

MODERN BAKERY MOSCOW

26 марта 2025
СИМПОЗИУМ ПроИнгредиенты

МУКА & ФЕРМЕНТЫ:
от зерна до хлебобулочных и кондитерских изделий.
Наилучшие практики, правовые аспекты, технологические особенности и эффекты.



Союз производителей пищевых ингредиентов и НИИ хлебопекарной промышленности организуют мероприятие при участии крупнейших специалистов отрасли в дни работы выставки [MODERN BAKERY MOSCOW](#), посвященное требованиям к муке и особенностям применения ферментных препаратов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий и мукомольном производстве.

Время: 14:00 – 17:00

Место: Пав. 2.3, конференц-зал Bakery 23E60



Модераторы:

САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна, Председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», Президент Союза производителей пищевых ингредиентов,
КОСТЮЧЕНКО Марина Николаевна, Председатель ТК/МТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия», директор НИИ хлебопекарной промышленности

ЧТО ОБСУДИМ?

- ✓ Качество хлебопекарной муки и скрининг ситуации в хлебопекарной отрасли;
- ✓ Неклассические способы переработки муки и что это дает пищевой промышленности;
- ✓ Правовые аспекты оценки соответствия, выпуска в обращение и применения ферментных препаратов с учетом новых требований законодательства ЕАЭС - ТРТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и ТВС»;
- ✓ Наилучшие международные и отечественные практики, опыт «проб и ошибок» в области применения ферментных препаратов в мукомольном, хлебопекарном и кондитерском производстве;
- ✓ Вопросы технологической эффективности и экономической составляющей применения ферментативной обработки на разных стадиях производственного цикла хлебобулочных изделий и сырьевых компонентов для них.

КОМУ БУДЕТ АКТУАЛЬНО УЧАСТИЕ:

Технологам, разработчикам, маркетологам, сотрудникам отделов качества, стандартизации и подтверждения соответствия, сотрудникам лабораторий предприятий по производству хлебопекарной, кондитерской и мукомольной промышленности.

[Мероприятие](#) организовано Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов и НИИ хлебопекарной промышленности при поддержке выставки [MODERN BAKERY MOSCOW](#) - ООО «Гефера Медиа»

Регистрация на мероприятие и выставку: [ЗДЕСЬ](#)
промокод: **MB25-7QD5W**

Отраслевые партнеры:



MODERN BAKERY MOSCOW



26 марта 2025
СИМПОЗИУМ ПроИнгредиенты

МУКА & ФЕРМЕНТЫ:
от зерна до хлебобулочных и кондитерских изделий.
Наилучшие практики, правовые аспекты, технологические особенности и эффекты.

Организаторы:    ГОСНИИ ХЛЕБА
основан в 1932 году

Время: 14:00 – 17:00

Место: Пав. 2.3, конференц-зал Bakery 23E60

Отраслевые партнеры:

 Арктик Грейн
dsm-firmenich 

ПРОГРАММА

14.00-14.10	Вступление и приветственное слово САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна , д.т.н., проф., Председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», Президент Союза производителей пищевых ингредиентов КОСТЮЧЕНКО Марина Николаевна , к.т.н., Председатель ТК/МТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия», директор НИИ хлебопекарной промышленности
14.10-14.30	Качество хлебопекарной муки от Калининграда до Владивостока Владимир МАРТИРОСЯН , д.т.н., профессор РАН, заместитель директора по науке НИИ хлебопекарной промышленности
14.30-14.50	Взаимосвязь показателей качества муки с качеством хлеба: что скрывается за цифрами Ирина МАТВЕЕВА , д.т.н., проф., зам. директора по развитию бизнеса Пищепромпродукт
14.50-15.10	Правовые аспекты применения ферментных препаратов в хлебопекарной и мукомольной промышленности. Регламентация, оценка соответствия и выпуск в обращение. Полина СЕМЕНОВА , исполнительный директор СППИ
15.10-15.30	Неклассические способы переработки муки и что это дает пищевой промышленности Надежда УШАКОВА , руководитель направления хлебопекарных и кондитерских ингредиентов, Партнер-М
15.30-16.10	Исповедь мукомола — 5 вызовов хлебопека: Мелкая мука. Низкие выходы. Крошливость. Черствость. Плесневение. Валерия ОРЛОВА , генеральный директор Грейн Ингредиентс Павел ГОРБУНОВ , председатель Совета директоров ЗАО «Новомосковский мельничный комбинат» Татьяна НИКУЛИНА , генеральный директор Арктик Грейн
16.10-16.30	Применение ферментов при производстве кондитерских изделий. Ирина СВЯТОСЛАВОВА , к.т.н., в.н.с. НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова
16.30-16.50	Практические решения по применению ферментных препаратов для целей снижения содержания жира и сахара в хлебобулочных изделиях Олеся САВКИНА , к.т.н., в.н.с. заместитель директора по развитию НИИ хлебопекарной промышленности
16.50-17.00	Дискуссия, вопросы, подведение итогов