



РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ (РСПМО)
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТК 532/РОССИЙСКИЙ ТК 470
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ «МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА»

ПРОГРАММА*

конференции для специалистов молочной отрасли

ОБЩАЯ ТЕМА:

«Актуальные вопросы организации производства молочной продукции и обеспечения ее соответствия установленным требованиям»

**8 февраля 2024г. в рамках выставки ПРОДЭКСПО
ЗАЛ СЕМИНАРОВ 4, ПАВИЛЬОН 2 (схема прохода прилагается)**

Докладчики:

Нинель Петровна Сорокина - к.т.н., руководитель Экспериментальной биофабрики ВНИИМС.

Надежда Евгеньевна Сиренко - руководитель технологического отдела ООО «Свит Джем».

Елена Владимировна Паландова –руководитель направления «Заквасочные культуры» компании «ЕКОКОМ».

Валентина Юрьевна Маяускайте - технолог-консультант, преподаватель «Сырное ТриО» и сооснователь онлайн-школы «Сыр с нуля».

Ирина Сергеевна Мартынович - заместитель генерального директора по технологическому развитию ООО "АТЛ".

Светлана Всеволодовна Абросимова - к.т.н., эксперт по стандартизации, руководитель группы РСПМО по разработке нормативных документов, ответственный секретарь ТК470/МТК532.

8 февраля (четверг) *

10:30-11:00	Практика применения действующего законодательства в молочной отрасли. Возникновение и решение арбитражных ситуаций. Докладчик-Абросимова С.В.
11:00-11:40	Снижение вариативности (изменчивости, нестабильности) показателей в производстве сыра: почему это важно для управления процессом, какими способами можно добиться снижения вариативности. Докладчик – Маяускайте В.Ю.
11:40-12:20	Дополнительные закваски в сыроделии. Нужны всегда, иногда или никогда? <i>Разъяснения в части их необходимости, пользы и соответствия требованиям законодательства.</i> Докладчик – Сорокина Н.П.
12:20-13:00	Культура пищевой безопасности, контроль антибиотиков. Докладчик - Мартынович И. С.
13:00-13:40	Пробиотические свойства штаммов заквасочных культур для молочных продуктов. Докладчик –Паландова Е.В.
13.40 -15:00	Новинки йогуртов с фруктовыми и ягодными наполнителями 2024г. Презентация по новинкам фруктово-ягодных наполнителей. Презентация по фруктовым и ягодным глазурям для мороженого. Презентация по творожным десертам с наполнителями. Дегустация образцов. Докладчик и организатор проведения дегустации – Сиренко Н.Е.

***Обучение бесплатное.**

По независимым от организатора причинам в программу обучения могут быть внесены изменения, в том числе в части последовательности выступления и/или замены докладчиков.