



**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ –  
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения  
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН  
(Москва, ул. Электрозаводская, д. 20, стр. 3)**

**ПРОГРАММА СЕМИНАРА ПО ПОВЫШЕНИЮ КВАЛИФИКАЦИИ  
«ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА»**

<i>Время</i>	<i>Тема</i>	<i>Преподаватель</i>
<b>16 ноября 2023 года</b>		
<b>10.00 – 10.15</b>	<b>Официальное открытие семинара. Вступительное слово</b>	<b>Белецкий Сергей Леонидович</b> директор, к.т.н.
<b>10.15 – 10.45</b>	<b>Актуальность и идентификации шоколада. Микробиологические характеристики шоколада.</b>	<b>Руденко Оксана Сергеевна</b> заместитель директора по научным вопросам, к.т.н.
<b>10.45 – 11.15</b>	<b>Практические основы методов проведения исследований</b>	<b>Кондратьев Николай Борисович</b> гл. научный сотрудник, д.т.н.
<b>Практические занятия</b>		
<b>11.15 – 11.30</b>	<b>Определение массовой доли общего жира</b>	<b>Петрова Наталья Александровна</b> Инженер-исследователь <b>Федорко Ксения Викторовна</b> Инженер-исследователь
<b>11.30 – 11.45</b>	<b>Определение содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком.</b>	<b>Казанцев Егор Валерьевич</b> научный сотрудник <b>Осипов Максим Владимирович</b> зав. отделом, к.т.н.
<b>11.45 – 12.00</b>	<b>Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао</b>	<b>Петрова Наталья Александровна</b> Инженер-исследователь <b>Осипов Максим Владимирович</b> зав. отделом, к.т.н.
<b>12.00 – 13.00</b>	<b>Исследование степени измельчения шоколада методом лазерной дифракции</b>	<b>Казанцев Егор Валерьевич</b> научный сотрудник <b>Кондратьев Николай Борисович</b> гл. научный сотрудник, д.т.н.

**13.00 – 13.30 Обед**

<b>13.30 – 14.00</b>	<b>Определение массовой доли общего жира</b>	<b>Петрова Наталья Александровна</b> Инженер-исследователь <b>Белова Ирина Александровна</b> Инженер-исследователь
<b>14.00 – 15.20</b>	<b>Определение содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком.</b>	<b>Осипов Максим Владимирович</b> зав. отделом, к.т.н. <b>Казанцев Егор Валерьевич –</b> научный сотрудник
<b>15.20 – 16.00</b>	<b>Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао</b>	<b>Петрова Наталья Александровна</b> научный сотрудник <b>Казанцев Егор Валерьевич</b> научный сотрудник
<b>16.00 – 17.30</b>	<b>Исследование массовой доли теобромина методом капиллярного электрофореза</b>	<b>Белова Ирина Александровна</b> Инженер-исследователь <b>Егорова Юлия Александровна</b> Инженер-исследователь
<b>17.30 – 18.00</b>	<b>Расчет массовой доли сухого обезжиренного остатка молока. Расчет массовой доли общего жира. Расчет массовой доли молочного жира в общем жире, в молочном и белом шоколаде</b>	<b>Кондратьев Николай Борисович</b> гл. научный сотрудник, д.т.н. <b>Петрова Наталья Александровна</b> Инженер-исследователь <b>Белова Ирина Александровна</b> Инженер-исследователь
<b>18.00 – 18.30</b>	<b>Обсуждение результатов, дискуссия, вопросы</b>	

<b>Время</b>	<b>Тема</b>	<b>Преподаватель</b>
<b>17 ноября 2023 года</b>		
<b>10.00–10.30</b>	<b>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий. Практические аспекты инструментального и расчетного методов определения показателей.</b>	<b>Мистенева Светлана Юрьевна,</b> научный сотрудник
<b>10.30 – 11.00</b>	<b>Основные виды глазурей для кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности</b>	<b>Мазукабзова Элла Витальевна</b> научный сотрудник
<b>Практические занятия</b>		
<b>11.00 – 11.30</b>	<b>Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао</b>	<b>Петрова Наталья Александровна</b> научный сотрудник <b>Казанцев Егор Валерьевич</b> научный сотрудник
<b>11.30 – 13.00</b>	<b>Исследование показателей окислительной порчи (перекисное</b>	<b>Петрова Наталья Александровна</b>

	<i>число, индукционный период), прогнозирование срока годности шоколада</i>	<i>научный сотрудник Осипов Максим Владимирович зав. отделом, к.т.н. Кондратьев Николай Борисович гл. научный сотрудник, д.т.н.</i>
<i>13.00 – 13.30 Обед</i>		
<i>13.30 – 14.30</i>	<i>Оценка органолептических показателей какао напитков</i>	<i>Мазукабзова Элла Витальевна научный сотрудник</i>
<i>14.30 – 15.00</i>	<i>Основы методов исследования прочности кондитерских изделий</i>	<i>Казанцев Егор Валерьевич научный сотрудник</i>
<i>15.00 – 15:30</i>	<i>Исследование прочности глазури на приборе СТ-2</i>	<i>Казанцев Егор Валерьевич научный сотрудник Пестерев Михаил Алексеевич младший научный сотрудник</i>
<i>15.30 – 18.00</i>	<i>Самостоятельная работа по определению физико-химических показателей качества шоколада</i>	<i>сотрудники отдела современных методов оценки качества</i>
<i>18.00 – 18.30</i>	<i>Обсуждение результатов. Итоговая дискуссия. Вручение удостоверений о повышении квалификации</i>	

При возникновении необходимости, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН оставляет за собой право внесения изменений и дополнений в программу семинара.