ПРОЕКТ

Дата: **30.09.2026** Время: **11:00-14:00** Место проведения: **Крокус-экспо, павильон 3, зал 13, конференц-зал**	**КОНФЕРЕНЦИЯ** ***«Сырьевые компоненты кондитерских технологий: безопасность, пищевая ценность, технологические характеристики»***

10:00-11:00	***РЕГИСТРАЦИЯ участников***
11:00-11:10	**Вступительное слово** *Кузнецова Оксана Александровна*, директор ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н. *Демьяненко Вадим Леонидович, исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»* *Белецкий Сергей Леонидович*, директор ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
11:10-11:25	**Рынок готовой кондитерской продукции и сырья в 2026 году (название доклада согласовывается)** *Демьяненко Вадим Леонидович*, исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»
11:25-11:40	**Стандартизация кондитерских изделий** *Замула Валентина Святославовна,* ответственный секретарь ТК 149 «Кондитерские изделия», ведущий инженер ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
11:40-11:55	**Методы оценки технологических свойств сырьевых компонентов кондитерских изделий** *Черных Валерий Яковлевич*, главный научный сотрудник ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», д.т.н.
11:55-12:10	**Биотехнологии для идеального печенья: вкуснее, привлекательнее, натуральнее** *Матвеева Ирина Викторовна,* зам. генерального директора по развитию бизнеса ООО «Пищепромпродукт», д.т.н.
12:10-12:25	**Кондитерские изделия в рационах здорового питания** *Белявская Ирина Георгиевна,* зам. директора по научной работе ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н. *Добрев Роман Николаевич*, исполнительный директор Сергиево-Посадской кондитерской фабрики
12:25-12:40	**Кондитерские изделия: применение методов определения показателей качества, безопасности и пищевой ценности. Теория и практика в ЕАЭС.** *Осипов Максим Владимирович*, начальник отдела современных методов исследования кондитерских изделий ВНИИКП − филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.
12:40-12:55	**Диоксид серы в сырьевых компонентах и продукции кондитерского производства** *Казанцев Егор Валерьевич,* научный сотрудник ВНИИКП − филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
12:55-13:10	**Методы прогнозирования срока годности глазированных кондитерских изделий по оценке липолитической активности микроорганизмов** *Баженова Алла Евгеньевна*, научный сотрудник ВНИИКП − филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
13:10-13:25	**Обоснование выбора альтернативных белков в технологии кексов повышенной биологической ценности** *Баскаков Андрей Владимирович*, младший научный сотрудник ВНИИКП− филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН *Перфильев Дмитрий Сергеевич*, младший научный сотрудник ВНИИКП− филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

13:25-13:40	**Применение функциональных ингредиентов в технологии сбивных кондитерских изделий** *Пестерев Михаил Алексеевич*, младший научный сотрудник ВНИИКП – филиал ФГБНУ «Ф НЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
13:40-13:50	**Пищевые ароматизаторы: технология производства и применения** *Егор Николаевич Войтиков***,** технолог-разработчик ООО «Зеленые линии» в составе ГК «СОЮЗСНАБ»
13:50-14:00	**Дискуссия, подведение итогов**