ЕДИНЕНИЕ ДЛЯ РАЗВИТИЯ

СППИ FIPU 2001–2026

25 лет

ПРОГРАММА dairy tech

ЛЕКТОРИЙ | ИНГРЕДИЕНТЫ в молочной индустрии – тренды, технологии, применение и регулирование

2026

МОДЕРАТОР:

Татьяна Савенкова, Президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н., профессор

Какие ключевые вопросы рассмотрим:

- рыночные тенденции в секторе ингредиентов для молочного производства;
- потребительские тренды и их воплощение в технологических решениях;
- аспекты обогащение молочной продукции и научные обоснования применения ингредиентов с позиций нутрициологии и технологической значимости;
- применения ингредиентов различных классов в технологиях молочной продукции и переработки сырья;
- обязательные требования в сфере безопасности и применения пищевых ингредиентов в молочной промышленности и их исполнение.

ПРОГРАММА:

15.10 15.30	**Обзор рынка и потребительских трендов в категориях молочных продуктов** **Спикер:** Яна Мацала, отраслевой эксперт-маркетолог Союза производителей пищевых ингредиентов
	Законодательство
15.30 15.50	**Изменения законодательства в области контроля остаточных количеств ветеринарных средств. Организация системного контроля антибиотиков в молоке и молочной продукции»** **Спикер:** Галина Михайловна Свириденко, д.т.н.
15.50 16.10	**Некоторые аспекты обязательных требований по применению пищевых ингредиентов в молочной промышленности** **Спикер:** Полина Семенова, к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов
	Здоровье, польза, технологичность
16.10 16.30	**Функциональные молочные продукты в эпоху осознанного потребления: наука, этика, польза** **Спикер:** Екатерина Дегтярёва, менеджер-технолог молочного направления, КПФ «Милорада»
16.30 16.50	**Применение гидролизатов в молочной продукции** **Спикер:** Дмитрий Мордвинцев, к.х.н. директор по развитию, СОФОС ПРОТЕИН БИОТЕХНОЛОДЖИ
16.50 17.10	**Технологии с применением газов в молочной промышленности. Типовые проекты и инновации.** **Спикер:** Наталия Ставцева, руководитель направления пищевая промышленность, Эр Ликид
17.10 17.30	**Основные механизмы стабилизации структуры и консистенции мороженого** **Спикер:** Юрий Сажнёв, ведущий химик-технолог отдела R&D, Неос Ингредиентс
17.30 17.50	**Безлактозное мороженое. Сохранение текстурных свойств в условиях экспортной логистики** **Спикер:** Ирина Надырова, руководитель отдела пищевых ингредиентов, ИНГРЕДИКО
17.50- 18.00	Вопросы и обсуждение

28 ЯНВАРЯ
JANUARY
15:10 – 18:00
Крокус-Экспо | пав.1 зал 4