НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

СЕМИНАР

«Производство вареных колбасных изделий, паштетов и зельцев. Пищевые добавки, упаковка, эмульсии, выбор растительных ингредиентов, искусственный шпик».

г. Москва

15 - 16 ноября 2018 г.

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает специалистов-технологов мясных продуктов, пройти обучение и повысить свою квалификацию по актуальным вопросам производства Вареных колбасных изделий. **В рамках семинара будут рассмотрены: Классификация вареных колбасных изделий, нормативная документация на вареные колбасные изделия, колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, стабильные эмульсии, чем можно заменить шпик при производстве колбас, требования к шпику, методы экспресс-контроля и др.**

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
10-00	Приветственное слово.
10-30	Вареные колбасные изделия. Все о нормативной документации на данную группу продукции. Обзор всех действующих ГОСТов на вареные колбасные изделия. Основные различия в формировании группы колбасных изделий при использовании мяса птицы. Классификация вареных колбасных изделий.
12-00	**Кофе-пауза**
12-15	Разделка мясного сырья для производства колбасных изделий. Требования к процессу. Новый способ измельчения мясного сырья для производства вареных колбасных изделий
13-30	**Обед**
14-30	Пищевые добавки и ингредиенты, используемые при производстве вареных колбасных изделий
15-30	Все об упаковки вареных колбасных изделий. Особенности выбора оболочек. Упаковка под вакуумом. Упаковка с применением модифицированной газовой атмосферы.
16-15	**Кофе-пауза**

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Время начала	Наименование доклада
16-30	Вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Особенности производства паштетов и зельцев. Как получить продукцию гарантированного качества
	День второй
10-00	Качество шпика. Как выбрать шпик для структурных вареных колбасных изделий
10-30	Стабильность эмульсии. Функционально-технологические свойства мясного сырья и пищевых ингредиентов. Способы определения.
11-15	**Кофе-пауза**
11-30	Особенности дегустации вареных колбасных изделий с учетом современного подхода. Дегустационная оценка, как Ваше конкурентное преимущество
12-30	Микробиологические аспекты при производстве вареных колбасных изделий, паштетов и зельцев
13-30	**Обед**
14-30	Фальсификация вареных колбасных изделий. Основные методы контроля продукции данной группы
15-30	Гистологические исследования. А что Вы положили в состав?
16-30	Подведение итогов семинара и вручение удостоверений.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Насонова В.В., Руководитель отдела ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Туниева Е.К., Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Кузнецова Т.Г. д.в.н — Главный научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Минаев М.Ю., к.т.н. — Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (18%)	**24190 ₽.**
Онлайн-обучение (вебинар), включая НДС (18%)	**29500 ₽.**

При заключении договора на участие в семинаре в очной форме, с физическими лицами, являющимися студентами и аспирантами очной формы обучения, предоставляется скидка 50%.

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26 www.vniimp.ru

+7 (495) 676-63-51 E-mail: a.puskin@fncps.ru

d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.
Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.
Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.
Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.
Телефон для записи: (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru, d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора,
д.т.н.. Кузнецова О.А.

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СТАНДАРТ КАЧЕСТВА