

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ТРЕНД XXI ВЕКА

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ЭКОНОМИКА ПРОИЗВОДСТВА



Дата проведения:
17–18 МАЯ 2018 г.

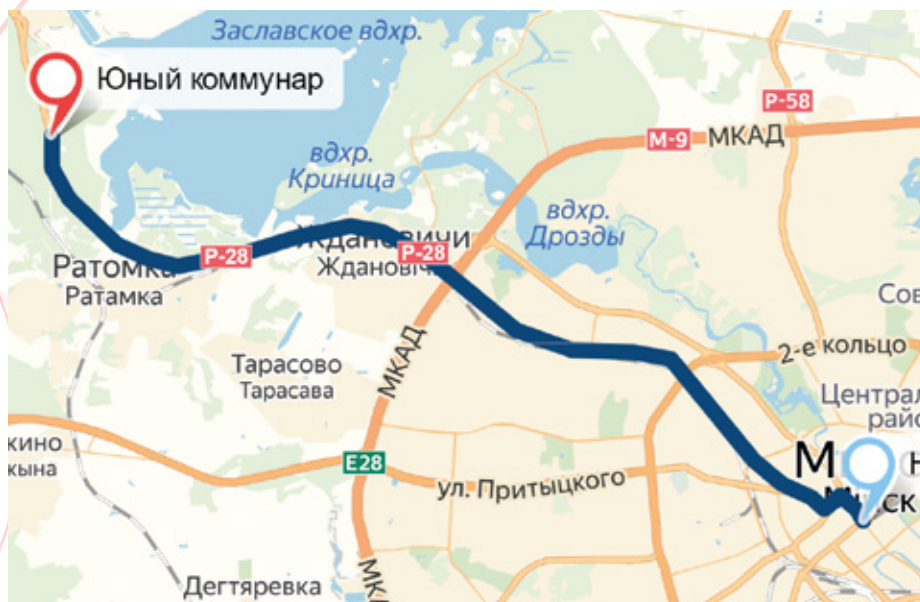
ПРИГЛАШАЕМ К УЧАСТИЮ

Организаторы:



ГДЕ И КОГДА?

Республика Беларусь, Минская область, Минский район, трасса Минск – Молодечно. От поворота на «Юность» – по трассе 1,6 км, съезд с трассы Минск – Молодечно по указателю «Учебно-оздоровительный комплекс «Форум» (9 км от МКАД). В навигатор вбивать РУП «Форум» или остановка «Юный коммунар». Ориентир: от «Робинсон Клуба» – 1,6 км.



ДИАЛОГ С ВЛАСТЬЮ

Свой взгляд на проблемы развития мясной промышленности изложат представители Минсельхозпрода РБ, Минздрава РБ, БелГИМ.

УЧАСТНИКИ

Для работы на семинаре приглашены представители органов государственного управления, зарубежные эксперты, более 30 мясо- и птицеперерабатывающих предприятий республики.

ДЕГУСТАЦИЯ

В рамках семинара пройдет дегустация образцов продукции белорусских и европейских производителей. Будут представлены современные решения в области пищевкусовой ароматики, технологии производства и упаковки.

НАШИ СПИКЕРЫ



Семёнова Анастасия Артуровна, заместитель директора по научной работе ФГБНУ «ВНИИМП имени В. М. Горбатова», доктор технических наук (Российская Федерация)



Шведова Марина Владимировна, управляющая ООО «ПроФудБел»



Богданов Алексей Игоревич, начальник Главного управления ВЭД Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь



Янов Павел Владимирович, начальник управления мясной и молочной промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь



Биндер Иштван, директор фирмы HUSHTECH (Венгрия), Левенте Надь, Fujitsu (Япония)



Анисимова Полина Сергеевна, разработчик продукции и менеджер по продажам стран Балтии и СНГ, компания LALLEMAND BIO-INGREDIENTS (Эстония – Дания – США)



Имре Бода, ведущий технолог, компания «мПрофуд» (Венгрия)



Левенте Надь, Fujitsu (Япония)



Гордынец Светлана Анатольевна, заведующая отделом мясных продуктов РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

ПРОГРАММА

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ, 17 МАЯ

9:00–9:30. ПРИБЫТИЕ ГРУППЫ, ЗАСЕЛЕНИЕ В ГОСТИНИЦУ.

9:30–10:00. РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ, кофе-пауза.

- 10:00–10:15 *Приветственное слово*
Шведова Марина Владимировна, управляющая ООО «ПроФудБел».
- 10:15–10:30 *«Белорусский экспорт»*
Богданов Алексей Игоревич, начальник Главного управления ВЭД Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.
- 10:30–11:20 *«Здоровое питание – безаллергенные продукты»*
Имре Бода, ведущий технолог, компания «мПрофуд» (Венгрия).

11:20–12:00. КОФЕ-ПАУЗА,
тематическая дегустация продуктов. Тема: «Паштеты, зельцы».

- 12:00–12:30 *«Состояние и перспективы развития мясной отрасли Республики Беларусь»*
Янов Павел Владимирович, начальник управления мясной и молочной промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.
- 12:30–13:10 *«Здоровое питание, замена фосфатов, глутамата натрия и пр. с использованием экстрактов дрожжей»*
Анисимова Полина Сергеевна, разработчик продукции и менеджер по продажам стран Балтии и СНГ, компания LALLEMAND BIO-INGREDIENTS (Эстония – Дания – США).
- 13:10–13:45 *«Здоровое питание: новые разработки институт мяско-молочной промышленности»*
Гордынец Светлана Анатольевна, заведующая отделом мясных продуктов РУП «Институт мяско-молочной промышленности»

13:45–14:30. КОФЕ-ПАУЗА,
тематическая дегустация продуктов. Тема: «Ветчины, варёная группа».

- 14:30–15:30 *«Производство сырокопченых цельномышечных продуктов»*
Семёнова Анастасия Артуровна, заместитель директора по научной работе ФГБНУ «ВНИИМП имени В. М. Горбатова», доктор технических наук (Российская Федерация).
- 15:30–16:30 *«Прецизионное измерение и анализ потери веса при производстве сырокопченых продуктов в онлайн-режиме»*
Биндер Иштван, директор фирмы HUSHTECH (Венгрия),
Левенте Надь, Fujitsu (Япония).

16:30–17:00. КОФЕ-ПАУЗА,
тематическая дегустация продуктов. Тема: «С/к продукты, копчености».

17:00–18:00. СВОБОДНОЕ ВРЕМЯ

19:00–23:00. ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН



ДЕНЬ ВТОРОЙ, 18 МАЯ

7:00–9:00. ЗАВТРАК

9:30–10:30 *«Разнообразие использования фракций жидких дымов при производстве здорового питания и удлинении сроков годности»*

Имре Бода, ведущий технолог, компания «мПрофуд» (Венгрия).

10:30–11:00 *«Белки животного происхождения»*

Борисенкова Вера Борисовна, компания Essentia-VJH A/S (Российская Федерация – Дания).

10:00–10:30. КОФЕ-ПАУЗА,
тематическая дегустация продуктов (деликатесы копчено-вареные, курица в/к).

11:30–12:10. КОФЕ-ПАУЗА,
тематическая дегустация продуктов. Тема: «В/к и ветчины». Предоставление образцов жидкого дыма и гелей с животным белком.

12:10–13:00 **Форум «Вопрос – ответ». Подведение итогов. Вручение дипломов.**

13:00–14:00. ОБЕД

14:30. ОТЪЕЗД УЧАСТНИКОВ СЕМИНАРА

ПО ВОПРОСАМ УЧАСТИЯ В СЕМИНАРЕ ЗВОНИТЕ:



+375 (29) 665-03-64

Марина Шведова, директор «ПроФудБел»



+375 (29) 384-70-60

Екатерина Булатовская, представитель «Продукт.ВУ»

Или пишите на e-mail: prodby@mail.ru
profoodbel@mail.ru

