

ПРОГРАММА IV МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"

7 АПРЕЛЯ 2021

Время	Мясная отрасль			Молочная отрасль			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы	Конкурсы
	4/7/2021									
	Павильон № 1 Секция № 1	Павильон № 1 Секция № 2	Павильон № 1 Секция № 3	Павильон № 1 Секция № 4	Павильон № 1 Секция № 5	Павильон № 1 Секция № 6	Павильон № 1 Секция № 7	Павильон № 3 Секция № 8	МВДЦ Сибирь Большой зал	Павильон № 3
10.00-10.30	<b>ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ IV МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"</b>									
10.30-12.00	<b>1</b> Семинар и мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	<b>2</b> Семинар и мастер-класс по производству мясных консервов. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (3ч)	<b>3</b> Семинар и мастер-класс технология производства салами (2ч) ООО «ПРОЕКТ» г.Красноярск	<b>4</b> Мастер-класс по производству мягких сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк <b>(ограниченная регистрация)</b>	<b>5</b> Мастер-класс по производству мягких самопрессующихся сыров Лактик, Лимонник (сыр с лимонной или апельсиновой цедрой), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва <b>(ограниченная регистрация)</b>	<b>6</b> Мастер-класс по производству французского сыра Томм методом саопрессования. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию производства альпийских сыров в России, Франция <b>(ограниченная регистрация)</b>	<b>7</b> Семинар и мастер-класс технология приготовления цукатов из тыквы (ревеня, клюквы) (2ч) Технология приготовления вяленых томатов (1ч) ООО «ПРОЕКТ» ОПХ Минусинское	<b>8</b> Мастер-класс по выпечке австрийских ремесленных хлебов холодного ночного брожения. Выпечка сдобных и пасхальных изделий. ООО «Пфанл Бакмиттель» г.Москва, технолог Вадим Багирян <b>13.00 - 14:00</b> «Применение пищевых ароматизаторов в производстве продуктов питания и напитков» компания «Скорпио-Аромат» (г. Москва)	<b>9</b> круглый стол "Современная маркировка мясной продукции" "Проблемы мясной промышленности в период пандемии"	<b>10</b> Конкурс "Брусничный пирог"
12.00-13.00										
13.00-14.00	<b>ПЕРЕРЫВ</b>									
14.00-15.00	<b>ПРОДОЛЖЕНИЕ</b> Семинар и мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	<b>11</b> Семинар и мастер-класс по производству вареных колбасных изделий. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (3ч)	<b>12</b> Приготовление продуктов из свежей рыбы. ООО "Авангард" г. Красноярск	<b>ПРОДОЛЖЕНИЕ</b> Мастер-класс по производству мягких сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк	<b>ПРОДОЛЖЕНИЕ</b> Мастер-класс по производству мягких самопрессующихся сыров Лактик, Лимонник (сыр с лимонной или апельсиновой цедрой), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	<b>ПРОДОЛЖЕНИЕ</b> Мастер-класс по производству французского сыра Томм методом саопрессования. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию производства альпийских сыров в России, Франция	<b>13</b> Семинар Изготовление хлебцев (слайсов) для полезного питания, на основе гречихи, овса, кукурузы. Изготовление питательных батончиков на основе злаков и ягод ООО «ПРОЕКТ» г.Красноярск (1 час) 30 минут перерыв	<b>15</b> Мастер-класс по приготовлению и разделке сдобных изделий, декорирование кондитерских изделий зефирным покрытием. BAKELS Group г. Новосибирск	<b>16</b> начало в 14:00 Взаимодействие поставщиков продуктов питания и региональных розничных сетей. Алгоритмы и перспективы. (1ч 30мин)	Павильон № 2 «Кулинарная арена» <b>17</b> начало в 15:00 Конкурс "Лучший мясодел 2021"
16.30-17.30						<b>14</b> Семинар и мастер-класс по созданию запасов дикоросов и ягод: нарезка, заморозка, упаковка, ООО «ПРОЕКТ» г.Красноярск				

В программе возможны изменения

ПРОГРАММА IV МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"

8 АПРЕЛЯ 2021

Время	Мясная отрасль			Молочная продукция			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы	Конкурсы	
	4/8/2021										
	Павильон № 1 Секция № 1	Павильон № 1 Секция № 2	Павильон № 1 Секция № 3	Павильон № 1 Секция № 4	Павильон № 1 Секция № 5	Павильон № 1 Секция № 6	Павильон № 1 Секция № 7	Павильон № 3 Секция № 8	МВДЦ Сибирь Большой зал	Павильон № 2 «Спецзал»	Павильон № 2 «Кулинарная арена»
10.00-12.00	<b>18</b> Семинар и мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	<b>19</b> Семинар и мастер-класс по производству мясных продуктов в желе (мясо и субпродукты). Расширение ассортимента по замороженным полуфабрикатам (приготовление галантина из мяса птицы). Приготовление мясных продуктов по технологии Су-вид". ООО «СТВ-Сервис», г.Красноярск.	<b>20</b> Семинар и мастер-класс по производству консервированной рыбы с применением различных маринадов. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	<b>21</b> Мастер-класс по производству твердых сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк (ограниченная регистрация)	<b>22</b> Мастер-класс по производству чеддерных сыров (Джек, Монтазю), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва (ограниченная регистрация)	<b>23</b> Мастер-класс по производству альпийского сыра Раклет. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию производства альпийских сыров в России, Франция (ограниченная регистрация)	<b>24</b> Семинар и мастер-класс технология сушки грибов и ягод. ВНИИТеК филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (3ч)	<b>25</b> Семинар и мастер-класс о тенденциях потребительского рынка хлебулочных изделий. Производство заварных хлебов, применение натуральных заквасок. Дегустация продукции. ООО «Саф-Нева», г.Санкт Петербург (представительство Lesaffre, Франция).		<b>26</b> Пленарное заседание обсуждение вопросов трудоустройства и закрепления молодых специалистов на селе	<b>27</b> Конкурс «Лучший обвалщик мяса»
12.00-13.00											
13.00-14.00	<b>ПЕРЕРЫВ</b>										
14.00-15.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ Семинар и мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	<b>28</b> Семинар и мастер-класс по производству деликатесных изделий из мяса птицы. ООО «СТВ-Сервис» г.Красноярск (3ч)	<b>29</b> Семинар и мастер-класс по производству ливерных колбасных изделий. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (3ч)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству твердых сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству чеддерных сыров (Джек, Монтазю), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству альпийского сыра Раклет. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию производства альпийских сыров в России, Франция	<b>30</b> Семинар Создание заготовительных пунктов. (Матяш С.В.) Новые технологии хранения овощей и фруктов. ООО "Пионер"	<b>32</b> Мастер-класс "Живая рожь: рустикальные хлеба" Изготовление хлебов с добавлением осолодowanego пророщенного зерна. Пасхальная выпечка на заквасках. ООО «Эйва-Про» г. С.-Петербург;	<b>33</b> Развитие малых форм хозяйствования и сельской кооперации. (2ч)	<b>35</b> "Кадровое обеспечение организаций АПК молодыми специалистами в области экономики, зооветеринарии, агроэкологии, инженерии, пищевой технологии. Программы поддержки молодых специалистов, трудоустроившихся в АПК.	<b>37</b> Конкурс «Мастер пельменного дела»
15.00-16.00							Технический перерыв 15 минут				
16.00-18.00							<b>31</b> Семинар по производству сублимированных продуктов из дикорастущих ягод. Мастер-класс по сублимационной сушке клюквы и брусники. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск. (Институт пищевых производств) (2ч)				

В программе возможны изменения

Время	Мясная отрасль	Молочная продукция				Флодоовощная отрасль	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы	Конкурсы	
	4/9/2021									
	Павильон № 1 Секция № 3	Павильон № 1 Секция № 4	Павильон № 1 Секция № 5	Павильон № 1 Секция № 6	Павильон № 1 Секция № 7	Павильон № 3 Секция № 8	МВДЦ Сибирь Большой зал	Павильон № 2 «Кулинарная арена»		
10.00-11.00	38 Семинар и мастер-класс по изготовлению паштетов из мяса и субпродуктов. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (3ч)	39 Семинар по обеспечению качества и безопасности сливочного масла, спредов и плавленых сыров. Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия, г. Углич	41 Мастер-класс по производству сыров с пропионовыми бактериями (Морбидон, Проволоне), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	42 Семинар и мастер-класс «Технология приготовления молодых сыров на основе сыра Филадельфия: Белпер Кнолле, Кабок, Крауди и сырных конфет». Семинар «Технология приготовления малоизвестных молодых сыров», Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск	43 Семинар Термическая обработка продуктов - основа качества и безопасности продуктов и овощей с длительными сроками годности, Семинар Ферментативная обработка овощей и фруктов - один из самых древних способов сохранения сырья, г. Москва ВНИИТеК филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевой промышленности им. В.М. Горбатова» РАН	44 Мастер-класс по изготовлению вафельных цветков для украшения кондитерских изделий (тортов, пирожных). Школа шоколада Елены Сучковой, г.Москва.	46 Семинар "Маркировка молочной продукции". Предложение ВНИМИ для упаковки. Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности г.Москва	48		
11.00-12.00		40 Семинар "Рациональные пути переработки молочной сыворотки", Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности г.Москва							45 Мастер-класс по приготовлению слоеных изделий. Приготовление слоеного теста ручным и механическим способом. Выпечка, оформление слоеных изделий. BAKELS Group г. Новосибирск	47 Круглый стол "Маркировка молочной продукции средствами идентификации", Минсельхоз края, ООО "Оператор-ЦРПТ", Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности г.Москва
12.00-13.00										
13.00-14.00	<b>ПЕРЕРЫВ</b>									
14.00-15.00	49 Семинар и мастер-класс по производству мелкокусковых полуфабрикатов с различными маринадами. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (3ч)	50 Мастер-класс по производству стуженого молока с маслом кедрового ореха. Мастер-класс по производству творожного мороженого с сиропами дикоросов (облепиха), Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров с пропионовыми бактериями (Морбидон, Проволоне), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	51 Семинар, мастер-класс и дегустация "Использование современных стабилизаторов в цельномолочной продукции", ООО "СТВ-Сервис" г. Красноярск	52 Семинар по созданию запасов и переработке дикорастущего сырья Мастер-класс по изготовлению консервов из папоротника Потребительское общество "Таштыпское" Республика Хакасия г. Абакан			ПРОДОЛЖЕНИЕ Конкурс сыроваров «Мастер халлуми»		
15.00-16.00										
16.00-17.00	<b>ТОРЖЕСТВЕННОЕ ЗАКРЫТИЕ IV МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"</b>									