии и оборудовании для выработки производственной закваски

Компаниец Леонид Андреевич,
генеральный директор ООО «ЕВРОПЕЙСКАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ГРУППА»

ДИСКУССИЯ

14.00–15.00

РАБОТА ВЫСТАВКИ. ОБЕД

15.00–16.00

Круглый стол. Подведение итогов конференции

Организаторы оставляют за собой право вносить изменения и дополнения в проект программы

В рамках конференции:

- Выставка фирм-производителей сыров, ингредиентов и оборудования для их производства
- Выставка-продажа отраслевой научно-технической литературы
- Деловые встречи и переговоры

Регистрационный взнос:

- Участие одного специалиста предприятия по переработке молока..... **15 000 руб.**
- Участие одного специалиста фирм-производителей оборудования, ингредиентов и упаковки..... **20 000 руб.**
- Участие одного специалиста фирм с выставочным стендом..... **30 000 руб.**
- Участие одного специалиста фирм с выставочным стендом и докладом..... **40 000 руб.**

Форму заявки на участие можно скачать на <http://www.grainfood.ru>, <https://vniims.info>

Заполненную заявку на участие необходимо отправить на почту n.tankova@grainfood.ru.

По всем возникающим вопросам обращаться:

Международная промышленная академия

(495) 959-74-10

n.tankova@grainfood.ru

Танькова Нина Леонидовна

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия

(910) 968-11-22

e.dmitrieva@fnscps.ru

Дмитриева Елена Геннадьевна