



Программа технологического потока

[Зарегистрироваться](#)

Проходит одновременно с основной программой.
Специально для главных технологов, начальников производства.

11 мая Основная программа

зал Premier

В первый день конференции технологи принимают участие в основной программе конференции. Быть в курсе основных событий в отрасли — важно для всех ключевых сотрудников предприятия.

12 мая Технология хлебопечения

зал Silver



Модератор **Михаил Котиков**,
директор по продажам AIR-BAKE

Научный модератор
Марина Костюченко,
директор ФГАНУ НИИХП

8:00 Начало регистрации

9:30 Приветственное слово модератор Михаил Котиков & научный модератор Марина Костюченко

Утренняя сессия 1 «АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ В КРИЗИС»

9:40 Как изменился портрет покупателя хлеба в кризис
Римма Чурина, GFK

10:00 Актуальный ассортимент хлебной полки
Анна Малявина, БАТЕЛЬ

10:20 Спикер на согласовании

10:40 Технологические решения по замене сырья
Владимир Мартиросян, НИИХП

11:00 Дискуссия: «Что ждать от поставщиков: ингредиентов и оборудования или экспертизы?»

11:50 Кофе брейк

Дневная сессия 2 «ИННОВАЦИИ В ИНГРЕДИЕНТАХ И ТЕХНОЛОГИИ»

12:20 Тема на согласовании
Кобозева Евгения, Черемушки

12:40 Закваски и заварки в новой реальности
Олеся Савкина, НИИХП

13:00 С какой мукой работают российские хлебопёки? Мониторинг качества муки
Владимир Мартиросян, НИИХП

13:20 Почему все потери несут хлебопёки, — может нас плохо учили? 25 мин
Валерия Петриченко, DSM

13:40 Brabender

14:00 Обед

Послеобеденная сессия 3 «ИННОВАЦИИ В ИНГРЕДИЕНТАХ И ТЕХНОЛОГИИ»

15:00 Управление качеством продукта в ремесленном хлебопечении
Евгения Бояринова, БУШЕ

15:20 Технология предтеста, кохштюк и аромаштюк, совмещение технологии обжаривания и заваривания
Александр Розов, Технолджи Рус

15:40 Спикер на согласовании

16:00 Что ГОСТ грядущий нам готовит
Марина Костюченко, НИИХП

16:20 Дискуссия

17:00 Свободное время

При покупке билета — выбирайте опцию «Технология». Обратите внимание, что зал Silver вмещает 200 человек и, при его заполнении, регистрация будет остановлена.



Программа технологического потока

13 мая Технология кондитерского производства

зал Silver



Модератор **Елена Афанасьева**,
директор по маркетингу Puratos

Научный модератор
Татьяна Савенкова,
директор НИИ РЭУ им. Плеханова,
президент СППИ

8:00 Начало регистрации

9:30 Приветственное слово модератор Елена Афанасьева & научный модератор Татьяна Савенкова

Утренняя сессия 1 «АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ В КРИЗИС»

9:40 Портрет современной сладкоежки в кризис
Римма Чурина, GFK

10:00 Актуальный ассортимент кондитерской полки
Анна Малявина, ВАТЕЛЬ

10:20 Ассортимент в новых рыночных условиях
Андрей Сажнев, Белый Фартук

10:40 Спикер на согласовании

11:00 Дискуссия

11:50 Кофе брейк

Дневная сессия 2 «ИННОВАЦИИ В ИНГРЕДИЕНТАХ И ТЕХНОЛОГИИ»

12:20 Консерванты, эмульгаторы, ферменты... Зачем?
И почему?
Валерия Петриченко, DSM

12:40 Спикер на согласовании

13:00 Спикер на согласовании

13:20 Дискуссия

14:00 Обед

Послеобеденная сессия 3 «ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС. РАМКИ ИСПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ — НОРМЫ ЗАКОНОВ НИКТО НЕ ОТМЕНЯЛ»

15:00 Торговые барьеры в ЕАЭС по маркировке
и применению ингредиентов
Татьяна Савенкова, СППИ, РЭУ, ТК 149

15:40 Смежные требования ТРТС 021/2011, 022/2011
и 029/2012 — как с ними работать, основные
точки правоприменения
Полина Семенова, СППИ

16:00 Что ГОСТ грядущий нам готовит
Марина Костюченко, НИИХП

16:20 Дискуссия

17:00 Свободное время

При покупке билета — выбирайте опцию «Технология». Обратите внимание, что зал Silver вмещает 200 человек и, при его заполнении, регистрация будет остановлена.