

## Научно-практический семинар

### «Комплексная переработка растительного сырья в пищевые и кормовые продукты»

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

#### ПРОГРАММНЫЕ ВОПРОСЫ:\*

- 1. Вступительное слово. Инновационные технологии комплексной переработки сырья в пищевые и кормовые продукты**  
*Лебеденко 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.**  
*Лебеденко 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