

Научно-практический семинар

«Комплексная переработка растительного сырья в пищевые и кормовые продукты»

Дата и время проведения	17 октября 2017 года, 10.00 – 17.00
Место проведения:	г. Киев, ВЦ «КиевЭкспоПлаза», ул. Салютная, 2-Б, павильон №3, зал № 7
Организатор:	Одесская национальная академия пищевых технологий

ПРОГРАММНЫЕ ВОПРОСЫ:*

1. **Вступительное слово. Инновационные технологии комплексной переработки сырья в пищевые и кормовые продукты**
Лебедеко Т. Е., д.т.н., проф., Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса
2. **Технология производства группы продуктов с биопротекторными свойствами**
Дзюба Н. А., к.т.н., доц., Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса
3. **Нанотехнологические инновации при переработке пищевого сырья**
Бурдо О. Г., д.т.н., проф., Левтринская Ю. О., асп., Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса
4. **Современное состояние национальной и международной стандартизации в пищевой промышленности**
Кохан С. В., ведущий инженер научно-исследовательского отдела по разработке и технической проверке стандартов Управления национальной и международной стандартизации, ГП УкрНДНЦ., г. Киев.
5. **Формирование системы обеспечения продовольственной безопасности государства в условиях глобализационных процессов**
Андрющенко Е. Г., асс., Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса
6. **Актуальные аспекты разработки маркетинговой стратегии развития предприятий АПК**
Голодонюк О. М., ст. преп., Мильчева В. В., асп., Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса
7. **Современные инструментальные методы оценки показателей качества зерна и муки**
Корытнюк Е. В., начальник агроотдела, ООО «СОК ТРЕЙД», г. Одесса
8. **Качество украинской пшеницы и муки. Методы стабилизации хлебопекарных показателей качества на мукомольном заводе**
Ковалева В. П., зав. лаборатории оценки хлебопекарного качества зерна и муки, Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса
9. **Основные принципы корректировки качественных показателей муки и меры по повышению качества хлебобулочных изделий при использовании муки с низкими хлебопекарными свойствами.**
Лебедеко Т. Е., д.т.н., проф. каф. Технологии хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов, Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса
10. **Корректировка хлебопекарных свойств муки с помощью ферментных препаратов**
Шумило П. П., менеджер по развитию ООО «Новоконтакт», г. Киев
11. **Опыт обогащения муки микронутриентами на мукомольных заводах**
Лыскова Д. Д. - инженер-технолог ООО «Штерн Ингредиентс Украина» (Mühlentechnik), г. Киев

Участие в научно-практических мероприятиях выставки бесплатное!

*В программе возможны изменения и дополнения