

## Уважаемые коллеги!

ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает принять участие в панельной дискуссии: «Как привести идеи маркетологов в соответствие с требованиями Технических Регламентов. Достоверность и методы подтверждения отличительных и идентификационных признаков кондитерских изделий» в рамках Салона КондитерПром выставки «Агропродмаш-2019».

<b>Дата проведения</b>	08 октября 2019 года
<b>Время проведения</b>	с 14.00 до 17.00
<b>Место проведения</b>	Пресс-зал Конгресс центра, Экспоцентр Агропродмаш-2019
<b>Тема панельной дискуссии</b>	Как привести идеи маркетологов в соответствие с требованиями Технических Регламентов. Достоверность и методы подтверждения отличительных и идентификационных признаков кондитерских изделий

### Программа:

Время	ФИО докладчика	Тема доклада
14:00 - 14:15	Савенкова Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., директор ВНИИКП	Научное обеспечение в интересах предприятий кондитерской отрасли. Опыт ВНИИ кондитерской промышленности
14:15 – 14:30	Святославова Ирина Михайловна, к.т.н., зам. директора по науке	Новые ГОСТы как инструмент защиты от фальсификации и устранения барьеров для добросовестных производителей при вводе на рынок новых видов кондитерских изделий.
14:30 – 14:45	Семенова Полина Александровна, к.т.н., исполнительный директор СППИ	Ингредиентный состав. Пищевые добавки и ароматизаторы: особенности применения и вынесения информации для потребителей
14:45 – 15:00	Солдатова Елена Александровна, к.т.н., ведущий науч. сотрудник	Маркировка кондитерских изделий, граница между разумным преувеличением и ложной информацией.
15:00 – 15:15	Мистенева Светлана Юрьевна, науч. сотрудник	Кондитерские изделия для детей. Особенности производства, состава, маркировки и упаковки.
15:15 – 15:30	Белова Ирина Александровна, науч. сотрудник	Сколько фруктового сырья в зефире и пастиле. Маркировка и фактическое содержание
15:30 – 15:45	Представитель компании Люмэкс	Возможности современного аналитического оборудования по подтверждению состава пищевых продуктов и качества сырья. Цена вопроса
15:45 – 16:00	Линовская Наталия Владимировна, к.т.н., ведущий науч. сотрудник	Что является информационной фальсификацией при производстве шоколада. Особенности маркирования глазированных изделий

<b>16:00 – 16:15</b>	Осипов Максим Владимирович, к.т.н., ведущий науч. сотрудник	Как подтвердить соответствие шоколада идентификационным признакам. Мнение эксперта
<b>16:15 – 16:30</b>	Казанцев Егор Валерьевич, науч. сотрудник	Внимание - диоксид серы. Условия невынесения на маркировку содержания диоксида серы и источники его поступления в кондитерские изделия
<b>16:30 – 16:45</b>	Кондратьев Николай Борисович, д.т.н., главный науч. сотрудник	Можно ли безгранично увеличивать сроки годности кондитерских изделий. Методы прогнозирования сохранности
<b>16:45 – 17:00</b>		Дискуссия

Участие в панельной дискуссии – бесплатное.

Участники дискуссии могут задать все интересующие вопросы, касающиеся актуальных проблем кондитерской отрасли.

По окончании для участников будет организована лотерея с выдачей призов

**Вопросы по участию:**

+7(495) 962-17-40 Святославова Ирина Михайловна

+7(495) 963-65-00 Руденко Оксана Сергеевна

e-mail: [conditerprom@mail.ru](mailto:conditerprom@mail.ru)